

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

SERVICIO EDUCACION INICIAL EN EL HOGAR - EIH

CORHUELLAS

MUNICIPIO DE PAICOL - HUILA

2025

INTRODUCCIÓN

El presente manual muestra los procedimientos y adecuadas prácticas en el desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos en las unidades de servicio para garantizar productos de calidad e inocuidad a los niños, niñas, madres gestantes y lactantes atendidas en la modalidad de educación inicial en el hogar.

El objetivo de este manual es formar una guía para el desarrollo de las actividades para el personal manipulador de alimentos en los procesos de recepción, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos que comprenden el refrigerio y la ración para preparar acorde a los grupos etarios.

El objetivo de una buena práctica higiénica es evitar el deterioro o alteración de los productos alimenticios para proteger la salud del consumidor, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos[1]

Este manual consta de los siguientes procedimientos:

- **Procedimiento de recibo y control de proveedores**
- **Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura**
- **Procedimiento de capacitación y dotación de personal manipulador de alimentos.**
- **Procedimiento de almacenamiento de materias primas**
- **Procedimiento de transporte de los alimentos**
- **Procedimiento de servido de alimentos**
- **Procedimiento de mantenimiento de equipos.**

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la adopción de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la ejecución de la atención en la modalidad de primera infancia del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Efectuar un procedimiento de control y selección de los proveedores acorde a las necesidades de suministro de los alimentos para la modalidad familiar - EIH.
- Establecer los requisitos a cumplir en relación con las buenas prácticas de manufactura en las actividades e infraestructura donde se desarrollan los encuentros.
- Establecer un programa de educación continua al personal manipulador de alimentos para certificar el cumplimiento de las normas o principios básicos de higiene y manejo de alimentos.
- Organizar un procedimiento para el adecuado recibo y almacenamiento de los alimentos que se manipulan en la modalidad familiar - EIH.
- Establecer un procedimiento para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos antes, durante y después de la recepción y entrega de los refrigerios en la unidad de servicio.
- Efectuar un modo para el mantenimiento de los equipos de metrología que se emplean en las unidades de la modalidad familiar.
- Establecer medidas para la prevención de contaminación por COVID-19 dada la emergencia sanitaria presentada en el mundo actualmente.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.

- Decreto 3075 de 1997, en el que se establecen las buenas prácticas de manufactura: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias que sean adecuadas y que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y propuesta por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev. 3 (1997): directrices de su aplicación.

- Resolución 005109 de 2005, en el que se establecen los requerimientos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos que son envasados y materias primas para el consumo humano.

- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA). • Decreto 1575 de 2007, por el cual se instaura el sistema de protección y control de la calidad del agua para el consumo humano

- Resolución 2674 de 2013, por el cual se Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

ALCANCE

Este manual aplica para el desarrollo de las actividades realizadas en la totalidad de las unidades de atención de la modalidad familiar en el servicio educación inicial en el hogar (EIH), donde funciona la CORPORACION HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA.

1. DEFINICIONES

- **ALIMENTO:** Cualquier sustancia que toma o recibe el ser humano para su nutrición, es el componente esencial de la vida desde el nacimiento hasta la muerte, porque proporciona una mezcla de sustancias químicas que hace posible que el cuerpo construya y mantenga sus órganos y le suministra la energía para desarrollar sus actividades. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- **CALIDAD:** Todo lo que posee un cualitativo de calidad supone que ha pasado por una serie de pruebas o referencias las cuales dan la garantía de que es óptimo. Este término es aquella condición del producto ya realizado la cual nos indica que tan bueno o malo puede ser. La calidad del alimento se satisface con su valor nutricional, inocuidad y sus respectivas características organolépticas.

- **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**: Las propiedades organolépticas de los alimentos son las características físicas que pueden percibir de ellos los distintos sentidos, como el sabor, el olor, la textura y el color.

- **ESPECIFICACIONES:** Determinación, explicación o detalle de las características o cualidades de una cosa.

- **PRODUCTO NO CONFORME:** Aquel servicio o producto que no cumple con los requisitos, las especificaciones técnicas, características de calidad o ficha técnica de los alimentos acorde a los lineamientos del ICBF.

- **RECIBO:** Proceso que asegura que los productos que despacharon los proveedores sean los que se ordenaron y cumplan con los criterios de calidad.

- **ALIMENTO CONTAMINADO**: Cualquier agente extraño al alimento que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos capaces de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.
- **ALIMENTO PERECEDERO**: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro, por lo tanto, exige

condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Establecen las condiciones y requisitos operativos necesarios para asegurar la higiene a lo largo de la cadena alimentaria y la producción, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **DISEÑO SANITARIO:** Técnicas que permiten una limpieza y una inspección oportunas y eficaces del equipo e instalaciones y minimizan el potencial de introducción de contaminantes en los productos alimenticios. El objetivo final es que los alimentos producidos sean seguros y aptos para el consumo humano.

- **EQUIPO:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.

- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- **INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

- **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e Importar un alimento con destino al consumo humano.

- **ROTULADO O ETIQUETADO:** Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

- **BODEGA DE ALIMENTOS:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin fundamental es acumular y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **MANTENIMIENTO:** Todas las acciones que tiene como objetivo preservar un artículo o restaurarlos a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida.

- **MANTENIMIENTO PREVENTIVO**: Es el que se realiza de forma periódica a modo de revisión para detectar cualquier posible incidente antes de que se produzca.

- **MANTENIMIENTO CORRECTIVO:** Es el que se lleva a cabo una vez se ha producido el incidente.

