MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

ÁREA DE NUTRICIÓN

HOGAR CLARITA SANTOS

CAJICÁ

2025

DATOS GENERALES

Nombre del Centro de Protección Social: Hogar Clarita Santos Casa La Esperanza

Entidad administradora: Congregación Siervas de Cristo Sacerdote

Dirección: Rincón Santo

Sector: La Esperanza

Teléfono: 8661619

No. de Usuarios: 50

INTRODUCCIÒN

Para Colombia, el Ministerio de Salud expide el Decreto reglamentario 3075 de 1997, con el fin de garantizar la calidad sanitaria de los alimentos a través de la norma que favorece la manipulación, almacenamiento y transporte higiénico de los mismos. Establece que se dispondrán de instalaciones y procedimientos que aseguren que toda operación se lleve a cabo de manera eficaz.

El Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura es una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación. El manual BPM del Hogar Clarita Santos contiene los procedimientos requeridos para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y cubrir las recomendaciones de calorías e incluye los procesos de compras, transporte, recibo, almacenamiento, producción, servido y distribución y las condiciones básicas de higiene en instalaciones, equipo y personal.

OBJETIVO

Describir cada uno de los procesos del servicio de alimentación del Hogar Clarita Santos, con base en la normatividad vigente con el fin de estandarizar procedimientos y mejorar la calidad.

ALCANCE

Este Protocolo aplica al servicio de alimentos y comedor.

RESPONSABLES

Directora, Profesional de Nutrición y auxiliares del Servicio de Alimentos.

REFERENCIA NORMATIVA

- **Ley 9 de 1979**. Código Sanitario Nacional.
- **Decreto 3075 DE 1997.** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **Resolución 2674 de 2013.** Establece 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.
- **Resolución 5109 de 2005.** Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado que deben cumplir alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Anexo técnico Secretaria Distrital de Integración Social**
- **Resolución 1090 de 1998.** Requisitos que deben cumplir las personas que dicten cursos sobre manejo adecuado de alimentos, al igual que regula los exámenes de laboratorio.
- **Decreto 60 de 2002.** Sistema de análisis de peligro y puntos de control crítico.

PROGRAMA DE COMPRA DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la operación de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo alimentario.

2. Glosario

Cadena de frio: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).[1]

Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo 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 percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional.[2]

Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.[3]

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.[4]

Inocuidad de los Alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[5]

Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.[6]

[1] Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
[2] Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, Alcaldía Mayor de Bogotá, Secretaria Distrital de Integración Social, Subdirección para la Infancia, septiembre de 2017.
[3] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
[4] Ibid.
[5] Ibid.
[6] Ibid.

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 alimentos.
Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

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

Unidad operativa: lugar en donde se prestan los servicios sociales, los cuales son una respuesta institucional y territorializada de la SDIS a las necesidad identificadas de los ciudadanos que se encuentran en situación de vulnerabilidad, a través de estos se busca la generación de condiciones sociales para el ejercicio de derechos y su principal objetivo es el desarrollo de capacidades que faciliten la inclusión social, la autonomía de las personas y la mejora de la calidad de vida de la población en mayor condición de vulnerabilidad.

Vida útil: tiempo definido por el fabricante de un alimento o producto para ser utilizado o consumido, en este tiempo el alimento conserva las características físicas, químicas y organolépticas del mismo, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de conservación indicadas por el fabricante.

3. Desarrollo

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Identificar y seleccionar los proveedores	Representante legal del operador en asociación	Directorio de proveedores Protocolo de selección de proveedores
2	Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos.	Representante legal del operador en asociación	Fichas técnicas o criterios de aceptación o rechazo
3	Calcular las cantidades a comprar	Responsable o Coordinador de la Unidad operativa	Registro plan de compras consolidado mensual – registro plan de compras semanal.
4	Realizar la compra de los alimentos	Representante legal del operador en asociación	Factura de compra de alimentos Registro Control de entrada y salida de alimentos

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
5	Transporte de alimentos	Responsable o Coordinador de la Unidad operativa	Documentos de los vehículos transportadores. Registro verificación transporte de alimentos. Registro Recepción de alimentos.

ACTIVIDAD 1. Identificar y seleccionar los proveedores

El Hogar debe hacer una lista de los posibles proveedores, mínimo 3 proveedores por grupo de alimentos, con los que se va a realizar la compra. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.

El Hogar deberá contar con un protocolo de selección de proveedores, El cual incluirá como mínimo los siguientes soportes para cada proveedor:

- Concepto sanitario del establecimiento o bodega favorable con fecha de expedición no mayor a un año o en trámite para que sea favorable.
- Conceptos sanitarios de cada vehículo transportador de alimentos por proveedor, de acuerdo al tipo de alimento que transporta.
- Copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura del personal manipulador que realiza la entrega de alimentos en la unidad operativa.
- Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente para el personal manipulador que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos de todos los proveedores.
- Fichas técnicas de todos los alimentos emitidas por el fabricante o productor a excepción de frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos.

