FUNDACION OBRASDE MISERICORDIA CON CRISTO

CONSTRUYENDO VIDA

NIT.901142353-2

PLAN DE CAPACITACIÓN
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PERSONAL AUXILIAR DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

ÁREA DE NUTRICIÒN COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

CONVENIO 8135 – 2024

AÑO 2024

1. DECRETO 3075 DE 1997 – RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

OBJETIVO GENERAL
Socializar el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que reglamentan los principios básicos y prácticas generales de higiene de las Buenas Prácticas de Manufactura, para minimizar los riesgos de contaminación, por medio del conocimiento y empoderamiento delos auxiliares de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS
- Capacitar a los auxiliares de alimentos en la normatividad vigente de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Lograr que la totalidad de manipuladores del Centro de Protección se involucren y participen en la implementación y ejecución de las BPM.
- Propender por la calidad del Servicio de alimentación.

MARCO TEÓRICO

DECRETO 3075 DE 1997 - RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Las normas que legislan el sector alimenticio en Colombia son diseñadas por el Estado a través del Ministerio de Salud y Protección Social y están encaminadas a prevenir el consumo de alimentos alterados o contaminados, además de buscar ajustarse a las normas internacionales vigentes.

A nivel nacional se cuenta con la ley 9 de 1979 del Código Sanitario Nacional, el decreto 3075. Del año 1997 y el 22 de Julio del 2014 entra en vigor la resolución 2674 de 2013 que reglamenta parcialmente y complementa el capítulo V (Alimentos) del decreto 3075 el cual sigue vigente.

Las dos normas establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir todas las personas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.

La resolución establece los requisitos para la notificación, permiso y registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

DECRETO 3075 DE 1997

El decreto 3075 consta de 4 títulos, 14 capítulos con 125 artículos en los que se busca la reglamentación de las BPM pasando por la conceptualización, especificaciones de las

instalaciones, higiene de los manipuladores, registro sanitario, sanciones, multas y hasta la suspensión del registro sanitario así como demás directrices que competen a las buenas prácticas de manipulación.

TITULO I: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1° Ámbito de Aplicación: A todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se aplicaran:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos, equipos y utensilios y al personal manipulador de alimentos.
b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre todas las actividades realizadas a los alimentos y materias primas.

Artículo 2° Definiciones

Artículo 3° Alimentos de Mayor Riesgo en Salud Pública

- Carne, Productos cárnicos y sus preparados
- Leche y Derivados Lácteos
- Productos preparados a base de huevo
- Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente (PH>4.5)
- Alimentos o comidas preparados de origen animal listos para el consumo
- Agua envasada
- Alimentos infantiles

Artículo 4° Mataderos. Los mataderos se considerarán como fábricas de alimentos y su funcionamiento obedecerá a lo dispuesto en el Título V de la Ley 9 de 1979.

Artículo 5° Leche. La producción, procesamiento, almacenamiento, transporte, envase, rotulación, expendio y demás aspectos relacionados con la leche se regirán por la Ley 9 de 1979

Artículo 6° Obligatoriedad de dar aviso a las autoridades competentes. Las personas naturales o jurídicas responsables de las actividades reglamentadas deben informar a la autoridad competente la existencia y funcionamiento del establecimiento, cualquier cambio de propiedad, de razón social, ubicación o cierre temporal o definitivo para efectos de la vigilancia y control sanitarios.

TITULO II: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 7°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades relacionadas con la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y comercialización de alimentos se deben ceñir a los principios de BPM según este decreto.

CAPITULO I. Edificación e Instalaciones

Artículo 8°. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos debe cumplir condiciones generales para: Localización y acceso, diseño, construcción, abastecimiento de agua, disposición de residuos einstalaciones.

Artículo 9°. Condiciones específicas del área de elaboración: Referente a Pisos y Drenajes, Paredes, Techos, Ventanas, Puertas y demás accesos, iluminación, ventilación.

CAPITULO II. Equipos Y Utensilios
Artículo 10° - 12°. Los Equipos y Utensilios utilizados dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Verifica las condiciones específicas de fabricación, utilización de agentes de limpieza y desinfección. Condiciones de instalación y funcionamiento.

CAPITULO III. Personal Manipulador de Alimentos
Artículo 13° - 15°. En lo referente a condiciones de salud, educación y capacitación, Prácticas higiénicas y medidas de protección.

CAPITULO IV. Requisitos Higiénicos de Fabricación
Artículos 16° - 21°. Todas las materias primas e insumos deben cumplir con los requisitos exigidos para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento. Rige además los envases, operaciones de fabricación, prevención de la contaminación cruzada, operaciones de envasado.

CAPITULO V. Aseguramiento y control de la calidad
Artículos 22° - 27°. Todas las operaciones relacionadas con los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados, variando según el tipo de alimento y las necesidades de la empresa. A través de sistemas de control y cubrir todas las etapas del procesamiento del alimento

CAPITULO VI. Saneamiento
Artículos 28° - 29°. Trata lo relacionado con sistemas de limpieza y desinfección, control de plagas y programa de desechos solidos

CAPITULO VII. Almacenamiento, Distribución, Transporte Y Comercialización
Artículos 30° - 35°. Dan a conocer todas y cada una de las especificaciones de manipulación de alimentos en cada uno de los procesos, como son higiene, conservación y demás normas sanitarias.

CAPITULO VII. Restaurantes y Establecimientos para consumo de alimentos
Artículos 36° - 40°. Corresponde a la aplicabilidad de los artículos relacionados anteriormente

TITULO III. VIGILANCIA Y CONTROL
Artículos 41° - 54° Trata lo relacionado con Registro Sanitario, Requisitos, vigencia, vencimientos, responsabilidades, multas y demás trámites legales.

CAPITULO X -XI Importaciones
Artículos 55° - 66° Certificado de expedición sanitarias, análisis de laboratorio, traslado de alimentos, inspección de mercancías y autorizaciones

CAPITULO XII- Vigilancia Sanitaria
Artículos 67° - 78° Toma de muestras, visitas de control e inspección, actas y demás documentos de control, vigilancia epidemiológica y registros de información.

CAPITULO XII- Revisión de Oficio del Registro Sanitario
Artículos 79° - 80° Determinar si el alimento y su comercialización se ajustan a las condiciones del registro sanitario y a las disposiciones sobre la materia prima.

CAPITULO XIV- Medidas Sanitarias de Seguridad, Procedimientos y sanciones
Artículos 81° - 125° Disposiciones sanitarias, suspensión de trabajos, decomisos de productos, vacunaciones, aplicación de medidas sanitarias y todo lo relacionado que llevan a lasuspensión del registro sanitario

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

La resolución 2674 de 2013 consta de 4 Títulos, 12 capítulos y 55 artículos en los que se busca la reglamentación de las BPM pasando por la conceptualización, especificaciones de las instalaciones, higiene de los manipuladores, registro sanitario, sanciones, multas y hasta la suspensión del registro sanitario así como demás directrices que competen a las buenas prácticas de manipulación.

Los principales cambios que trae la resolución 2674, son**:**

En el título III Capítulo I: Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria.

Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso o Notificación Sanitaria según sea el riesgo de impacto en la salud pública.

Registro Sanitario: Alimentos de **ALTO RIESGO** en la salud pública vigencia de 5 años. Renovación: 3 meses antes del vencimiento.

Permiso Sanitario: Alimentos de **MEDIANO RIESGO** en la salud pública su vigencia es de 7 años. Renovación: 3 meses antes del vencimiento.

Notificación Sanitaria: Alimentos de **BAJO RIESGO** en la salud pública, y su vigencia es de 10 años. Renovación: 3 meses antes del vencimiento.

Artículo 4.. El INVIMA a través de la sala especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas-SEABA propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, teniendo en cuenta el riesgo de salud pública.