- **CALIBRACIÓN:** Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia o estándar.

- **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS:** Es un documento, donde se especifica la información o características de un equipo, las partes que lo conforman y el historial de mantenimiento.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PROVEEDORES



OBJETIVO: Instaurar lineamientos para la admisión de los alimentos en las unidades de atención tanto para el refrigerio como para la ración a preparar.

ALCANCE: Aplica para todos los alimentos que se abastezcan por parte del proveedor de alimentos

RECIBO: Para que el proceso de recibo se realice de forma adecuada se requiere de varios elementos, los cuales se describen a continuación:

- Personal competente
- Locales y equipos
- Especificaciones
- Buenas prácticas sanitarias
- Supervisión

PROCESO DE RECIBO:



ALISTAMIENTO PARA EL RECIBO: Uso de dotación, la cual debe estar ajustada para la prevención del COVID-19, es decir: traje antifluido, tapabocas, careta (opcional), guantes. Se debe realizar limpieza adecuada de áreas, alistamiento de solución para desinfección y alistamiento de canastillas. Se debe ubicar en la entrada del servicio de alimentación o área de ingreso un recipiente plástico con solución desinfectante.

INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Este conjunto de técnicas están diseñadas para asegurar la inocuidad de los productos alimentarios, que cumplan con las condiciones

de calidad y cantidad y, con ello, evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Nota: en el caso de entrega de frutas, estas deben recibir un proceso de limpieza y desinfección acorde a lo establecido en el plan de saneamiento básico aprobado.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Para la selección de los proveedores se establecen las siguientes condiciones:

1. Establecimiento legalmente constituido mediante documentación legal: Documento de cámara y comercio, en el caso que aplique concepto sanitario

2. Se realiza visita de instalaciones por un delegado de la empresa con una periodicidad mensual

3. Se realiza verificación de los productos suministrados de forma permanente y se registra los resultados en acta.

PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



OBJETIVO

Establecer el perfil y conocimiento básicos que deben desarrollar el personal manipulador de alimentos que labora en los procesos de embalaje, preparación, distribución y transporte de alimentos en las unidades de servicio donde opera la Corporación para el Desarrollo de las Ciencias, la Investigación e Innovación.

ALCANCE

Aplica para el personal manipulador de alimentos vinculado a la CORPORACION HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA.

PERFIL DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A continuación, se relacionan los requisitos para el perfil de manipulación de alimentos:

- Mayor de 18 años.
- Demostrar un buen estado de salud.
- Nivel educativo mínimo grado noveno de educación básica secundaria.
- Experiencia especifica mínima de un año.

Sin embargo, en donde se dificulte la consecución del manipulador de alimentos con el nivel educativo requerido en este ítem, se exigiría:

- Mayor de 18 años.
- Demostrar un buen estado de salud.
- Nivel educativo mínimo educación básica primaria completa.
- Experiencia especifica mínima de tres años.

Además, el manipulador de alimentos deberá tener:

- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos, con máximo un año de expedición, y certificación médica vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. En Bogotá se debe cumplir con la Resolución 378 del 28 de mayo de 2012 de la Secretaría Distrital de Salud y en los Departamentos, con las disposiciones de cada Secretaría Seccional de Salud.

- Capacitaciones anuales desde la fecha de expedición de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos.

ESTADO DE SALUD

El personal manipulador debe contar con certificación médica en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y posteriormente debe efectuarse un reconocimiento médico por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Los exámenes de laboratorio que deben acompañar el certificado médico de ingreso y reconocimiento médico en todos los casos son coprológico seriado, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH). En caso de resultado positivo en los exámenes de laboratorio es requisito que en el punto exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología. Esta información deberá estar debidamente archivada en una carpeta y estar disponible para consulta de las autoridades competentes, ICBF, Interventoría, empresas verificadoras de estándares y auditoría externa.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea; representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores.

El personal manipulador de alimentos debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico con el respectivo reporte al coordinador de la unidad de servicio y/o profesional de salud y nutrición. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no, para la manipulación de alimentos.

Todos los exámenes tienen una vigencia de un año a partir de la fecha de expedición.

PLAN DE CAPACITACIÓN

A Continuación, se relaciona el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos correspondiente al año 2023:

TEMA	INTENSIDAD	MES
Plan de saneamiento básico	1 hora	Febrero
Conceptos básicos de BPM	1 hora	Febrero
Enfermedades Transmitidas por Alimentos	2 horas	Marzo
Inocuidad de alimentos	1 hora	Abril
Higiene de los manipuladores de alimentos	1 hora	Mayo
Medidas de prevención del COVID-19	1 hora	Mayo
Minuta	1 hora	Junio
Almacenamiento y transporte de los alimentos	1 hora	Julio
Administración de servicios de alimentación	1 hora	Agosto

Todo el personal manipulador de alimentos debe tener conocimientos básicos en buenas prácticas de manufactura, el cual debe tener certificación de buenas prácticas de manufactura como requisito para acceder al cargo.

DOTACIÓN TALENTO HUMANO

A continuación, se relacional los elementos de protección personal que se requiere para el desarrollo de las actividades dentro de las instalaciones del servicio de alimentación:

CARGO/EPP	BATA /UNIFORME	ZAPATO CERRADO ANTIDESLIZANTE BLANCO	PETO /DELANTAL	GORRO O COFIA	TAPABOCAS	GUANTES
Docente		X		X	X	
Auxiliar pedagógico		X		X	X	X
Manipuladores de alimentos	X	X	X	X	X	X
Auxiliar de Enfermería		X		X	X	
Visitantes	X			X	X	

EPP: Elemento de protección personal

PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS



OBJETIVO: Garantizar el adecuado desarrollo de las prácticas higiénicas en los procesos de preparación y almacenamiento de los alimentos dentro de los servicios de alimentación.