El representante legal del hogar comparará las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores para garantizar que si cumplen con las especificaciones solicitadas.

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

Las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos serán definidos por la SDIS mediante fichas técnicas y/o anexos técnicos, se requiere que cada comunidad de cuidado y personal manipulador de alimentos conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento y la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.

En Hogar debe disponer en medio físico o magnético de los soportes de concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, certificados médicos y copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura según normatividad vigente de los manipuladores de

alimentos.

Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente.

ACTIVIDAD 3. Calcular las cantidades a comprar

En el hogar Clarita Santos, se debe identificar el alimento necesario para cada preparación acorde al ciclo de menús y las cantidades requeridas de acuerdo a lo establecido en el análisis nutricional por grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:

- Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
- Número de participantes por grupo de edad
- Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida
- Frecuencia de compra de alimentos.

ACTIVIDAD 4. Realizar compra de los alimentos

Las solicitudes de pedidos para la comunidad de cuidado se van a realizar teniendo en cuenta:

1. La cantidad de alimentos necesarios para la operación del servicio de alimentación.
2. La cobertura de la unidad operativa.
3. La capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación de cada unidad operativa.

El representante legal pactará con el proveedor todas las condiciones para el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así la frecuencia de pedidos, forma de pago y reclamos a los proveedores.

Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.

ACTIVIDAD 5. Transporte de alimentos.

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente.

Para que exista un mayor control sobre los vehículos transportadores de alimentos y el personal manipulador de alimentos que realiza la entrega a la comunidad de cuidado, el responsable deberá diligenciar el formato verificación transporte de alimentos.

4. Observaciones

Requisitos de los vehículos trasportadores de alimentos

Durante el proceso de recibo de los alimentos el responsable de la comunidad de cuidado debe inspeccionar los vehículos para verificar las condiciones sanitarias, teniendo en cuenta:

- Limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Presencia de defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
- Techo, paredes y pisos que sean de materiales fácilmente lavables.
- El interior sea de color claro y permanezca limpio.
- El vehículo debe contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere (alimentos en refrigeración o congelación).
- No transportar alimentos en un mismo vehículo con otros alimentos que generen riesgo de contaminación cruzada, ejemplo: carnes con fruver, lácteos y derivados con fruver, lácteos y derivados con carnes. Pollo con lácteos y derivados entre otros.
- Refrigeración a máximo 6 °C.
- Congelación a máximo -25 °C.
- Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
- Se deben utilizar estibas o canastillas base de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda clara y completa “Transporte de alimentos” o “Transporte de carne o productos cárnicos”
- Los manipuladores encargados de entregar los alimentos deben portar mínimo la siguiente dotación: gorro, tapaboca y bata, los cuales deben ser de colores claros y estar en adecuadas condiciones de limpieza.

PROGRAMA DE RECIBO DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Asegurar que los alimentos que llegan al hogar Clarita Santos cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

2. Glosario

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias. [7]

Alimento de mayor riesgo en Salud Publica: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.[8]

Alimento de menor riesgo en salud pública. los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen los químicos nocivos.[9]

Cadena de frio: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).[10]

Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo 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, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Comitente vendedor o proveedor: empresa o persona que provee o abastece de alimentos a los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo

[7] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
[8] Ibid.
[9] Ibid.
[10] Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

alimentario, realizando la entrega de alimentos de acuerdo con lo establecido por la entidad.

Confirmación metrológica: conjunto de operaciones necesarias para asegurar que el equipo de medición cumple con los requisitos para su uso previsto. La confirmación metrológica generalmente incluye calibración o verificación, cualquier ajuste necesario o reparación y posterior recalibración, comparación con los requisitos metrológicos para el uso previsto del equipo de medición, así como cualquier sellado y etiquetado requeridos.[11]

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.[12]

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[13]

Recibo: es el proceso en el cual el personal responsable verifica los alimentos durante la recepción de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y características organolépticas establecidas por la SDIS y normatividad vigente.

3. Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Requisitos previos para el recibo de alimentos	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Factura y/o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal manipulador de alimentos.	Registro control de entrada y salida de alimentos

[11] NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO 9000. Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y Vocabulario: 2005
[12] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018
[13] Ibid.

ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para el recibo de alimentos

Días y horarios de recibo de alimentos: El Hogar definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega de acuerdo al instructivo de compra directa por los operadores en asociación, esta información debe quedar plasmada en un cronograma para la verificación por parte de la interventoría o supervisión de la SDIS.
Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.