Título II Capítulo III. Personal Manipulador

Art. 12 Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el manipulador de alimentos. Dicho plan debe ser por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos que trate la resolución.

Capítulo V. Aseguramiento y Control de Calidad e Inocuidad

Art.22. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas del procesamiento de alimentos.

Art.24. Se extiende la obligatoriedad de profesional o personal técnico a establecimientos vinculados a alimentos de riesgo medio y bajo en salud pública.

Art.25. Todo establecimiento que trata la resolución debe garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos críticos, por ende deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos.

Capítulo VI: Saneamiento

Se debe tener un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.

I. Limpieza y desinfección
II. Desechos sólidos
III. Control de plagas
IV. Suministro de agua potable.

El INVIMA (El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) es la máxima autoridad encargada de controlar y vigilar el cumplimiento de la resolución, mediante formularios diseñados por el Ministerio de Salud y Protección Social para registrar y evidenciar el desempeño y llegado el caso para registrar la respectiva sanción o la no conformidad. Las sanciones pueden ir desde un concepto sanitario pendiente el cual se realizará una nuevavisita para ver el cumplimiento de las no conformidades hasta el decomiso y/o destrucción de productos, materias primas, empaques y el cierre del local.

TITULO I: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1° Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

b) Al personal manipulador de alimentos,
c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Artículos 3° y 4° Definiciones y Clasificación de alimentos para consumo humano. El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

TITULO II: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la resolución.

CAPITULO I Edificación e Instalaciones
Artículos 6° y 7°. Condiciones generales y específicas del área de elaboración: Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales, de igual manera las áreas destinadas a la elaboración de productos comestibles, deben cumplir con requisitos de diseño y construcción.

CAPÍTULO II. Equipos y utensilios
Artículo 8° 9° Y 10. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos
Artículo 11, 12, 13, y 14. Referente al Estado de salud´, Educación y capacitación continua, Plan de Capacitación, Prácticas higiénicas y medidas de protección del personal manipulador de alimentos.

CAPÍTULO IV. Requisitos higiénicos de fabricación
Artículo 15,16,17,18,19 y 20. Condiciones generales**,** Materias primas e insumos, Envases y embalajes utilizados para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envases, embalajes y almacenamiento deben cumplir con los requisitos estipulados y Prevenir la contaminación cruzada.

CAPÍTULO V. Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Artículo 21-22, Referente al Control de la calidad e inocuidad y Sistema de control, donde todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados, deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles

variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Artículo 23-24. Laboratorios. Obligatoriedad de profesional o personal técnico Todas las fábricas de alimentos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya y contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

CAPÍTULO VI. Saneamiento

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente;este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

CAPÍTULO VII. Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos

Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar: a) La contaminación y alteración; b) La proliferación de microorganismos indeseables; c) El deterioro o daño del envase o embalaje.

Artículo 28-31. Almacenamiento, Transporte, Distribución, comercialización y Expendio de alimentos. Las empresas que realizan esta actividad deben cumplir con todas las condiciones sanitarias y técnicas descritas en la resolución. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos.

CAPÍTULO VIII. Restaurantes y establecimientos gastronómicos

Artículo 32-34. Condiciones generales y específicas del área de preparación de alimentos. Y Equipos y utensilios Los restaurantes y establecimientos destinados a lapreparación y consumo de alimentos cumplirán con las condiciones sanitarias específicas, además que de los equipos y utensilios empleados deben cumplir con las condiciones establecidas en la presente resolución.

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos y Responsabilidad. Normatiza las operaciones de preparación y servido de los alimentos**.** El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

TÍTULO III. VIGILANCIA Y CONTROL

CAPÍTULO I y II Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria
Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Artículo 38,39. Registro o Permiso Sanitario. Vigencia y renovación
El Registro Sanitario tendrá una vigencia de cinco (5) años y podrá ser renovado sucesivamente por períodos iguales. La solicitud de renovación la deberá realizar el titular del registro, tres (3) meses antes de la fecha de su vencimiento, para lo cual, deberá acreditar la documentación exigida en la presente resolución.

Artículo 40, 41. Notificación y Vigencia de la Notificación Sanitaria.
La Notificación Sanitaria tendrá una vigencia de diez (10) años y podrá ser renovada sucesivamente por períodos iguales. La solicitud de renovación la deberá realizar el titular de la notificación, tres (3) meses antes de la fecha de su vencimiento, para lo cual, deberá acreditar la documentación exigida en la presente resolución.

Artículo 42. Registro, Permiso o Notificación Sanitaria para varios productos. Se podrán amparar alimentos bajo un mismo Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, en los siguientes casos:

Artículo 43,44. Modificaciones y Competencia para expedir Registro, Permiso y Notificación Sanitaria Cualquier cambio en el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria deberá reportarse ante el Invima, quien lo tramitará, conforme al procedimiento que para tal fin tenga implementado. Además expedirá los registros, permisos y notificaciones sanitarias para los alimentos, así como la renovación y/o modificación a los mismos.

Artículo 45. Modalidades de expedición de los registros, permisos y notificaciones sanitarias. Los registros, permisos y notificaciones sanitarias de alimentos se concederán para:

Artículo 46. Normas para alimentos importados. Los alimentos importados deberán cumplir con las normas y reglamentos sanitarios expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), podrá aplicar las normas del Codex Alimentarius, en el evento en que no exista una normativa nacional específica para un producto importado.

Artículo 47. Responsabilidad. El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se

concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.

CAPÍTULO III. Revisión de oficio

Artículo 48,49. Revisión y Procedimiento para la revisión.. El Invima podrá ordenar en cualquier momento la revisión de un alimento amparado con registro, permiso o notificación sanitaria, con el fin de:

a) Determinar si el alimento y su comercialización se ajustan a las condiciones del registro, permiso o notificación sanitaria y a las disposiciones sobre la materia;

b) Actualizar las especificaciones y metodologías analíticas, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos que se presentan en el campo de los alimentos; c) Adoptar las medidas sanitarias necesarias, cuando se conozca información nacional o internacional acerca de un ingrediente o componente del alimento, que pongan en peligro la salud de los consumidores.

CAPÍTULO IV. Inspección, vigilancia y control

Artículo 50. Inscripción. A partir del sexto mes siguiente a la publicación de la presente resolución, las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos en funcionamiento y dedicados a las actividades dispuestas en el presente reglamento, deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento que establezcan dichas entidades. Así mismo y de manera permanente, deberán informar de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del mismo.

Artículo 51. Inspección, Vigilancia y Control. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Ins- pección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con loestablecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

TÍTULO IV. DISPOSICIONES FINALES

Artículo 53. Transitorio. Hasta por un plazo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de publicación de la presente resolución, los alimentos que se comercialicen en el territorio nacional, seguirán cumpliendo los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto3075 de1997.

Artículo 54. Notificación. La presente resolución será notificada a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 55. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 562, la presente resolución, salvo lo dispuesto en los artículos 4° y 50, empezará a regir después de doce (12) meses, contados a partir de su publicación en el **DiarioOficial**, para que los fabricantes, procesadores, preparadores, envasadores, almacenadores, transportadores, distribuidores, importadores, exportadores y comercializadores de alimentos y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución,puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

METODOLOGÍA:

NÚMERO DE INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 hora	Marco Teórico, esferos, computador portátil, video beam o televisor

DESARROLLO

A través de video instructivo y diapositivas se expondrá la temática principal. Enseguida se distribuiran a los participantes por grupos de 2 personas y se entrega 3 de los capitulos de la resolución 2674 de 2013 para exposicion de idea principal. Aclaración de conceptos.
Tiempo: 40 minutos.

http://es.slideshare.net/YASBLEIDIBONILLA/decreto-3075-de-1997-diapositivas
http://es.slideshare.net/juanmanueljr1927/diapositivas-decreto-3075

https://prezi.com/h_99tezlhirw/decreto-3075-resolucion-2674/

http://es.slideshare.net/YASBLEIDIBONILLA/decreto-3075-de-1997-diapositivas

https://www.youtube.com/watch?v=d-Hq4AC1kDg conversatorio

BIBLIOGRAFÍA

Decreto 3075 de 1997
Resolución 2674 de 2013
Resolución 2674 de 2013 – Decreto 3075 de 1997 (Diferencias)

2. CAPITULO III, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013,

OBJETIVO GENERAL

Aplicar las prácticas adecuadas de higiene del personal que interviene en la manipulación de alimentos según la resolución 2674 de 2013, por parte de los auxiliares de alimentos, con el fin de demostrar a través del desempeño del personal y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar al personal del servicio de alimentación y manipuladores indirectos sobre las Prácticas adecuadas de higiene personal del manipulador de alimentos.
- Concientizar al personal del servicio de alimentación y personas que intervienen en el proceso de producción y servido sobre los riesgos de contaminación que puede causar una inadecuada manipulación de alimentos y la necesidad de proteger el alimento.

MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario porrazones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo mo- tivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar 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.

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 esta, 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, estas 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.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

Los entes de vigilancia y control, podrán sancionar a las instituciones que no cumplan con la presente capítulo.

METODOLOGÍA:

NÚMERO DE INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 hora	Capítulo de Resolución impreso, esferos, papel kraft, marcadores, computador, video beam.

DESARROLLO DEL TALLER

El profesional de nutrición hará exposición a través de diapositivas e imágenes del **CAPÍTULOIII, Personal manipulador de alimentos,** de la resolución 2674 de 2013.

Proyección de video: https://www.youtube.com/watch?v=SfvN3Lr6TSA&ebc=ANyPxKoEkQp_mQhZ1T87A9A4jd--hbWphD51b3L_QgPdFR9T1DN1y4WhQgKzm5jQHt-de7AE41UcxudCO9cWuMgKGl1TUZTrog#t=8.431701

Diligenciamiento del formato EVALUACIÓN DE BPM AL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTOS. Y se realiza refuerzo de acuerdo a lo encontrado.

Tiempo: 40 minutos.

BIBLIOGRAFÍA

Resolución 2674 de 2013, CAPÍTULO III, Personal manipulador de alimentos.

3. LAVADO DE MANOSOBJETIVO

GENERAL

Reforzar el conocimiento de la técnica correcta de lavado de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos para asegurar la calidad en los procesos de transporte, recibo, almacenamiento, producción, servido y distribución en el Servicio de alimentos del Centro de Protección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar al personal que interviene directamente en la manipulación de los alimentos, sobre el procedimiento de lavado de manos de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento Básico del Centro.
- Concientizar al personal sobre la importancia del adecuado lavado de manos y en los momentos establecidos.

MARCO TEÓRICO

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS), son causadas por microorganismos peligrosos y/o sustancias químicas tóxicas. La mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria se pueden prevenir con una manipulación apropiada de los alimentos.

Los microorganismos son seres vivos invisibles al ojo humano. Hay dos tipos diferentes de microorganismos: no patógenos y patógenos para la salud humana.

Los microorganismos no patógenos son benéficos y útiles, están presentes en el proceso de elaboración de ciertos alimentos y bebidas (Queso, yogurt, cerveza y vino), se utilizan en la fabricación de medicinas (como la penicilina) y ayudan a digerir los alimentos en el intestino.

Los microorganismos peligrosos causan enfermedades a las personas y pueden incluso matar. Se denominan “patógenos”. La mayoría de ellos no altera el aspecto de los alimentos.

Los microorganismos son tan pequeños que 1 millón de ellos ocuparían el espacio de una cabeza de alfiler. Ejemplos de microorganismos son las bacterias, virus, levaduras, hongos y los parásitos. El olor, sabor y la apariencia de los alimentos no son indicadores fiables de su inocuidad. Algunos microorganismos de alteración cambian efectivamente el aspecto de los alimentos y son peligrosos. Un ejemplo es el moho verde que aparece sobre el pan, que puede producir toxinas. Algunos de los microorganismos de transmisión alimentaria peligrosos más comunes son: Bacterias - Salmonella, Shigella, Campylobacter y E. coli; Parásitos - Giardia, Trichinella; y Virus – Hepatitis A, Norovirus.

Los microorganismos se encuentran en todas partes, pero sobre todo en las heces, tierra y el agua, ratas, ratones, insectos y otros animales, animales domésticos, marinos y de granja (como perros, peces, vacas, gallinas y cerdos) y las personas (Boca, nariz, intestinos, manos, uñas y piel).

Los microorganismos dependen de alguien o algo para desplazarse. La transferencia de microorganismos de una superficie a otra se denomina “contaminación”. Las manos son uno de los vehículos más habituales con que se desplazan microorganismos de un lugar a otro.

Si un manipulador de alimentos está infectado por virus y continua manipulando alimentos, el virus puede pasar al consumidor a través de ella. La hepatitis A y el norovirus son ejemplos de virus que pueden transmitirse de esta forma.

La mayoría de los microorganismos “crece” por multiplicación. Para multiplicarse, necesitan: comida, agua, tiempo y calor. La carne, pescado, leche, el queso y huevos son alimentos que proporcionan las condiciones ideales para el crecimiento microbiano.

Una bacteria puede duplicarse en tan sólo 15 minutos. Esto significa que, en 6 horas, 1 bacteria supera los 16 millones. Para ser nocivas, algunas bacterias tienen que alcanzar altos niveles de concentración. Otras bacterias pueden provocar enfermedades aun estando

presentes en un número muy reducido. Muchos virus son más pequeños que las bacterias. No crecen en los alimentos o el agua, pero éstos son vehículos para su transmisión.

Miles de millones de personas padecen cada año uno o más episodios de enfermedades de transmisión alimentaria sin llegar a saber que su dolencia tenía su origen en los alimentos. Los síntomas más comunes son dolores estomacales, vómitos, alergias manifiestas en afecciones de piel y diarrea. Los síntomas pueden manifestarse muy rápidamente tras la ingesta del alimento o después de algunos días o incluso semanas. En la mayoría de los casos de enfermedades de transmisión alimentaria, los síntomas se manifiestan de 24 a 72 horasdespués de la ingesta del alimento. Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden acarrear problemas de salud a largo plazo. Algunas enfermedades muy graves, como elcáncer, la artritis y los trastornos neurológicos, pueden ser provocadas por alimentos contaminados.

Para personas mayores, las consecuencias de las enfermedades de transmisión alimentaria son por lo general más graves y con mayor frecuencia mortales. Se calcula que en el 3% de loscasos, las enfermedades de transmisión alimentaria pueden acarrear problemas de salud a largo plazo. Los cuidadores pueden contraer enfermedades de transmisión alimentaria de pacientes infectados.

Los microorganismos no son la única causa de las enfermedades de transmisión alimentaria. Las personas también enferman a causa de sustancias químicas tóxicas, entre ellas: lastoxinas naturales; metales pesados, organoflorados, pesticidas y contaminantes ambientales; las sustancias químicas utilizadas para tratar animales; los plaguicidas utilizados de forma inadecuada; los productos químicos de limpieza; y los aditivos alimentarios utilizados de forma inadecuada. Algunas medidas simples, como el lavado y el pelado de alimentos, pueden reducir el riesgo que representan las sustancias químicas presentes en la superficie de los alimentos.

El lavado de manos con jabón interrumpe la cadena de transmisión de enfermedades. Frecuentemente, las manos actúan como vectores que portan organismos patógenos y causan enfermedades que se pueden contagiar de persona a persona, ya sea a través del contacto directo o indirectamente mediante superficies. Cuando las personas no usan jabón para lavarse las manos que han estado en contacto con heces humanas o de animales, con fluidos como secreciones nasales y con alimentos o agua contaminados, pueden transmitir bacterias, virus y parásitos a diversos huéspedes.