ALCANCE: Todas las áreas donde se realicen actividades de preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos operados por la CORPORACION HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA.

REGLAS DE ORO PARA GARANTIZAR LAS BPM

- Mantenga un gran nivel de higiene personal y haga que todos cumplan las buenas prácticas de manufactura.
- Manipule los alimentos lo menos posible.
- Nunca use los dedos para probar los alimentos.
- Mantenga los alimentos tan fríos como sea posible o caliéntelos por encima de 90 grados centígrados cuando vaya a servirlos.
- Mantenga siempre separadas las áreas de preparación de alimentos crudos, de los alimentos cocinados.
- Use equipos distintos para procesar alimentos crudos y cocidos.
- Limpie y desinfecte los equipos antes y después de usarlos.
- Almacene separados materias primas y productos preparados.
- Lave sus manos cada vez que toque algo distinto a los que está preparando.
- Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro.

PAUTAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO.

En la contaminación del producto elaborado se pueden encontrar tres tipos; la contaminación física, química y biológica. Razón por la cual se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones con el de prevenirse.

- Tenga presente que la omisión de las acciones descritas en el presente manual pone en riesgo la calidad del producto final, razón por la cual es necesario que se ejecuten cuidadosamente sin obviarse.

- No puede ingresar al área de procesamiento de alimentos con enfermedades infectocontagiosas para evitar la contaminación de los alimentos.

- El personal manipulador de alimentos y personal visitante debe contar con los elementos de protección personal, no uso de maquillaje, esmalte, joyas con el fin de prevenir la contaminación física de los alimentos.

- Toda persona que ingrese al servicio de alimentación debe lavarse las manos en el área destinada para tal fin y conforme al procedimiento descrito en el presente manual. (ver procedimiento de ingreso de visitantes al área de la cocina)

- Cuando se desarrollen actividades de limpieza, desinfección o simplemente se

manipule una sustancia química, esta debe removerse en su totalidad de la superficie, con el fin de evitar que en el ambiente queden residuos de estas y el alimento pueda contaminarse.

- Para evitar la contaminación de los alimentos, cada área del servicio debe contar con una separación física en lo posible o dado el caso puede manejarse una separación funcional de las mismas.

- Cada una a de las áreas del servicio de alimentación debe contar con sus respectivos utensilios, con el fin de que se evite la contaminación cruzada.

- No se debe realizar aseo de las instalaciones cuando se está procesando alimentos para prevenir la contaminación de los alimentos.

- No se puede hacer ingreso de materias primas en áreas de embalaje o preparación de alimentos. Se debe establecer horarios y un lugar especial para la recepción de materias primas.

- Se debe revisar cuidadosamente las materias primas que ingresen, conforme el procedimiento diseñado para tal fin.

- Los alimentos cocidos o alimentos que no requieren ningún proceso adicional previo al consumo que se almacene debe estar debidamente aislado para evitar la contaminación con los alimentos crudos conservados en el mismo lugar.

- Así mismo debe asegurarse la temperatura de los alimentos desde la cocción hasta el consumo por el cliente, de tal modo que los alimentos que se consumen fríos estén a temperaturas por debajo de los 5°C y los alimentos que se consumen calientes se encuentren por encima de los 65°C.

- Para evitar la contaminación de los alimentos por agentes físicos y biológicos como lo son las plagas, teniendo en cuenta que un alimento se puede contaminar con pelos, heces o bacterias contenidas en su cuerpo, se debe asegurar el procedimiento de limpieza y desinfección establecido y el programa de control de plagas.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación:

- No comer, no beber, no fumar en ningún área de manipulación de alimentos.
- Lavarse con jabón y desinfectar desde los codos hasta las manos cada vez que sea necesario (si usan guantes estos tienen igual tratamiento y están sin roturas).
- Mantienen uñas cortas, limpias y sin esmalte.

- Utilizan uniforme (pantalón, camisa o bata de color claro) que no posean botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba.
- Contar con dotación de uniformes y calzado en cantidad suficiente con el fin de facilitar el cambio.
- Utilizar calzado antideslizante, bajo, de color claro, cubierto y en material no poroso (no tela).
- Utilizar delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.
- Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, entre otras.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento (área de preparación y en momento de servido).
- Cuando se utiliza delantal, este se encuentra atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- No uso de anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- Mantienen el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo; en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de preparación deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en este aparte.

HABITOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitir se a los alimentos en entrar en contacto con ellos y causar enfermedades.
La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el pelo son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos.

También debe tenerse especial cuidado con los cortes y heridas, con el tipo de ropa que se utiliza durante el trabajo, con los objetos personales y con los hábitos higiénicos en general.

MANOS Y PIEL

El manipulador de alimentos entra frecuentemente en contacto con los productos a través de sus manos. Por este motivo se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar del siguiente modo:

- Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran.
- Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad y sin esmalte.
- Proteger cuidadosamente los cortes y heridas de las manos con apósitos impermeables para evitar que entren en contacto con los alimentos
- El manipulador de alimentos debe ducharse o bañarse regularmente para asegurarse de que su piel es portadora de microorganismos perjudiciales y para evitar olores corporales.