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

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: El Hogar debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
- Canastillas en buen estado.

Nota: la confirmación metrológica de los equipos de medición se debe ajustar a la línea técnica vigente definida por la Secretaria Distrital de Integración Social.

Personal responsable del recibo de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo que se describen en la actividad, conocer la normatividad relacionada con el rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 "*por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".*
Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar mínimo con la siguiente dotación: bata de color claro con cierre o broches, sin botones ni bolsillos, zapato cerrado, gorro o cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.

ACTIVIDAD 2. Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo.

Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.

Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato recepción de alimentos.

- **Criterios para evaluar la calidad de los alimentos**

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PESCADO ENTERO O EN FILETE	Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
	Color	Brillante	Decolorado y con manchas
	Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
	Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
	Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	mayor a 6°C
	Rotulado	Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
POLLO	Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
	Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Olor	Característico	Agrio, descompuesto
	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Rotulado	En sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
CARNE DE RES Y CERDO	Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa.
	Color	Res en cortes frescos rojo cereza brillante y en cortes maduros: cereza oscuro.	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Para los casos de la carne de res en bloque y molida empacadas al vacío su coloración es café.	
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Rotulado	En sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
HUEVO	Textura	Clara viscosa	No característica.
	Color	Blanco o rojo	Descolorido
	Olor	Normal	Descompuesto
	Apariencia	Cascaron entero y limpio, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Cascaron con grietas, sucio, con residuos de materia fecal y/o plumas.
	Rotulado	Rotulado por huevo o cubeta con maquina o sticker que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	mayor a 6°C
	Olor, sabor	Característico del producto	Sabor agrio, olor descompuesto.
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas y moho.
	Proceso térmico	Pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT)	Sin pasteurizar.
	Empaques	Empaques limpios, sin roturas	Empaque con fugas
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
PRODUCTOS DE PANADERIA	Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	Dura.
	Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
	Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
	Apariencia	Fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
FRUTAS Y VERDURAS	Olor, color y sabor	Olor normal, color normal del producto, sabor agradable según el alimento.	Olor, color y sabor no característico.
	Textura	Tejidos firmes, sin magulladuras o grietas.	Tejidos blandos.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica del producto, limpia y fresca.	Presencia de huecos, caminos u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Materias extrañas.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
TUBECULOS, RAICES Y PLATANOS	Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente
			Blanda
	Olor y color	Olor normal, color normal del producto.	Olor y color no característico.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica, limpia.	Presencia de huecos, caminos u hongos.
			Presencia de signos de infestación o infecciones
			Presencia de germinación
VÍVERES Y ABARROTES	Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
	Empaque	En buen estado y limpio.	Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
		Para el caso de enlatados además deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados no deben estar abollados, con presencia de óxido, con derrames, abombadas, perdida de vacío o sucio.
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Para aceptar un alimento además de los criterios de aceptación y rechazo contenidos en este documento, se deben tener en cuenta los documentos establecidos para cada servicio social como:

- Anexos técnicos
- Documentos de condiciones especiales
- Fichas técnicas de producto.

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas. En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por cantidad y/o calidad y ello afecte la prestación del servicio de alimentación, quienes realicen la recepción de alimentos, serán los responsables de las reposiciones respectivas, con las condiciones establecidas por la SDIS.

A continuación, se describen los aspectos mínimos para la recepción de alimentos:

Calidad e inocuidad: sí el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe quedar claramente registrado en las observaciones en el original y copias de la remisión o factura de manera muy específica, en letra legible.

Cantidad: revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión o factura contra el pedido, cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión o factura dejando las observaciones en el original y copias, en caso de que las cantidades entregadas por el proveedor sean mayores debe devolverse el excedente, si el proveedor define que no recibirá el excedente, el operador en asociación deberá registrarlo en la remisión o factura para justificar el excedente.

Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión o factura original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los proveedores para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del responsable y/o Coordinador del Hogar, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal manipulador del servicio de alimentación deberá trasladar los alimentos del área de recibo al área de almacenamiento o preparación de acuerdo a la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto, deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recibo la cual debe ser menor a 6°C.

En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato control de entradas y salidas de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento, este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día.

4. Observaciones

a. Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que muestran la temperatura interna de un producto, por lo tanto, se recomienda se sigan las siguientes recomendaciones:

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro y estuche después de cada uso, con la solución y concentración de desinfectante establecida para equipos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Almacenar el termómetro en estuche limpio y desinfectado.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías de acuerdo a necesidad.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados y/o congelados durante el proceso de recibo.
- 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.

b. Medidas preventivas básculas y grameras

- Mantenerla en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa)
- Higienizar diariamente y cada vez que sea necesario.
- No colocar objetos encima.
- No golpear el equipo, no dejarlo caer.
- Si se observa un mal funcionamiento debe reportarse al Coordinador o Responsable del hogar.