La remoción de microorganismos patógenos de las manos puede ser incrementada por el uso de sustancias antisépticas después del lavado. Las sustancias antisépticas más usadas son:

1) Jabones: son casi ineficientes como antisépticos para la piel. El Pseudomonas aeru-ginosa puede crecer en algunos jabones líquidos. La principal acción de los jabones es su actividad detergente, disminuyendo las bacterias transitorias de las manos.

2) Alcohol: Los alcoholes etil e isopropil son buenos antisépticos para la piel, pero no son eficaces contra esporas.

3) Compuestos cuaternarios de amonio: los residuos de jabón limitan su acción antiséptica en las manos.

4) Compuestos de iodo: los compuestos de iodo combinados con detergentes se consideran buenos agentes de limpieza y no irritan la piel, sin embargo su acción antiséptica es moderada.

5) Hipoclorito: las soluciones de hipoclorito (50 ppm de cloro disponible) se usan en establecimientos de procesamiento de alimentos, pero hay poca evidencia de su acción antiséptica, ya que son inactivados por la presencia de materia orgánica. Esas sustancias irritan la piel.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

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

LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS MANOS SE DEBE REALIZAR:

- Al iniciar y terminar el turno.
- En cambio de actividad.
- Antes y después de preparar y servir alimentos.
- Antes y después de manipular alimentos crudos.
- Después de seleccionar el mercado y organizar bodega.
- Después del manejo de desechos y de usar productos químicos.
- Después de tocar equipos y superficies sucias.
- Después de descanso.
- Después de ingerir alimento.
- Antes y después de ir al baño.

METODOLOGÍA:

NÚMERO DE INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 hora	Imágenes del procedimiento de lavado de manos, esferos, jabón líquido, lavamanos, agua, toallas.

DESARROLLO DEL TALLER

Inicialmente 3 personas, de manera práctica mostrarán al grupo como cada uno de ellos en su tarea diaria de manipuladores de alimentos realiza el lavado de manos.

La profesional de Nutrición realizará el lavado de manos siguiendo el procedimiento de lavado de manos publicado en cada área de lavado de manos, seguidamente cada una de lasauxiliares debe realizar el procedimiento, durante el cual se darán indicaciones. Se debeenfatizar en los momentos en que el manipulador de alimentos se debe lavar las manos correctamente y en los aspectos que se deben tener en cuenta antes del lavado de manos.

Tiempo: 45 minutos

MANEJO ADECUADO DE PROTOCOLOS, GUIAS, LINEAMIENTOS FORMATOS QUE SE ENCUENTRAN DISPONIBLES EN EL MAPA DE PROCESOS DE LA SDIS

BIBLIOGRAFÍA

Resolución 2674 de 2013, CAPÍTULO III, Personal manipulador de alimentos
Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, Organización mundial de la salud, Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria.Plan de Saneamiento Básico del Centro de comunidad de cuidado.

https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/procesos-sg/procesos-misionales/misionales-prestacion-de-los-servicios-sociales-para-la-inclusion

https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-nutriabaste

Mapa de procesos gestión AMBIENTAL FOR TH 005 Plan de Saneamiento Básico.

PROTOCOLO DE COMPRA DE ALIMENTOS

Objetivo

Garantizar el abastecimiento inocuo y de calidad de las materias primas e insumos, equipos, y servicios que cumplan con las especificaciones técnicas y que sean viables económicamente para la institución.

Alcance

Este proceso aplica para todas las compras de materias primas e insumos requeridos en el servicio de alimentos.

Definiciones

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

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

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

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

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

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: Producto natural o procesado empleado por la organización para la producción de alimentos.

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

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

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

Productos De Alto Riesgo: se definen como productos de alto riesgo para la institución por su alto impacto en la salud humana: las carnes (pollo, pescado, carne de res y cerdo), embutidos cárnicos, lácteos y derivados.

Servicios: Se clasifican como servicios mantenimiento, laboratorios, fumigaciones, transporte, entre otros.

Suministros o Insumos: Productos que no hacen parte del producto final pero participan en su elaboración. Ejemplo: Productos de aseo, utensilios de cocina, uniformes, papelería, menaje, elementos aseo personal, cobijas, sabanas y medicinas entre otros.

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

Descripción del proceso de compras

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Identificar requerimiento, especificaciones de cada alimento y calcular las cantidades a comprar.	Nutricionista Dietista-Tecnóloga de alimentos	Ciclos de Menús, cuadro de Porciones, derivación de dietas, cobertura actual.
2	Identificar al proveedor y realizar cotización.	Líder del proceso de gestión y suministros externos	Base de datos de proveedores de alimentos.
3	Seleccionar los proveedores.	Líder del proceso de gestión y suministros externos	Evaluación de proveedores. Cronograma de pedido de alimentos.
4	Recepción de la documentación	Líder del proceso de gestión y suministros externos	Normatividad vigente.
5	Recibo de productos según especificaciones	Nutricionista Dietista-Tecnóloga de alimentos	Especificaciones de alimentos y Ficha técnica
6	Finalizar la compra del producto.	Líder del proceso de gestión y suministros externos Nutricionista Dietista	Factura de compra

ACTIVIDAD 1: Identificar requerimiento, especificaciones de cada alimento y calcular las cantidades a comprar.

Identificación de necesidad de cada alimento con base en el ciclo de minutas, cuadro de Porciones, derivación de dietas y cobertura actual. Se requiere conocer las características organolépticas y físicas de los alimentos.

Las cantidades se calculan de acuerdo al ciclo de menús, las cantidades necesarias por alimento dado en el cuadro de porciones y Manual de dietas, con el fin de cubrir las necesidades del servicio de alimentos, teniendo en cuenta que en este proceso se deben considerar las pérdidas o el rendimiento de algunos alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, es decir el peso bruto, peso neto y peso servido. Este procedimiento se realiza considerando la cantidad de alimento bruto por preparación, la frecuencia de compra, el número de personas, basado en lo anterior se elabora la Lista de Pedido.

ACTIVIDAD 2: Identificar al proveedor y realizar cotización

Elaboración por parte del líder del proceso de gestión y suministros externos de la base de datos de los posibles proveedores, la cual consta de: nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o fax, correo electrónico, dirección, alimento que provee y periodicidad de compra.

ACTIVIDAD 3: Seleccionar los proveedores

El líder del proceso de gestión y suministros externos realiza la selección de proveedores de acuerdo a los resultados y análisis de la información registrada la matriz de proveedores, el pedido y cotización. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible contar con los certificados de calidad.

Una vez la Directora del Centro autoriza la compra, el líder del proceso de gestión y suministros externos

hace el pedido definitivo, en el formato Lista de pedido**.** Las modificaciones a los pedidos se realizarán de acuerdo a las observaciones o sugerencias del Nutricionista y Dietista

Se tienen establecidas dos modalidades de pedido, solicitándolo vía telefónica al proveedor 2 días antes de la fecha programada para recibo de los productos y dependiendo del tipo de alimento, así:

- Para los alimentos perecederos se solicita el pedido semanal/quincenal.
- Para no perecederos se hace el pedido quincenalmente o mensualmente.
- Cárnicos se realizará semanal o quincenalmente.

ACTIVIDAD 4: Recepcionar la documentación

La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores es:

Proveedores de alimentos:

1. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
2. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos.
3. Carné de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega.
4. Registros sanitarios de los productos (Si aplica)
5. Ficha técnica del producto (en la que se especifique la información requerida para análisis de peligros).
6. Examenes de laboratorio KOH y frotis de garganta.
7. Examen médico que certifique es acto para manipular alimentos.