PROCEDIMIENTO PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS

1. *Utilizar jabón y agua corriente.*
2. *Frotar las manos una contra otra con jabón vigorosamente mientras las lava.*
3. *Lavar todas las superficies (incluyendo la parte de atrás de las manos, los codos, las muñecas, entre los dedos, y bajo las uñas).*
4. *Enjuagar bien las manos hasta que no queden restos de jabón y dejar el agua corriendo.*
5. *Secar las manos con una toalla de papel descartable o aire caliente.*
6. *Cerrar el agua utilizando la toalla de papel en el caso que lo deba hacer con las manos recién higienizadas*
7. *Desechar la toalla de papel luego de salir de la zona de lavado de manos*



¿CUÁNDO SE DEBE HACER?

- Antes de comenzar el trabajo.
- Después de utilizar los servicios higiénicos.
- Cuando se cambie de actividad.
- Después de tocarse el pelo, nariz, boca etc.
- Después de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- Después del contacto con animales.
- Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- Y siempre que las circunstancias lo requieran.

NARIZ, BOCA Y OIDOS.

En la nariz y en la boca el 40-45%% de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada Sthaphylococcus Aureus. Los estafilococos se diseminan muy fácilmente al hablar, toser o estornudar, son los causantes de muchas toxiinfecciones alimentarias.

CORTES Y HERIDAS.

Los cortes y heridas en la piel son medios ideales para el desarrollo de bacterias. Por este motivo, se debe cubrir con vendajes, gazas, esparadrapos o curas, pero estos a su vez deben protegerse con un apósito impermeable (guantes, dediles, etc.) que se mantendrá siempre limpio.

EL PELO

El pelo de las personas está continuamente mudando y, además, recoge con facilidad polvos, humos y suciedad.
Por esta razón debe evitarse que entre en contacto con los alimentos.
El manipulador no debe tocarse el pelo mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo ha de lavarse las manos antes de volver a tocar los utensilios o materias primas.

JOYAS Y OBJETOS PERSONALES

Las joyas y objetos personales como anillos, pendientes, relojes, broches; son lugares perfectos para la acumulación de suciedad y además pueden perderse y caer sobre los alimentos por lo que deben evitarse durante la manipulación de estos.

DOTACIÓN-ROPA DE TRABAJO

La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvos, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación

Veamos cuales deben ser las características de esa ropa de trabajo:

- Estar siempre limpia
- Ser de color claro
- Preferiblemente sin bolsillos ni cremalleras.
- Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.
- De tejidos que absorban fácilmente el sudor y lavable o desechable.
- Con cubrecabezas efectivo.

RECOMENDACIONES PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los pasos a tener en cuenta para que los alimentos sometidos a innovaciones mantengan su valor nutritivo, características sensoriales (sabor, aroma, color, textura) y prolonguen su vida útil, son:

- Las personas ajenas al manejo de alimentos que ingresen al servicio deben contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro).
- El personal directamente vinculado a la elaboración de los alimentos no manipular dinero simultáneamente.
- Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación.
- Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas. se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.
- Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada.
- Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos - físicos), según el programa de limpieza y desinfección.
- El descongelamiento de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. Bajo ninguna

circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción sin previa descongelación, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua.

- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío (ejemplo: habichuelas, zanahoria, entre otras), deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible.
- Cuando se requiera esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de los alimentos susceptibles a la contaminación como carnes y sus derivados, leche y sus derivados, se aseguran las temperaturas según sea el caso: alimentos calientes a temperaturas mayores a 60°C y temperaturas de refrigeración menor a 4°C. Se debe tomara la temperatura en el recipiente en el cual se mantiene el producto antes de entregar al beneficiario.
- Contar con avisos alusivos a prácticas higiénicas adecuadas, en lugares visibles del área de producción de alimentos (sitios estratégicos) y deben estar protegidos para mantener su duración.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar etc., se realizarán de manera tal que se protejan los alimentos contra la contaminación.
- Se deben aislar los alimentos crudos de los cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Debido a la alta contaminación comprobada en la manipulación de las carnes después de cocidas (principalmente pollo), no se permiten las preparaciones desmechado, deshilachado o en trozos después de cocido, ni la preparación de arroz con pollo.
- El pescado debe ofrecerse preferiblemente en filete. Otras formas de oferta de pescado deberán ser aprobadas por el supervisor del contrato, en pro de la garantía de salubridad para los usuarios. El pescado deberá ser manipulado, lo menos posible.
- Cuando se adicione hielo para el jugo, el peso del hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.

PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



OBJETIVO

Establecer un sistema de inspección que afirme la calidad el proceso de acumulación y entrega de materia prima en las áreas de producción. Asegurando la rotación adecuada de inventarios y las prácticas de higiene en el desarrollo de la operación.

ALCANCE

Aplica al área de almacenamiento de materias primas de las unidades de servicio y/o bodega donde opere o funcione la CORPORACION HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA.

PROCESO DE ALMACENAMIENTO

ETAPA	PASOS PARA SEGUIR	RESPONSABLE
	Se realiza rotulación de los productos conforme la etiqueta con la fecha de ingreso, nombre de proveedor, fecha de vencimiento, lote (si aplica). En el caso de los productos lácteos, frutas y verduras se verifican que se encuentren ya rotulados.	Manipulador de alimentos
	Los alimentos perecederos se deben priorizar. En el caso de que el producto requiera una limpieza esta se debe hacer, y se procede a embalar en canastillas limpias, o bolsas transparentes conforme las técnicas de almacenamiento.	Manipulador de alimentos
	Conforme a las características del producto se define el tipo de almacenamiento: • Almacenamiento seco • Almacenamiento en refrigeración • Almacenamiento en congelación.	Manipulador de alimentos

RECIBO DE LAS MATERIAS PRIMAS

Recibo: El recibo de materias primas e insumos para la preparación y servido de alimentos debe realizarse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. En el punto de preparación debe encontrarse debidamente archivada la requisición de alimentos y adicionalmente mantener el control sobre el inventario de los productos.