PROGRAMA DE ALMACENAMIENTO

1. Objetivo

Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en el hogar, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo con el tipo de alimentos.

2. Glosario

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias. [14]

Alimento congelado: Es aquel, en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en la fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados centígrados (-18 °C).[15]

Alimento de mayor riesgo en Salud Publica: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.[16]

Alimento perecedero. el alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.[17]

Alimento refrigerado: es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0°C a 4°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.[18]

[14] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
[15] Resolución 2505/2004, de 06 de septiembre, Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. Ministerio de Transporte.
[16] Ibid.
[17] Ibid.
[18] Resolución 2505/2004. Op. Cit., 2018

Almacenamiento: es la actividad que se realiza con los alimentos en donde se asegura la calidad física, microbiológica y nutricional de los mismos para su posterior utilización; en esta actividad se protege a los alimentos de daños generados por contaminación, se reducen daños por manejo y se asegura las condiciones de acuerdo al tipo de alimento.

Caducidad: tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.

Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Comitente vendedor o proveedor: empresa o persona que provee o abastece de alimentos a los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo alimentario, realizando la entrega de alimentos de acuerdo con lo establecido por la entidad.

Escaldado: es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento.

Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS.

3. Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos

4	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD 1. Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento

El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo a las necesidades del hogar, si se realiza debe tener en cuenta lo siguiente:

Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo a la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los participantes, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será máximo de 3 días si no está empacada al vacío y 15 días si está empacada al vacío, si la carne viene empacada al vacío, pero se abre para el pre alistamiento, la carne tendrá una vida útil de 3 días y no de 15 días como refiere el empaque original.

Vísceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto, se preparará la totalidad del alimento recibido.

Frutas y verduras: las frutas y verduras que serán sometidas a refrigeración o congelación, deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas, podrán ser sometidas el proceso de escaldado.

Si durante el proceso de pre alistamiento se evidencia que uno o más alimentos no cumplen con los criterios establecidos (ver protocolo reclamo a proveedores), el Responsable y/o Coordinador de la unidad operativa, debe realizar el respectivo reclamo al proveedor.

ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos.

Los alimentos que estén dentro de los servicios deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

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

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

plásticas transparentes el rotulado se realizará sobre cinta de enmascarar antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen al hogar deben rotularse con cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. Fecha de egreso o fecha de vencimiento: Fecha en que es programada su utilización de acuerdo con la minuta (Fruver), o fecha de vencimiento para productos empacados.
4. Número de lote cuando aplique.

ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación.

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

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

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

Descongelación de los alimentos:

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

ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración

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

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

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

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

Organización de alimentos en refrigeración[19]

Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.
Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.
Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.
Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.
Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas.
Carnes frías y quesos: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

ACTIVIDAD 5. Almacenamiento en seco

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al servicio; por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

[19] Academy of Nutrition and Dietetics (2013) Are My Leftovers Still Good? Refrigerator Temperature Food Safety http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10949&terms=refrigerator

El almacenamiento de los alimentos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso,[20] los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.

Independiente de la cobertura asignada al hogar, la leche en polvo no podrá comprarse en una presentación individual mayor a 1200 gramos; los alimentos como frijol seco, garbanzo, arveja seca, lenteja y azúcar deberán adquirirse en presentaciones individuales no mayores a 5000 gramos.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar canastillas que superen una altura máxima de 150 cm.

Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

Los alimentos que ingresen al hogar que no hayan sido solicitados en el pedido, como fórmulas infantiles especiales, jugos de soya o almendras u otros alimentos, que por condiciones especiales los participantes deban recibir, deberán ser autorizados por el Profesional en Nutrición asignado, justificando la necesidad del consumo de estos alimentos; deberá solicitarse al responsable del participante, copia de la factura de compra para verificar la procedencia del alimento, se registrará en el formato entrada y salida de alimentos haciendo la observación en el formato, el alimento deberá rotularse como los demás alimentos, adicionando el nombre del participante que recibirá el alimento especial.

4. Observaciones

4.1 Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los

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

alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.

- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

Nota: En los equipos de refrigeración y congelación no podrán almacenarse alimentos que no estén registrados en el formato control de entrada y salida de alimentos o que no vayan a ser distribuidos a los participantes el hogar.