El Nutricionista Dietista y el líder del proceso de servicios y suministros se encarga de recepcionar la documentación, alimentar la Matriz de proveedores y verificar mensualmente los documentos que están por vencerse, con el fin de solicitar a los proveedores los documentos a vencer**.**

ACTIVIDAD 5: Recibo de productos según especificaciones (Protocolo de recibo)

Se requiere que el tecnólogo de alimentos o auxiliares de cocina conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento, para la cual la Nutricionista debe elaborar una tabla con las especificaciones de cada uno de los alimentos con las cuales se debe aceptar un producto, con base a la normatividad vigente y la ficha técnica de cada alimento. Si se presenta una no conformidad con el producto recibido, se hace devolución de manera inmediata, convirtiéndose en uno de los factores determinantes de la no permanencia como proveedor de la institución.

ACTIVIDAD 6: Finalizar la compra del producto

Si el producto se encuentra en las condiciones requeridas por la institución, se procede a firmar la factura por parte de quien reciba los productos para el pago a cargo de la Directora.

PROTOCOLO DE RECIBO DE ALIMENTOS

Objetivo

Asegurar que los alimentos que se reciben cumplan con las características microbiológicas, físicas y químicas establecidas en la normatividad.

Alcance

Este protocolo aplica para todo el recibo de materias primas e insumos requeridos en el servicio de alimentos.

Definiciones

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento envasado: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería. Alimento Congelado: Es aquel alimento en que la mayor parte de su agua libre se ha trasformado en hielo al ser sometida a un proceso de congelación, para preservar su integridad, calidad y para reducir en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en fase de congelación como en la conservación posterior.

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

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

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

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

Contenido neto: Cantidad de producto sin considerar la masa (tara) o volumen del empaque, el cual deberá cumplir con las características descritas en el anexo que hace parte integral de la presente resolución.

Fecha de envasado: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

Fecha de fabricación: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

Fecha de vencimiento: “Fecha de caducidad”, fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad. Después de esta fecha, no se considera comercializable.

Ingrediente: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

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.

Higiene de los Alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: Garantía que un alimento no causará daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

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

Descripción del proceso:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Asignación para el recibo de alimentos	Nutricionista-Tecnóloga de alimentos	Lista de Mercado
2	Verificación transporte adecuado de alimentos.	Auxiliar encargada de despensa	Verificación de transporte.
3	Recibo de productos según especificaciones.	Auxiliar encargada de despensa	Pedido, Formato Recepción Materias Primas.
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Auxiliar encargada de despensa	Cardex de cocina

ACTIVIDAD 1: Asignación para el recibo de alimentos

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

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

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

ACTIVIDAD 2: Verificar transporte adecuado de los alimentos

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.

En el momento del recibo de los alimentos, el profesional de Nutrición y Dietética o el auxiliar de bodega, debe inspeccionar el vehículo antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias, para lo cual se debe tener en cuenta:

- Verificar limpieza general y ausencia de humedad y de elementos extraños como: vidrio, grasas, pintura, tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
- Contar con termostato cuando se requiere.
- No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.
- Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas para cada alimento.

- Deben utilizar estibas o canastillas de material plástico para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Los manipuladores transportadores 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.

ACTIVIDAD 3: 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 evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de calidad.

Para ello debe tener en cuenta:

Calidad: La verificación de la calidad 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 de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de calidad. Para evaluar la calidad de estos alimentos se deben observar 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.

Características particulares alimentos perecederos:

ASPECTOS DE CALIDAD EN PESCADO, CARNES, LÁCTEOS, DERIVADOS Y HUEVOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Pescado	Fresco y natural, brillante, color blanco-rosado. Olor característico.	Agrio – amoniaco, decolorado y con manchas rojizas.
Pescado lomito	Consistente, congelado, olor característico, rosado.	Presente manchas, hongos o bacterias, refrigerado o con presencia de humedad.
Pollo	Firme y elástico a la presión, Blanco, rosado, limpio.	Carne blanda y flácida, color verde alrededor del cuello, sangrado inadecuado, olor agrio, descompuesto, porciones pegajosas en alas y articulaciones.
Carne de res	Firme y elástica al tacto. Res en cortes frescos color rojo cereza brillante. En cortes maduros color cereza oscuro.	Carne blanda y flácida, color café, verde o púrpura: alterada por bacteria, negro o blanco: alterada por moho. Olor agrio, no debe exudar agua o sangre, sin lama o moho.
Carne de cerdo	Firme y elástica al tacto. Cerdo en cortes frescos color rosado a rosado oscuro según posta. Olor característico.	Carne blanda y flácida, color blanca, verde o púrpura: alterada por bacteria, negro o blanco: alterada por moho. Olor agrio, no debe exudar agua o sangre, sin lama o moho.
Jamón	Firme, de color rosado.	Blando y se deshace, color café, verde, púrpura, negro o blanco. Olor Agrio o desagradable, No debe exudar agua o grasa, el paquete no debe estar inflado.
Mortadela	Firme, de color rosado.	Blando y se deshace, color café, verde, púrpura, negro o blanco. Olor Agrio o desagradable, No debe exudar agua o grasa, el paquete no debe estar inflado.
Salchicha	Firme, de color rosado.	Blando y se deshace, color café, verde, púrpura, negro o blanco. Olor Agrio o desagradable, No debe exudar agua o grasa, el paquete no debe estar inflado.
Huevo	Al agitarlo no se debe sentir movimiento, la clara debe ser viscosa y transparente, la cáscara blanca o rojiza y la yema de color amarillo.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante. La clara es “aguada”, a través de la luz se aprecia turbidez.

ASPECTOS DE CALIDAD EN PESCADO, CARNES, LÁCTEOS, DERIVADOS Y HUEVOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Leche y productos lácteos	Textura y color característicos de los productos, empaques limpios, sin roturas Pasteurizados o ultra pasteurizados en los casos de las leches.	Mantequilla: blanda y color acentuado. Crema de Leche: líquida, con capas babosas y de color amarillo. Yogurt o Kumis: desuerado, "tipo leche cortada". Sabor agrio, olor descompuesto. Productos sin pasteurizar.

***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.

A continuación se presentan las características específicas de buena calidad de algunas frutas y verduras que sirven para reconocer la calidad de estos alimentos.

ASPECTOS DE CALIDAD EN FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS, Y TUBÉRCULOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Para todas las frutas y hortalizas	Color y aroma característicos según la fruta u hortaliza, tejido firme, entero, fresco, limpio y sano.	Con presencia de insectos, grietas, magulladuras, tejidos sin firmeza, color y olor desagradables o no característicos, marchitas, evidencia de daños causados por plagas, heladas, enfermedades y/o daños mecánicos de otra índole, con residuos de tierra, manchas cafés, moho y moho azul en frutas cítricas.
Manzanas	Mencionada en el ítem general.	Blandas, forma irregular, manchas cafés y con grietas.
Bananos	Mencionada en el ítem general.	Color café o negro, apariencia muy blanda, indica que han estado expuestos al frío o inadecuada maduración.
Limón	Firmes, color fuerte, verde.	Color café, piel arrugada.
Lima	Color amarillo - verde, pesada con relación al tamaño, olor característico.	Piel seca, presencia de moho, magulladas.
Naranja	Firmes, muy pesadas, color y olor característico.	Piel seca, textura esponjosa, moho azul, magulladas.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, olor y sabor característicos.	Presencia de consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés.
Piñas	La corona se separa fácilmente, parte inferior del fruto duro a la presión.	Mohos, magulladuras, olor muy ácido (vinagre)
Uvas	Firmemente adheridas. Color brillante, olor característico.	Se desprenden fácilmente del tallo, tallos secos, magulladas.
Mangos	Amarillo verdoso - rojo, pesados, piel lisa, forma variable generalmente redondo o alargado.	Piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras, blandos, presencia de insectos.