Área de recibo de alimentos: Esta zona debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas o canastillas como base. Para los programas que se desarrollan en ambiente comunitario o familiar en donde no existe un espacio exclusivo para desarrollar esta actividad, se debe garantizar que la misma se desarrolle en un área acondicionada temporalmente para este fin; en todos los casos se debe garantizar el prealistamiento antes de su almacenamiento.

Equipos para el recibo: La persona que recibe los alimentos deberá disponer de todos los elementos necesarios tales como: báscula en buen estado y ajustada (con la capacidad y división de escala acorde al tipo de alimento y/o producto); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón) el cual debe ser utilizado solamente para esta actividad; canastillas y/o recipientes plásticos; formatos de control de temperatura en recibo y formatos de entradas y salidas (Kárdex). Todo lo anterior, permitirá un estricto control sobre los productos adquiridos y recibidos.

Horarios para el recibo de alimentos: Los horarios de recibo de los alimentos deben ser definidos por cada unidad de servicio y deben ser comunicados a los proveedores y publicados en la parte externa de la unidad de servicio.

Condiciones generales para el recibo de alimentos: El manipulador de alimentos debe conocer y verificar el cumplimiento de los criterios mínimos de aceptación para cada grupo de alimentos, así:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
LECHE	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4º
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1ºC y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico o del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fechade vencimiento o fecha caducada
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado	Quebrado, manchado y con excrementoo heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrameso escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimientoo fecha ya caducada

ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme.	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo con la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobre maduro

Fuente: Dirección de Nutrición y Oficina de Aseguramiento a la Calidad 2013

El manipulador que recibe la materia prima debe conocer las cantidades y presentaciones de los alimentos adquiridos, definidas para el cumplimiento al ciclo de menús aprobado, e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los productos a recibir; de igual manera, deben contar con los registros en los cuales se consigne la no conformidad con alguno de las materias primas, insumos y/o productos

Las materias primas, insumos y/o productos que no cumplen con las especificaciones deberán ser devueltos para realizar el cambio; dicho proceso debe quedar registrado.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El objetivo de la conservación es lograr la seguridad desde el punto de vista cuantitativo (disponibilidad de alimentos) y cualitativo (alimentos con condiciones de inocuidad y calidad aceptables).

La conservación de los alimentos busca prevenir o evitar el desarrollo de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos), para que el alimento no se maltrate durante el almacenamiento. Al mismo tiempo, se deben controlar los cambios químicos y bioquímicos que provocan deterioro. De esta manera, se logra obtener un alimento sin variaciones en sus características organolépticas típicas (color, sabor y aroma), y puede ser consumido sin riesgo durante un cierto período.

RECOMENDACIÓN ES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Las condiciones generales que deben cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son:

- Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.
- Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos.
- Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados.
- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.
- Los productos congelados, un día antes de ser empleados deben pasar a refrigeración para controlar la cadena de frío, por lo tanto, estos alimentos y los que se mantienen refrigerados permanentemente, se entregarán a 4 °C o menos.
- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos y emplear primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento. Incluye los Alimentos de Alto Valor Nutricional.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Para los servicios que se desarrollan en

ambiente familiar o comunitario se debe almacenar los productos en mueble bajo llave.

- Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

Se debe continuar la vigilancia de los criterios mínimos de aceptación y de esta manera evitar el deterioro de los alimentos.

- No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada. En consecuencia, se debe almacenar de acuerdo con la capacidad de los equipos y del área de almacenamiento.
- En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada; para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas, las cuales tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
- En caso de evidenciarse un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el procedimiento establecido por el operador del servicio.

AREAS DE ALMACENAMIENTO

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

Clasificamos las áreas de almacenamiento en 3 grupos:

- Almacenamiento de alimentos secos
- Almacenamiento en refrigeración
- Almacenamiento en congelación

ALMACENAMIENTO SECO

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

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

Artículos empacados en sacos.

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

Artículos empacados en cajas.

- Verificar que la caja contenga lo que corresponde
- Colocar una sobre otra en la forma adecuada que indica (este lado arriba)
- Los alimentos como grasas, encurtidos que pueden afectarse por la luz deben permanecer en las cajas.
- Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores.
- Los rótulos de las cajas deben colocarse hacia fuera para que se puedan ver con facilidad.

Enlatados:

- Las latas no se deben presentar:
  - Hinchadas
  - Perforadas,
  - Soldadura defectuosa
  - Abombamientos en uno o ambos extremos
  - Corroídas
  - Hundidas.

- Las latas pueden almacenarse de 2 a 3 capas, dependiendo de la amplitud de la estancia y del tamaño de la lata.
- Debe mantenerse en lugar seco a temperatura de 20°C - 30°C.
- No debe exponerse a la luz solar o ser almacenados cerca de tuberías de calentamiento.
- El lugar de almacenamiento de alimentos secos es la Bodega.

ALMACENAMIENTO EN FRÍO

REFRIGERACIÓN

Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.

La refrigeración a temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas, pero no las mata, por lo tanto, los cuartos refrigerados mantendrán temperaturas entre 2,5 °C a 6°C.