4.2 Alimentos no aptos para el consumo

Verificar continuamente la fecha de vencimiento y características organolépticas de los alimentos en el área de almacenamiento, en caso de evidenciar alteraciones que puedan causar daño a la salud de los participantes y si el alimento no cumple con criterios para devolución de acuerdo al protocolo devolución de alimentos, deberá aplicarse el protocolo desnaturalización de alimentos, así mismo para los excedentes de alimentos preparados que superen los 500 gramos o 500 cm3.

4.3 Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

En caso de que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos

sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotuladas de acuerdo a lo expuesto anteriormente; estas tendrán un solo uso y no podrán ser reutilizables, con el fin de evitar contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

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

- Disponer de bolsas resistentes al peso de los alimentos que van a contener.
- Almacenar las bolsas destinadas para alimentos que requieren refrigeración o congelación, en el área de almacenamiento de alimentos.
- Después de depositar los alimentos en las bolsas realizar un adecuado cierre de las mismas.
- No someter las bolsas al calor
- Retirar la bolsa de los alimentos antes de ser sometidos a cocción.
- No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos que requieren pre-alistamiento deben estar almacenados en bolsa por separado, las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de las bolsas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

PROGRAMA DE PREPARACIÓN

1. Objetivo

Realizar procesos de transformación a los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes de la comunidad de cuidado de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS), asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

2. Glosario

Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo 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, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.[21]

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[22]

Pelar: retirar la cáscara o corteza a los 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 alimentos.

Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el aporte nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

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

Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS.

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

3. Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes.
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos

ACTIVIDAD 1. Pre alistamiento de alimentos

De acuerdo al ciclo de menú establecido para el hogar y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- **Cálculo de cantidades de alimentos a preparar:** este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así: para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m.; se calcularán las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calcularán con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deberán seguirse los siguientes pasos:

a. Tener en cuenta el número de asistentes a la comunidad de cuidado por grupo de edad definidos por la SDIS.
b. Si el alimento no fue pre alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en el servicio. Sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
c. Si el alimento fue pre alistado antes de almacenar, multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en el servicio. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
d. Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

- **Selección:** esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.

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

- **Limpieza y desinfección de los alimentos**: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad.
  Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como: raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.

Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador del hogar debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición

a cargo del hogar 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.

ACTIVIDAD 2. Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: Las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón[23], cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: 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[24], por tal razón el mango de los utensilios no podrá ser de madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección.[25]

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación.

Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, manzana entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar **no** dejar los alimentos entre agua.

ACTIVIDAD 3. Pesado

Una vez listos los alimentos, se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula o grameras deben contar con los criterios definidos por la SDIS frente a metrología.

ACTIVIDAD 4. Preparación de los alimentos

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como son: sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar serán los que no requieren

[23] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018
[24] Ibid.
[25] Ibid.

tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que la unidad cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos podrán prepararse con anticipación para asegurar temperatura de servido.

4.1. Preparación de alimentos con proceso térmico

Los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo a la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. El tiempo de cocción de los alimentos varía de acuerdo al tipo de alimento, por tanto, a continuación, se describen los métodos de cocción por grupos de alimentos.

La preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que se consuman en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC +/-2ºC a 60ºC) no sea superior a treinta (30) minutos.
Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y máximo cinco (5) minutos antes del servido.

4.1.1. Proceso de freído

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente.
- No agregar sal a los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.
- Utilizar aceite sin usar para cada preparación, las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.
- La relación óptima para freír de aceite/alimento es de 6 a 1, mantener esta relación evita que la temperatura del aceite disminuya y resulten alimentos grasosos[26].
- Freír los alimentos a la temperatura indicada. Los alimentos que se fríen por encima de la temperatura correcta logran un color intenso pero no quedan totalmente cocidos, las temperaturas recomendadas para freír de acuerdo al tipo de aceite se muestran a continuación:[27]

[26] La fritura de los alimentos, el aceite de la fritura. Perspectivas en Nutrición Humana. 08 de mayo de 2009.

[27] Pérez Conesa, Joaquín (2009). «Generalidades básicas». *El libro del saber culinario*. Madrid: Alianza Editorial. p. 33. ISBN 978-84-206-8784-1.

ACEITE	TEMPERATURA CORRECTA PARA FREIR
Aceite de girasol	140ºC a 160ºC
Aceite de maíz refinado	210ºC a 220ºC
Aceite de soya refinado	220 ºC a 230ºC

- Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, de su tamaño, de la forma y del contenido de agua del alimento. Si los alimentos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta temperatura se formará una corteza caramelizada y el interior del alimento quedará sin cocinar.
- Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hará que la temperatura del aceite disminuya drásticamente llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de aceite.
- No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, utilizar recipientes separados.
- Escurrir bien los alimentos fritos, después de freírlos, esto mejorará la apariencia de los productos y el aporte nutricional.
- Retirar constantemente los sobrantes de alimentos que van quedando suspendidos cuando se fríe, estos sobrantes se queman y originan humo.
- El aceite no podrá reutilizarse y deberá disponerse de acuerdo al plan institucional de gestión ambiental (PIGA) (PLA-BS-003).