FUNDACION OBRASDE MISERICORDIA CON CRISTO

CONSTRUYENDO VIDA

NIT.901142353-2

ASPECTOS DE CALIDAD EN FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS, Y TUBÉRCULOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Maracuyá	Redondas, pesadas para su tamaño, piel lisa, brillantes, color amarillo pálido o ligeramente verde o púrpura.	Arrugas profundas, manchas negras, piel opaca, peso liviano.
Habichuela	Firme. Vainas crujientes. Color verde fuerte.	Decoloradas o ligeramente amarillas. No parten fácilmente, elástica, presencia de moho y pecas.
Remolacha	Firme-redonda, color morado fuerte.	Blanda-piel arrugada, moho gris.
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.	Bordes oscuros o negros, quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas, con presencia de babosas y/o insectos.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.	Cuello húmedo, blanda al presionar, presencia de magulladuras.
Cebolla junca o larga	Limpia, entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, epidermis exterior completa.	Mencionada en el ítem general.
Tomates	Rojos o verdes o ligeramente rosados, piel lisa brillante, macizos.	Magulladuras, huecos, grietas.
Pimentón	Rojos, verdes o amarillos, cáscara lisa y brillante, firmes.	Arrugados, manchas negras, magulladuras, blandos.
Repollo	Firme, pesado con relación al tamaño, entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica.	Mencionada en el ítem general.
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.	Blandas, arrugadas.
Coliflor	Limpio, color blanco cremoso, compacto, pesado, hojas verdes.	Manchas negras, sin firmeza.
Apio	Tallo firme, crujiente, frágil, quiebra fácilmente, color verde fuerte en hojas	Hojas flácidas color interior negro o café oscuro o amarillo.
Pepino común	Entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, color verde.	Presenta ablandamiento apical y manchas de color amarillo.
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, color verde oscuro.	Con presencia de manchas cafés, moho, ablandamiento apical y manchas de color amarillo.
Papa	Consistencia firme y gruesa, color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo, limpia, olor y sabor característicos, buen estado de madurez, buena forma.	Al frotar la piel se desprende fácilmente. Blanda, color marrón en la pulpa, presencia de huecos, caminos, hongos y germinación.
Arracacha	Dura al tacto, firme, color amarillo claro, sana, limpia, de aspecto fresco.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta, cicatrices o babosa.

ASPECTOS DE CALIDAD EN FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS, Y TUBÉRCULOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Yuca	Entera, firme y dura, con la forma característica; indica frescura al hacer un corte en la punta y salir líquido blanco, la cobertura externa carrasposa y la interna suave, color externo café y pulpa blanca o cremosa	Indica vejez la presencia de anillos grisosos, se cristaliza y toma sabor amargo. Color diferente o grisoso.

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 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. Goma de mascar.
6. Panela.

ASPECTOS DE CALIDAD EN LEGUMINOSAS, CEREALES, DERIVADOS Y ENLATADOS (NO PERECEDEROS)		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Leguminosas, cereales y derivados	Característica del producto	Contenidos estén espumosos, olor Rancio, descompuesto, bultos o empaques húmedos, con manchas o tenga presencia de insectos.
Enlatados	Latas lisas	Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando.

Además, debe conocer la ficha técnica de los productos que el proveedor provee y verificar que el producto comprado tenga las características presentadas por el proveedor inicialmente.

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 4: 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) y yuca: 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.

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

4.1 Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.
- Calibrar el termómetro rutinariamente. Verificar y establecer una rutina para tener todos los termómetros calibrados al iniciar el día. Si un termómetro se cae, se debe calibrar antes de usarlo para garantizar que la temperatura leída sea la correcta.

4.2. Calibración del termómetro de alimentos:

El método de punto de hielo es el más utilizado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado, agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
- Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Esperar 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.

- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y girar la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C ó 32°F.
- Registrar en el formato de calibración de termómetros.

4.3. Medidas preventivas báscula

- Mantenerla en un lugar seco , alejada de fuentes de calor(estufa)
- Limpiarla con un paño húmedo diariamente.
- Mantenerla en su caja original (Gramera)
- No colocarle objetos encima.
- No golpearla ni dejarla caer.
- Calibrarla antes de utilizarla.

Si se observa un mal funcionamiento se debe llevar a calibrar, a personal idóneo.

FECHAS	NOMBRES	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 2024	LESLY FONTALVO	NUTRICIONISTA CC CAMINOS DE VIDA	
Elaboró 2024	RAUL MARTINEZ	COORDINADOR CC CAMINOS DE VIDA	

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Objetivo

Asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos de acuerdo al medio de conservación, para proteger los alimentos de la contaminación, descomposición y daños, dando cumplimiento a las prácticas de almacenamiento y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

Alcance

El presente protocolo aplica para el almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.

Definiciones

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles conocidos con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, tabaco ni sustancias que se utilizan como medicamentos.

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

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

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

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

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

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

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

Rotulado o etiquetado: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Rótulo o etiqueta: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

Descripción del proceso

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Rotulación	Auxiliar de alimentos.	Rotulado.
2	Almacenamiento	Auxiliar de alimentos	Formato Control de temperaturas en refrigeración. Formato: Control de temperaturas en congelación. Cuaderno de salida de alimentos.
3	Supervisión	Nutricionista Dietista	***

ACTIVIDAD 1: Rotulación

Los alimentos para consumo humano, empacados y envasados deben contar con una identificación, a fin de realizar seguimiento a la vida útil y hacer entrega de los mismos con calidad.

El material para realizar el rotulado puede ser cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel en acetatos, tablillas acrílicas o similares. Los rótulos deben colocarse en la estantería en lugar visible para el caso de alimentos almacenados en seco; para los alimentos que requieren refrigeración que se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes, el rotulado se hace antes de someter al proceso, de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo.

Los **alimentos perecederos** (Carnes y lácteos) en el empaque original deben rotularse con mínimo tres (3) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al servicio de alimentos.
3. Fecha de salida: Fecha en la cual está proyectada el gasto de la totalidad de alimento almacenado.

Los **alimentos no perecederos** que se almacenan en el empaque original, deben rotularse con mínimo tres (3) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al servicio de alimentos.
3. Fecha de egreso: Fecha máxima en la cual es programada su utilización.

Los alimentos no perecederos que se sacan del empaque original y se disponen en canecas deben rotularse con mínimo seis (6) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Marca

3. Lote
4. Fecha de vencimiento.
5. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al servicio de alimentos.
6. Fecha de egreso: Fecha máxima en la cual es programada su utilización.

ACTIVIDAD 2: Almacenamiento

Condiciones Generales para el Almacenamiento.

- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de mercancía PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).
- El área de almacenamiento se debe higienizar el día anterior al ingreso de la materia prima.
- Llevarse el formato **Kardex** para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que ingresan y salen de la bodega, garantizando que éste corresponda con el inventario físico.
- Se deben verificar diariamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir la caducidad de los alimentos.
- Realizar verificación de la calidad y rotación a frutas, verduras, tubérculos y plátanos diariamente, con fin de evitar pérdidas. Informar al Nutricionista la necesidad de intercambio de alimento en la minuta, de acuerdo al grado de maduración.
- El área y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado limpieza y desinfección.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenadas en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.