Durante el almacenamiento de los alimentos en refrigeración es necesario:

- No almacenar los alimentos directamente sobre el piso del cuarto frío, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.
- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío
- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío.
- Guarde los alimentos ácidos en vasijas de peltre, vidrio, o porcelana, nunca en vasijas de aluminio o cobre.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen. Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas.
- Evitar abrir las puertas del refrigerador más de lo necesario y cerrarlas cuanto antes. La puerta del cuarto frío abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento.
- Es necesario conservar la siguiente disposición de los alimentos en el cuarto frío: las carnes y pescados crudos, ubicarlos en la parte inferior, los alimentos cocinados, en el centro y los productos lácteos en la parte superior, así evitamos que la sangre y los exudados de la descongelación goteen sobre alimentos cocinados y productos lácteos y de esta manera sean contaminados.

CONGELACIÓN

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

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.

- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y registre la temperatura en el registro "CONTROL DE TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN" y/o CONTROL DE TEMPERATURAS DE CONGELACIÓN"
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.

- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.

- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.

- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies

Para garantizar un adecuado almacenamiento evitando el deterioro de los productos almacenados se debe tener en cuenta lo siguientes aspectos:

Criterios mínimos para el almacenamiento de alimentos

TIPO DE ALIMENTOS	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
Almacenamiento Seco	El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.
	Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote)
	En los enlatados, las latas se encuentran en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, selladas adecuadamente, sin derrames y /o mal olor.
	Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.
	Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25ºC. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco entre otros.
	Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas: menor a 22°C de 20 a 30 días, entre 22°C y 32°C de 15 a 20 días, mayor a 33°C 10 días. , refrigerado entre 30 y 45 días.
Almacenamiento frío	En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública[96] deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado. Ejemplo: en refrigeración: frutas, verduras, leche líquida, lácteos; y en congelación: carnes, pollo, pescado.
	Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
	Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario
	Controlar a diario la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
	Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.
	Diariamente se debe registrar el formato de control de temperaturas (ver formato de registro de temperaturas) con el fin de monitorear la cadena de frío de los productos, así como el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.

Almacenamiento de verduras y frutas	Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación
	Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores
	En las frutas y verduras frescas, no se requiere colocar fecha de vencimiento, excepto las que se encuentran empacadas.
Almacenamiento de leche y productos lácteos	Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes.
	La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original. Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo el método de tratamiento térmico recibido previo al empaque. No congelar porque se altera su textura.
	El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible.
Cárnicos, pollo y pescado	Debe mantenerse la temperatura constante para evitar el deterioro del producto.
	Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cierre hermético, con la rotulación exigida en los dos casos mencionados), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación.
	Debe mantenerse en Refrigeración a 4ºC o menos, o en congelación a -18ºC o menos, inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte, fecha de llegada y fecha de vencimiento

Fuente: Dirección de Nutrición y Oficina de Aseguramiento a la Calidad 2013.

Se debe llevar un registro de entradas y salidas de las materias primas, insumos y establecer las existencias (kárdex), con el fin de controlar las cantidades existentes.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS



OBJETIVO: Establecer los mecanismos necesarios para garantizar el transporte seguro de

los alimentos o sus materias primas o insumos.

ALCANCE: Todos los alimentos que se entreguen o empleen en el desarrollo de las actividades de la modalidad de educación inicial en el hogar (EIH).

CONDICIONES GENERALES DE LA ACTIVIDAD DE TRANSPORTE

Para la actividad de transporte de alimentos y bebidas y sus materias primas es importante tener en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse refrigerados o congelados, deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, y se llevan registros de temperatura del vehículo durante el transporte del alimento.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una adecuada limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material sanitario, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias, elementos o productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso
- Los productos transportados deben estar rotulados de conformidad con lo

establecido en la normatividad sanitaria vigente

DISEÑO SANITARIO DEL VEHICULO DE TRANSPORTE:

- El vehículo debe estar fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y debe permitir la fácil limpieza y desinfección.
- El diseño de la unidad de transporte debe ser hermético y tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la impregnación de calor en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben contar con un sistema de cerrado que lo aísle del exterior.
- No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE TRANSPORTE

pueden ser: o Refrigerado / Congelado o No refrigerados

- Se verifica que todos los transportes que ingresan con materias primas o insumos o egresan con productos terminados, ya sean propios o externos cumplan con los requisitos de mantenimiento y limpieza, y que estén habilitados para el transporte de sustancias alimenticias de acuerdo a la reglamentación vigente y que dispongan de la documentación necesaria para el transporte de las mismas (remitos, etc.)
- En caso de que corresponda se verifica también la temperatura del mismo, para productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C, y para productos congeladosno debe ser mayor de -18°C.
- Los productos nunca se colocan sobre el suelo directamente durante el transcurso de la carga o descarga de los vehículos.
- Los productos se colocan dentro de la caja del vehículo de manera de protegerla de golpes y movimientos bruscos.
- Se verifica que los productos (Ver procedimiento de recibo)
- Se verifica que los productos preparados para el despacho coinciden con la orden de despacho o pedido
- Se apoyan los productos sobre tarimas, nunca sobre el piso del transporte.

PROCEDIMIENTO DE SERVIDO DE ALIMENTOS



OBJETIVO: Establecer medidas para las actividades y demás consideraciones relacionadas con el proceso de servido o distribución de los alimentos en las unidades de servicio.

ALCANCE: Todas las unidades de servicio donde se realiza preparación en sitio o distribución de los alimentos que sean operadas por la CORPORACION HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA.