4.1.2. Métodos de cocción de las carnes

Para seleccionar el tipo de carne más adecuada para la cocción se debe tener en cuenta el tipo de corte.

- Calor seco
  - asado al horno
  - asado a la parrilla
  - asado a la sartén

- Calor húmedo
  - cocción apresión.
  - braceado estofado.

El color de la carne de res y cerdo está dado por la mioglobina la cual al ser sometido a cocción se desnaturaliza y forma hemicromo que da el color café a la carne, al someter la carne de res y cerdo a altas temperaturas por un periodo prolongado, las proteínas se desnaturalizan, la carne pierde humedad, por lo tanto, se observa mayor encogimiento y mayor dureza.

4.1.3. Cocción del pollo y el pescado

- Retirar el exceso de grasa y piel del pollo.

- Revisar que el pollo y pescado no tengan vísceras de lo contrario retirar.
- No es recomendable una cocción a temperatura muy alta para evitar que pierdan sabor, jugosidad y textura.
- El pollo o el pescado congelado, no debe pasar directamente al proceso de cocción.
- La temperatura de cocción no debe superar los 176ºC ya que por encima de esa temperatura el alimento se deshidrata, dando como resultado una carne seca y dura.

4.1.4. Métodos de cocción de las verduras

Horneado

- Usado para tortas con verduras.

Hervido

- Usado para que las verduras no pierdan los nutrientes y características organolépticas.
- Por una parte de verdura dos de agua.
- No adicionar bicarbonato de sodio en la cocción, se destruyen las vitaminas y aumenta el aporte de sodio a la preparación.
- Agregar la sal al final de la preparación, probando previamente la misma para verificar la necesidad de adición de sal, si es necesario, adicionar la sal con cuchara, dejar cocinar de 3 a 5 minutos más y apagar.

Al vapor

- Usado en verduras de consistencia blanda.
- Retiene nutrientes.

El tiempo de cocción de los vegetales define el contenido de micronutrientes e influye en las características organolépticas, por esta razón el punto de cocción adecuado de los vegetales es cuando estos quedan crujientes u ofrecen una pequeña resistencia al ser mordidas.

4.1.5. Preparación de las Leguminosas

- Hidratar previamente antes de la cocción cuando sea necesario.
- Cuando el alimento requiera cocción a presión de vapor se debe adicionar una cantidad de agua suficiente que permita una completa cocción.
- Por último, se agregan los aderezos.

El tiempo de cocción de las leguminosas oscila entre 45 minutos y 2 horas, dependiendo del tiempo de hidratación que hayan tenido previo a la cocción y de la variedad de alimento, el tiempo de hidratación recomendada para los fríjoles, arvejas secas, garbanzos es de 24 horas en agua a temperatura ambiente, las lentejas podrán hidratarse con un tiempo de 12 horas y este será suficiente para facilitar la cocción de la misma.

4.2. Preparación de alimentos sin proceso térmico

4.2.1. Jugos de frutas y ensaladas crudas

Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C.
Las frutas no podrán cocinarse para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada, siguiendo lo establecido en el Plan de Saneamiento de la unidad operativa.

En la preparación de los jugos el azúcar no debe ser adicionada en el momento de licuar, esta debe incorporarse momentos antes del servido para evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen las condiciones óptimas de fermentación que ocurre cuando el azúcar entra en contacto con el agua, así mismo el recipiente en donde se deposite el jugo preparado deberá ser de color claro, el color del recipiente no podrá ser igual a los colores utilizados para las canecas de disposición de residuos.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

ACTIVIDAD 5. Toma de muestras testigos

Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria antes de realizar el servido de alimentos y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos de la SDIS.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack o ziplock o sello clic, de baja densidad, que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación; de material no toxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que no influyan en la composición del alimento, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra. Estas bolsas no podrán ser reutilizables.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano.
- El tamaño de la muestra será el siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	TAMAÑO DE LA MUESTRA
Sopas o cremas	200 cm3

Jugos	200 cm3
Proteína origen animal o vegetal	200 gramos
Verduras cocidas	200 gramos
Queso	200 gramos
Verdura (ensalada)	200 gramos
Cereal (arroz, pasta)	200 gramos
Tubérculo, plátano, yuca	200 gramos

Tomado de: Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para Entidades Territoriales de Salud.pdf