Almacenamiento cadena de frío

Refrigeración:

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas entre 0 y 4 grados centígrados, para conservar el valor nutricional y las características organolépticas de los alimentos. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos microorganismos mesófilos.
Se debe tener en cuenta que los productos que presentan cadena de frio deben continuar con ésta en el Servicio de Alimentos, por lo tanto, el auxiliar de alimentos deberá responder y darle prioridad a ésta.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, de la parte almacenada, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, higiene en la elaboración y envasado, del envase entre otros. Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, se ubican en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.
Es importante tener en cuenta que en caso de ser necesario almacenar productos preparados estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos.
Congelación:

Es un tratamiento térmico que consiste en la conservación de los productos a temperaturas por debajo de 0°C, en donde el crecimiento de microorganismos se detiene.
Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0ºC y 4ºC ó congelación menor a -8ºC, esta temperatura no hay riesgo microbiológico, se inactiva parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en el servicio.
Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres o cuatro días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a 4 días. La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de prealistamiento es de -18ºC, cuando se piensa almacenar por más de 30 días,

Los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, por ésto no se debe introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

***Inspección de temperaturas refrigeración y congelación**:*

Se deben diligenciar los Formato **Control de temperatura en refrigeración** y el de **Control de temperatura en congelación**, dos veces al día. Para llevar registro de las lecturas de temperatura y verificar el buen funcionamiento de los equipos, garantizando la cadena de frio de los alimentos almacenados. Es importante detectar posibles daños en el equipo, que causen alteraciones y descomposición de los alimentos.

La dirección del Centro debe garantizar que los equipos de medición de temperatura se encuentren calibrados, en buen estado y funcionando correctamente, de acuerdo a reporte del profesional de nutrición.

Se debe tener en cuenta que en caso de ser necesario almacenar productos preparados, éstos deben estar almacenados en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa, rotulados y en lo posible separados de los alimentos crudos.

En la eventualidad de descongelado de los alimentos como carnes, frutas entre otros, es importante mantener siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración; el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice mínimo con 24 horas de antelación a la preparación.

Almacenamiento en Seco

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar, suficiente para la ubicación de las estibas, canastillas, 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. El ambiente debe ser seco, con buena ventilación natural o mecánica, ventanas y angeo, libre de humedad y buena iluminación.

Los alimentos se ubican en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, separados de la pared a 60 centímetros y del piso a 15 centímetros, de manera que facilite la higienización y circulación del aire.

Los alimentos almacenados a granel como azúcar, sal, leche en polvo, cereal, leguminosa, etc. pueden ser retirados de su empaque original y deben ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotuladas, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre éstas y la pared y del piso a 15 centímetros.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas o de acero inoxidable, de manera que no se llenen, evitando daño mecánico de los alimentos.

El almacenamiento de los huevos se realiza a temperatura ambiente, en recipiente o cubeta plástica higienizada, con el fin de disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vector para infestación de cucarachas y otros insectos. Es importante que cuando se reciba el producto, inmediatamente se limpien y almacenen en cubetas plásticas y se eliminan las cubetas de cartón.

ACTIVIDAD 3: Supervisión

El profesional de Nutrición debe supervisar periódicamente el almacenamiento para verificar el estado de los productos. El alimento que se observe con un alto grado de maduración deberá ser programado lo más pronto posible.

Si se encuentra un alimento en mal estado, (avanzado grado de maduración, moho, putrefacto), este deberá ser retirado del área y llevarlo inmediatamente para desecho.

El Auxiliar de alimentos y el nutricionista dietista deben estar constantemente informados de la calidad y cantidad de insumos que se tienen con el fin de aprovechar al máximo los recursos y evitar la falta o pérdida de insumos.

El Nutricionista Dietista, con base en la información suministrada por el auxiliar de alimentos y consignada en los formatos establecidos para el área de almacenamiento, establecerá la necesidad de hacer algún pedido en particular o realizar cambio en las minutas, registrando en el Formato Autorización de Cambio de Menú.

FECHAS	NOMBRES	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 2024	LESLY FONTALVO	NUTRICIONISTA CC CAMINOS DE VIDA	
Elaboró 2024	RAUL MARTINEZ	COORDINADOR CC CAMINOS DE VIDA	

PROTOCOLO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Objetivo

Mantener la calidad nutricional de los alimentos así como las características organolépticas y aceptabilidad, realizando procesos de transformación que requieran las materias primas, con el fin de brindar alimentos inocuos a cada uno de las personas mayores.

Alcance

Este protocolo aplica en la elaboración de todos los productos del servicio de alimentos.

Definiciones

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

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

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

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

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

PEPS: Siglas que significan Primeras en Entrar – Primeras en Salir, método de inventarios que consiste en que los primeros alimentos que entran al almacén son los primeros en salir.

Descripción del proceso

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Alistamiento de las materias primas	Auxiliar de alimentos	Ciclo de Menús derivación de dietas, cuadro de porciones, Kardex.
2	Preparación de los alimentos	Auxiliar de cocina	Estandarización de recetas.
3	Análisis organoléptico	Nutricionista Dietista	Inspección de alimentos preparados.

ACTIVIDAD 1: Alistamiento de materias primas

De acuerdo a la minuta diaria el auxiliar de alimentos selecciona, clasifica y retira las cantidades de los alimentos al área de alistamiento donde se realizan las siguientes actividades:

- **Selección:** La operación de selección consiste en separar los alimentos que no cumplen con los criterios de calidad (ver protocolo de recibo de alimentos).

- **Higienización de los alimentos**: La higienización de alimentos que se consumen crudos como las frutas (en jugos y ensaladas) y las verduras (en ensaladas), consiste en lavar con agua potable para retirar la mugre visible, luego se deben sumergir en una solución desinfectante para disminuir carga microbiana y enjuagar.

  Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como (papa, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) sólo requieren lavado con agua ya que en el proceso de cocción se eliminan en su totalidad los gérmenes.

- **Pelar, cortar y picar:** Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continúa con el pelado, corte, picado o porcionado, éste último de acuerdo al peso neto establecido en la Tabla de porciones.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben cumplir con los siguientes requisitos:

- La tabla de picado de color establecido, debe ser de material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas; cuando se evidencie deterioro como grietas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador, se debe reemplazar.
- Los cuchillos de cortar deben ser en material higiénico-sanitario, con mango en material diferente a la madera.
- Los equipos manuales o eléctricos deben estar fabricados en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

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

ACTIVIDAD 2: Preparación de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, cereales, leguminosas, tubérculos, salsas y otros; y los últimos en preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezo. Lo anterior, con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al servido.

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, ya que en este procedimiento el alimento se cocina superficialmente, manteniendo el interior crudo, lo que genera riesgo de contaminación; de igual manera es una práctica inadecuada sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría. Por ello, el procedimiento adecuado es descongelar progresivamente de congelación a refrigeración.

Para preparar los alimentos se deben regir por la guía de preparaciones y seguir las siguientes recomendaciones en su manipulación:

Recomendaciones generales para la preparación y servido de alimentos

- Eliminar la grasa visible de las carnes y del pollo.
- No utilizar grasa hidrogenada, manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales.
- Utilizar sal moderadamente
- Para condimentar y dar sabor puede emplearse condimentos naturales, no se debe emplear condimentos como comino, pimienta, cubo de caldos y otros.
- Emplear el agua de cocción de las verduras y algunas carnes, para otras preparaciones.
- Evitar la pérdida de líquido de los alimentos y la sobre cocción.
- No adicionar sustancias que puedan afectar el valor nutritivo como el bicarbonato.

Preparación de alimentos con proceso térmico.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo 65ºC, con el fin de:

- Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.
- Mayor aprovechamiento de los alimentos, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicas, que facilitan la absorción de los nutrientes.
- Reforzar las cualidades gustativas.
- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo habichuelas, zanahoria, arveja, deben ser enfriadas rápidamente, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo (remolacha) y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere rápidamente.
- Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC a 65ºC) no sea superior a una hora. Cuando se requiera la adición de salsas ó aderezos, se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.
- Para la cocción de las verduras se recomienda utilizar una mínima cantidad de agua (que cubra la verdura), para evitar pérdida de nutrientes, adicionarlas **solamente** cuando el agua esté en ebullición, Tapar la olla después de 2 minutos de cocción.

Proceso de freído:

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente. Los alimentos a freír no deben estar mojados o húmedos.
- No salar los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.
- Las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.
- La relación óptima aceite alimento es de 3 a 1, para evitar que la temperatura disminuya y resulten alimentos grasosos.

- Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, su tamaño, la forma y el contenido de agua; si éstos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta temperatura se formará una corteza demasiado rápido y el interior del alimento quedará sin cocción completa. Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hará que la temperatura del aceite disminuya drásticamente llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de éste.
- Evitar el sobrecalentamiento, no dejar que alcance el punto de humo.
- No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, utilizar recipientes separados.
- Escurrir bien los alimentos fritos, para que se disminuya su contenido de grasas.
- El aceite no se debe usar en más de 2 frituras y el aceite quemado se debe desechar en la caneca de residuos biodegradables.
- Conservar el aceite en recipiente tapado y protegido de la luz y el calor.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas:

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, sino incorporarlo al jugo momentos antes del servido, ya que favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando entra en contacto con el agua.
En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la higienización, el corte o preformado, antes de ser ensamblada.

ACTIVIDAD 3: Análisis organoléptico

La práctica de probar los alimentos se realiza utilizando dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente y con la otra se pasa el alimento para ser probado. En el caso de utilizar solo una cuchara, debe ser higienizada cada vez que se realice esta actividad. No se debe probar colocando el alimento en la palma de la mano.

El auxiliar de alimentos, deben realizar diariamente análisis organoléptico de las preparaciones finales, con el fin de controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos.

FECHAS	NOMBRES	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 2024	LESLY FONTALVO	NUTRICIONISTA CC CAMINOS DE VIDA	
Elaboró 2024	RAUL MARTINEZ	COORDINADOR CC CAMINOS DE VIDA	

CONDICIONES BÀSICAS DE HIGIENE PERSONAL, AREA FISICA Y EQUIPO

Objetivo

Garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar enfermedades alimentarías al consumidor con un enfoque preventivo y con base en el decreto 3075 de 1997.

Alcance

Este protocolo aplica para el servicio de alimentos y todo manipulador de alimentos, comprometido con las BPM y procesos de calidad.

Definiciones

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y practicas 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.

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

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

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

Higiene de Los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

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.

1. Edificación e Instalaciones

Normatividad establecida por el Decreto 3075 de 1997. Área de servicio de alimentos.

En cuanto a la ubicación, el servicio de alimentos estará ubicado en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de los alimentos.

- El funcionamiento del servicio de alimentos no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la población atendida. Los accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- Las áreas del servicio de alimentos, deben estar diseñados y construidos de manera que proteja los ambientes de los diferentes procesos de los alimentos e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

- La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de otras áreas adyacentes que puedan generar contaminación de los alimentos, tales como baños, lavandería, zona de lavado de implementos de aseo, lugares para el almacenamiento temporal de residuos, o espacio para vestier.

- Los ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de alimentos o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los alimentos hasta la distribución de la alimentación a suministrar, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad y otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.

- El tamaño de las bodegas o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de alimentos adquiridos, con suficiente ventilación e iluminación, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de alimentos o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas. Igualmente las bodegas de implementos de aseo.

- No se permite la presencia de animales en las áreas del servicio.
- Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

- El piso de las áreas húmedas de elaboración deberán tener una pendiente de tal manera que faciliten el proceso de lavado y desinfección. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y ubicada en la parte exterior del servicio.

- En las áreas de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Pueden recubrirse con material cerámico, similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

- Las uniones entre las paredes y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

- Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

- En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfestación.
- Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza
- Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza, al igual las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
- Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta doble.
- El espacio entre las puertas exteriores y el piso no debe ser mayor de 1 cm.
- La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor y facilitar la remoción del calor. Los sistemas de ventilación se deben diseñar en forma que el aire no fluya de áreas sucias a limpias.
- Los sistemas de ventilación deben limpiarse mínimo 1 vez al mes para prevenir la acumulación de polvo.
- La ventilación natural en establecimientos donde se preparan alimentos, sólo será adecuada en espacios amplios y donde la entrada de calor exterior y contaminación sea baja. La temperatura máxima recomendada es de 25°C en zonas de procesamiento de alimentos.
- Los establecimientos tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas y lámparas convenientemente distribuidas.
- Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y servido de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.
- Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal.
- Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de éstas prácticas.
- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras con sus respectivas tapas.
- Los grifos en lo posible, no deben requerir accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
- El servicio de alimentos debe contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad como mínimo de un día de operación.
- Se debe destinar un espacio para el almacenamiento de productos químicos, en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos.

- El lugar destinado para el almacenamiento final de residuos sólidos deberá cumplir con las siguientes características.

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

- El servicio de alimentos debe contar con un área destinada para lavado de elementos de aseo, esta deberá ubicarse en un lugar que no genere riesgo de contaminación, garantizar su permanente estado de higienización.

2. Equipos y utensilios

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

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

de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

3. **Personal Manipulador**

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

Requisitos que deben cumplir las personas que manipulan alimentos:

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

- **Constancia de asistencia al curso de educación sanitaria que deben cumplir los manipuladores de alimentos:** El curso no podrá ser inferior a 6 horas, y debe ser expedido por personal autorizado de la Secretaría de Salud. Su vigencia es de máximo un año.
  Si la capacitación en educación sanitaria es dictada por un capacitador particular, deberá entregar al personal capacitado la resolución donde se certifica como capacitador particular y copia de la solicitud de supervisión del curso dirigida a la Secretaria Distrital de Salud o a quien esta asigne, de acuerdo a lo estipulado en las resoluciones 1090 de 1998 y 127 de 2001.

- **Prácticas higiénicas del personal:**

Cuerpo: El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón.
Cabello: Lávese el cabello de manera regular.

- Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla o gorro.
- Si tiene barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas.
- No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.

Oídos, nariz y boca

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

Uniforme

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

Calzado

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

Uso de guantes

- Utilice los guantes únicamente para la labor que está realizando. No combinar el uso de los guantes empleados para la limpieza, para manipular alimentos. Se les debe dar el

mismo cuidado higiénico que a las manos. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS**.**

Joyas, perfumes, loción de afeitar

- No utilice perfume o loción de afeitar, ya que los alimentos absorben muy fácilmente olores. No porte anillos, aretes, relojes, broches, u otros accesorios.
- En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

Manos

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

- Mójese las manos con agua.
- Aplíquese jabón líquido antibacterial.
- Distribuya el producto desde las manos hasta los codos.
- Frótese la punta de los dedos de la mano contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
- Frótese con un movimiento de rotación cada uno de los dedos.
- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta
- 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.
- Frótese con un movimiento de rotación el antebrazo hasta el codo.
- Enjuague con abundante agua de las manos a los codos.
- Séquese con una toalla desechable o secador eléctrico.
- Use la toalla para cerrar el grifo.

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

- Ingrese al área de elaboración de alimentos.
- Después de utilizar el sanitario.
- Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Luego de peinarse.
- Después de comer o sonarse la nariz.
- Enseguida de manipular desperdicios y basuras.
- Cuando se limpie el sudor.
- Al estornudar o toser.

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

- Comer, beber y masticar chicle.
- Fumar.
- Limpiar las gafas con el aliento.
- Escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

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

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

En el servicio de alimentos no se debe hacer uso del celular.

La Nutricionista debe realizar supervisión periódica del cumplimiento de la normatividad establecida para el auxiliar de alimentos. En caso de haber un incumplimiento reiterativo (máximo 3 veces), informará a la directora para toma de correctivos inmediatos

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para noviembre de 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LESLY PAOLA FONTALVO A.	NUTRICIONISTA	CAMINOS DE VIDA	
RAÚL ARMANDO MARTÍNEZ	COORDINADOR	CAMINOS DEVIDA	
ERICA PATRICIA ORTEGA S.	NUTRICIONISTA	CAMINOS DE VIDA	

Elaboró: LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ- ERICA PATRICIA ORTEGA S.
Nutricionistas Dietista CC Caminos de Vida