RECOMENDACIONES PARA LA REALIZACIÓN DEL PROCESO DE SERVIDO DE ALIMENTOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

- La Ración Preparada sólo se servirá y distribuirá en las áreas destinadas para este fin, las cuales deben cumplir con las condiciones de espacios, limpieza y desinfección necesarias.

- La Ración Industrializada se distribuirá en los espacios definidos, los cuales deben cumplir con condiciones mínimas de higiene y comodidad para el consumo de alimentos.

- Se debe tener en cuenta lo señalado en la Guía Técnica para la Metrología Aplicable a los Programas de los Procesos Misionales del ICBF, en lo referente a la estandarización de porciones servidas, para garantizar la uniformidad del servido y el cumplimiento a la minuta patrón.

- Se deben mantener las preparaciones a temperaturas de servido adecuadas, realizando la medición de control en el recipiente en donde se reserva el alimento previo al servido, con el fin de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.

    - Frío menor o igual a 4ºC (jugos de frutas, queso y/o postres que requieran refrigeración y las ensaladas frías)
    - Caliente mayor o igual a 60ºC (sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros)

- Para le verdura 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; también se puede mantener fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente, que garantice la temperatura.
- El hielo para disminución de temperatura debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir.

- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los

alimentos hasta que enfrían y luego volver a calentarlos; esto puede generar proliferación microbiana y alteración del aporte nutricional de la preparación. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es manteniendo temperaturas constantes de mínimo 60°C; se deben mantener cubiertas las preparaciones ya que al cubrirlas se retiene el calor y evita que contaminantes caigan en las mismas, agitando en intervalos de tiempo, para uniformizar el calor en la comida.

- La distribución de los alimentos a los usuarios se debe realizar en el menor tiempo posible, empleando utensilios diferentes para cada una de las preparaciones, para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de estos; debe procurarse el servido a una temperatura que no genere accidentes graves a los usuarios o manipuladores.
- Asegurar la presentación del plato servido, estéticamente adecuado y agradable.
- Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para la población participante objeto del servicio. No obstante, el operador podrá adicionar cantidades de alimentos superiores para las preparaciones de alimentos del personal del servicio de alimentos, a cargo del presupuesto propio del operador (nunca al presupuesto destinado a la alimentación de los usuarios) y sin afectar las porciones definidas a la población usuaria.
- Se debe preparar cada día, solamente los alimentos que se van a consumir. No se debe guardar preparaciones para ofrecerlas días después y se deberán desechar las preparaciones y alimentos calientes, que no se consuman después de cuatro horas

.

RECOMENDACIONES PARA LA REALIZACIÓN DEL PROCESO DE SERVIDO DE REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS

1. ANTES DE LA ENTREGA DEL REFRIGERIO

- Todos los usuarios/beneficiaros proceden a realizar un lavado de manos con jabón antibacterial acorde al procedimiento establecido en el presente manual.
- La docente y/o auxiliar pedagógica se coloca la indumentaria establecida para tal fin.
- La docente y/o auxiliar pedagógica revisa y/o confirma la fecha de vencimiento de los alimentos a entregar y las características físicas y organolépticas.
- La docente y/o auxiliar pedagógica realiza conteo de los beneficiarios a entregar acorde al RAM.

2. DURANTE LA ENTREGA DEL REFRIGERIO

- De forma organizada entregar uno a uno los refrigerios programados acorde a la edad de la persona.
- Explicar a los usuarios el modo de empleo o abertura del alimento si se hace necesario.

3. DESPUÉS DE LA ENTREGA DEL REFRIGERIO

- La docente y/o auxiliar pedagógica verifica el consumo de los alimentos por parte de los usuarios.
- La docente y/o auxiliar pedagógica verifica la adecuada disposición de los residuos acorde al programa de manejo de residuos sólidos.
- La docente y/o auxiliar pedagógica realiza disposición final de los residuos.
- La docente y/o auxiliar pedagógica cumple con las actividades correspondientes al programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento para la unidad de servicio acorde a las instalaciones.

PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS



OBJETIVO: Desarrollar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en la UDS asegurando que al utilizarlos en la preparación de alimentos no representan un riesgo de contaminación e interfieran con los tiempos o prestación del servicio

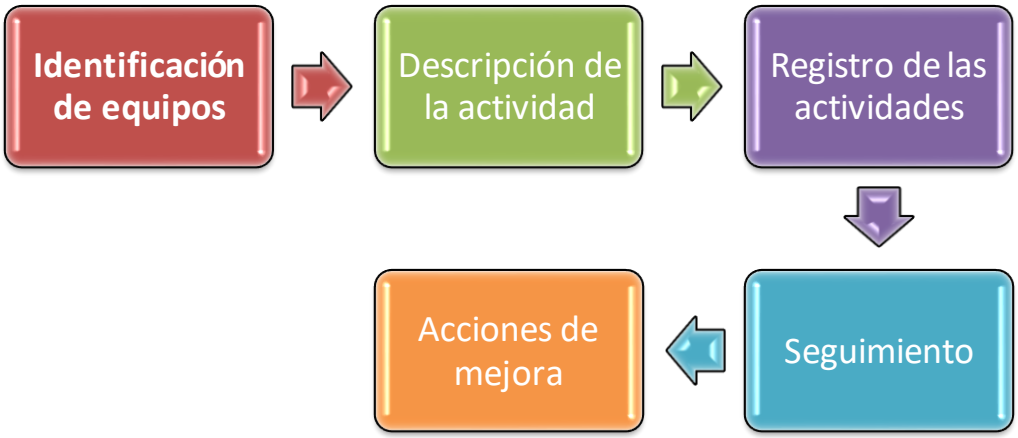
ALCANCE: El programa de mantenimiento Preventivo y Correctivo de equipos. Se aplicará a toda la maquinaria involucrada directa o indirectamente en el proceso de preparación de alimentos en la(s) UDS de la CORPORACION HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA..