- Las verduras en presentación de mezcla de (verduras con carne), las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente a proteína
- En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo, las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente a la sopa.
- En las mezclas de leguminosas con carne, las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente a proteína de origen animal.
- En las mezclas de cereal con verduras, las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente al cereal.
- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración, tomándose momentos antes de iniciar el servido.
- La toma de muestras de alimentos preparados se deberá realizar directamente en el recipiente en el cual fue preparado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible.
- Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los quince (15) minutos.
- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperatura no mayor a 4ºC +/-2ºC.
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, puede usarse cinta de enmascarar o marcador permanente punta fina la cual contendrá como mínimo nombre del producto, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra.
- Todas las muestras de los alimentos, almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos; este recipiente estará destinado únicamente para tal fin, tendrá capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a tres días de alimentos preparados. El recipiente se mantendrá seco, limpio y desinfectado y rotulado así: “muestras de alimentos”.
- Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar una vez cumplidas las setenta y dos horas, deberán destinarse en el recipiente para residuos orgánicos junto con su bolsa.

Condiciones generales para la preparación de alimentos en la comunidad de cuidado

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su preparación.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Realizar la gestión de reciclaje de todo el material plástico susceptible de aprovechamiento.
- Utilizar la cantidad de sal definida para cada preparación en el análisis nutricional.
- Para resaltar el sabor de las preparaciones con alimentos, utilice sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas como: ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, u otras especias únicamente naturales.[28]
- Utilizar los alimentos de acuerdo al método PEPS, para asegurar que la materia prima utilizada en cada preparación cumple con las condiciones de calidad deseadas.
- No dejar los alimentos sumergidos en agua, esto promueve la perdida de vitaminas y minerales y aumenta el riesgo de contaminación por proliferación de microorganismos.
- No utilizar hueso para dar sabor a las preparaciones por el alto contenido de grasa saturada.
- El agua de cocción de las verduras y algunas carnes puede utilizarse en otras preparaciones.
- Controlar tiempo de cocción para evitar sobre cocción de los alimentos que conlleva a la pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.
- No adicionar ingredientes a las preparaciones que no estén contemplados en el análisis nutricional como bicarbonato de sodio u otros.
- Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba **NO** puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

4. Observaciones

Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 60ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar y se registrará en el formato preparación de alimentos.

Dentro del proceso de preparación pueden presentarse excedentes de alimentos preparados asociados a baja asistencia de participantes comparado con el día anterior o retiro de participantes durante la jornada, por lo cual si el excedente de alimentos preparados NO es mayor de 500 gramos o 500 cm3, estos alimentos podrán ser distribuidos en los participantes asistentes a la unidad operativa durante el servido de alimentos, si el excedente de alimentos preparados es mayor a 500 gramos o 500 cm3, estos alimentos deberán ser sometidos a desnaturalización y será responsabilidad del personal manipulador la reposición de estos alimentos de acuerdo a lo definido en el protocolo desnaturalización

[28] Sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014.

de alimentos.

Nota: En el servicio de alimentación de los servicios sociales no podrán prepararse alimentos que tengan un fin distinto a ser distribuidos a los participantes de los servicios sociales.

PROGRAMA DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

1. Objetivo

Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes de las comunidades de cuidado de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

2. Glosario

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias. [29]

Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.[30]

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

Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[31]

Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo 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, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Distribución: es el proceso mediante el cual los alimentos debidamente servidos son

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

entregados a los participantes de los servicios sociales.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.[32]
Idónea: individuo que posee ciertas condiciones o habilidades que son esenciales para desempeñar las funciones del cargo.[33]

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[34]

Muestra: parte o porción pequeña extraída que se considera representativa de toda la preparación o alimento y que se toma para evaluar sus características, como tamaño, sabor, textura, color, olor.

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

Plan de Saneamiento: serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas de las unidades operativas, libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su implementación permite establecer frecuencias de control y responsables para cada una de las actividades.

Servido: es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en la vajilla para ser entregados a los participantes de los servicios sociales. La forma como se sirvan los alimentos (presentación del plato), influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción frente a los alimentos o preparaciones ofrecidas.

Menaje: conjunto de ollas, sartenes, jarras, cucharones, tazas, cuencos (bowl), vasos, platos, vasos, pocillos y cubiertos entre otros que se destinan para cocinar, preparar y/o servir los alimentos.

3. Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica

[32] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018.
[33] Tomado de: https://www.significados.com/idoneo/
[34] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
4	Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes	Personal del servicio de alimentación	Registro inspección plan de muestreo de porciones servidas – Registro de evaluación de características organolépticas

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba **NO** puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

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

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual

que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja

- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

Los horarios para iniciar la distribución de alimentos son:

Centro de protección social

- Bebida caliente: 7:00 a.m.
- Desayuno: 8:00 a.m.
- Nueves: 10:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 5:00 p.m.
- Refrigerio nocturno: 8:00 p.m.

4. Observaciones

a. Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Fuente: Applied foodservice, sanitation a certification coursebook. 2nd ed. Chicago. Il:

William C. Brown Co., Publisher in cooperation with the National Institute for the Foodservice Industry, 1978, p.96.

b. Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

c. Estandarización del servido y distribución

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.

- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

d. Aporte Alimentario y Nutricional.

Las personas mayores participantes, recibirán el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (población adulta mayor de 60 años y más), mediante Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones." a través del suministro de cinco (5) tiempos de comida, distribuidos así: desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena. Los requerimientos de energía y nutrientes en promedio para adultos mayores de 60 años y más, hombres y mujeres, se presentan a continuación:

Tabla .1 Requerimientos de energía y nutrientes para población adulta mayor de 60 años y más (promedio hombres y mujeres).

EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)% AMDR						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR), INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL									
Mayores de 60 años	Calorías totales	Aporte	Proteína 14-20%		Grasa 20-35 %		Carbohidratos 50-65%		Calcio		Hierro		Sodio		Zinc		Vit. A	
	(Kcal)	10 0%	(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
	2127	2127	74	106,5	47	83	266	346	950	2000	8, 3	45	1250	2300	**9,3**	40	563	3000
Convenciones: AMDR Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes, AI - Ingesta Adecuada, EAR - Requerimiento Promedio Estimado, UL Nivel de Ingesta Máximo Tolerable.																		

Fuente: *Elaboración propia con recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la Población Colombiana. Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.*

PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A PERSONAL, EQUIPOS, INSTALACIONES

Objetivo

Garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar enfermedades alimentarías a los adultos mayores, con un enfoque preventivo y con base en el decreto 3075 de 1997.

Normatividad establecida por el Decreto 3075 de 1997

En cuanto a la ubicación, los alimentos estarán en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de los mismos.

- El funcionamiento del servicio de alimentos no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Los accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
- En cuanto al diseño y construcción de 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 materiales 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.
- Los pisos de las áreas húmedas de elaboración deberán tener una pendiente de tal manera que faciliten el proceso de lavado y desinfección. Los drenajes de piso

deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y ubicada en la parte exterior del servicio.

- En las áreas de recibo, almacenamientos, preparación, servido y distribución, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Pueden recubrirse con material cerámico, 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.
- 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 periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.
- La ventilación natural en establecimientos donde se preparan alimentos, sólo será adecuada en espacios amplios y donde la entrada de calor exterior y contaminación sea baja.
- La temperatura máxima recomendada es 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.

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 servicio y distribución de los alimentos.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.
- Los equipos utilizados en la preparación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.
- Los utensilios y menaje de preparación, se deben colocar en forma invertida y almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores.
- Las tablas para el picado de los alimentos deben ser en material sanitario, no poroso ni que se raje con el cuchillo, de preferencia plástico, nylon, polietileno acrílico o teflón.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
- Para el caso de utilizar gas propano se debe ubicar un extintor de polvo químico de 20 libras como mínimo.

Personal Manipulador

Es toda persona que interviene directamente, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, 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 seis meses 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 utilizando una máscara.
- 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 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 blanco 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 las palmas de las manos entre sí.
- Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta.
- Frótese con un movimiento de rotación cada uno de los dedos.
- Frótese la punta de los dedos de la mano contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
- Enjuague con abundante agua de las manos a los codos.
- Séquese con una toalla desechable.
- 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.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN 2025 CONVENIO 9582

Cronograma capacitación en Buenas Practicas de Manufactura

Tema	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6
Principios básicos de Buenas prácticas de manufactura Res 2674 de 2013																		
Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos																		
Condiciones higiénicas del personal manipulador de alimentos																		
Clasificación de los alimentos. Alimentos de mayor riesgo en salud pública																		
Clasificación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos																		
Temperaturas seguras de almacenamiento																		
Tipos de microorganismos en la contaminación de los alimentos																		
Riesgos de contaminación asociados a frutas y hortalizas																		
Normatividad rotulado de alimentos																		
Practicas higienicas en la manipulación de alimentos																		
Proceso adecuado en la toma de muestras testigo																		
Contaminación cruzada																		
Inocuidad alimentaria																		
Recepción de alimentos																		
Tipos de contaminación en alimentos																		
Buenas practicas en el servido de los alimentos																		
Almacenamiento adecuado PEP																		
Procesos para una preparación de alimentos inocua																		

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 1/01/2025	Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	
Aprobó 1/01/2025	Sor María Gilma Castro Castro	Coordinadora	