IMPORTANCIA DE LA CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE UN EQUIPO

La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema de medida, o por los valores representados por una medida materializada o material de referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procedimiento a su ajuste o expresando esta correspondencia por medio de tablas o curvas de corrección.

Para calibrar un instrumento o patrón es necesario disponer de uno de mayor precisión que proporcione el valor convencionalmente verdadero que es el que se empleará para compararlo con la indicación del instrumento sometido a calibración.

FLUJOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO



IDENTIFICACIÓN DE EQUIPOS

En esta etapa del proceso se realiza un inventario y recopila la información de todos los equipos identificándose su ubicación física, según una ruta que coincida con el diagrama

de flujo en las instalaciones y unidades del proceso.

Una vez inventariados los equipos, se procede a agruparlos por secciones, codificarlos y clasificarlos.

Cada equipo cuenta con la "Ficha técnica del equipo", que identifica al equipo y contiene las características y datos más importantes, tales como: código del equipo, sección, fecha de adquisición e instalación, capacidad, fabricante, modelo, número de serie, características técnicas, partes principales, criticidad, etcétera.

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Después de identificación de los equipos es indispensable definir las actividades a realizar con cada equipo, con la finalidad de eliminar o disminuirlos problemas más frecuentes que provocan las paralizaciones intempestivas de una o varias máquinas.

Estas actividades se obtienen de los manuales de los fabricantes, de la experiencia de los trabajadores, etcétera, y tienen una duración anual o bienal, según se vaya comprobando su grado de eficiencia y aplicabilidad.

REGISTRO DE LA ACTIVIDAD

Cuando se interviene cada equipo, se registra en el formato que contiene la fecha, los servicios, reposiciones realizadas y los materiales usados.

Como medidas de plan de mantenimiento preventivo se establece un cronograma con el fin de verificar el funcionamiento de los equipos existentes en cada una de las UDS y así prolongar su vida útil.

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO																
NOMBRE UDS																
EQUIPO/MES	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE			
EQUIPO	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
CONGELADOR																
NEVERA1																
NEVERA2																
LICUADORA																
ESTUFA																

SEGUIMIENTO

Se realiza un seguimiento anual al programa de mantenimiento, a través de auditorías internas.

Se realiza seguimiento al Indicador de mantenimiento semestral como entrada a la revisión por la dirección.

ACCIONES DE MEJORA

Una vez realizada la revisión de auditoría interna se debe realizar un plan de mejora, el cual se consignará en un acta con los respectivos compromisos por cada uno de los actores de la unidad de servicio.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO: Operación inmediata que se realiza a un equipo o instrumento que ha sufrido alguna desviación.

FLUJOGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO



MANTENIMIENTO DEINSTALACIONES

Se determina el mantenimiento de las instalaciones según resultados del concepto Sanitario el cual se realiza anualmente por la entidad sanitaria competente.

Según los resultados de las auditorias sean internos o externos se lleva a cabo un plan de acción. Para las acciones correctivas se procede de acuerdo con el Mantenimiento

Correctivo.

Tabla 1: Cantidad de cloro que se debe utilizar para preparar diferentes volúmenes de soluciones de cloro a 50 ppm de concentración:

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA DESINFECCIÓN A PARTIR DE SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%					
Volumen de Agua	**Manos**	**Frutas y Verduras**	**Utensilios, equipos, menaje, neveras, estantería, recipientes.**	**Pisos, paredes, techos, ventanas y canastillas.**	**Canecas de basura, trapeadores, escobas, limpiones, y servicios sanitarios.**
	Tiempo de exposición 5 min	**Tiempo de exposición 10 minutos**	**Tiempo de exposición 20 minutos**	**Tiempo de exposición 20 minutos**	**Tiempo de exposición 20 minutos**
Litros	**volumen de hipoclorito (ml)**	**volumen de hipoclorito (ml)**	**volumen de hipoclorito (ml)**	**volumen de hipoclorito (ml)**	**volumen de hipoclorito (ml)**
1	1	3	4	8	12
2	2	6	8	16	24
3	3	9	12	24	36
4	4	12	16	32	48
5	5	15	20	40	60
6	6	18	24	48	72
7	7	21	28	56	84
8	8	24	32	64	96
9	9	27	36	72	108
10	10	30	40	80	120

Tomada de: secretaria de salud del Huila.

ANEXO 1. Recepción de alimentos en la UDS

Aplica: Cada vez que se reciban alimentos en la unidad de servicio

FECHA:	ALIMENTO	CANTIDAD		EMPAQUE		OLOR		COLOR		OBSERVACIONES
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	

C=CUMPLE
NC=NO CUMPLE

ANEXO 3: Producto no conforme

NOMBRE DEL ALIMENTO	FECHA	CANTIDAD NO CONFORME	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	ACTIVIDAD REALIZADA

BIBLIOGRAFIA

- Normograma de alimentos y bebidas vigente: https://www.minsalud.gov.co/sites/ rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf
- Guía de orientación sanitaria general para establecimientos y transporte de alimentos
- Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997, Ministerio de Salud.
- Resolución 2674 de 2013, Ministerio de la protección social.
- Guía 53.
- Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF versión 5 fecha 01-07-2020.