BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS
CDI MI MUNDO INFANTIL
EL PEÑON BOLIVAR

PRESENTACIÓN

La FUNDACION EMPRENDE FUTURO, como operador de la modalidad Institucional de la unidad de servicio CDI **MI MUNDO INFANTIL**, en cumplimiento de los estándares de calidad que guían su adecuado funcionamiento, para el caso en lo que respecta al componente de salud y nutrición, y en procura de brindar un excelente servicio y atención a la población en primera infancia, presenta el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. Orientando las operaciones involucradas en el proceso de nutrición, para así reducir significativamente el riesgo de infecciones alimentarias en la población, además de contribuir a la calidad y el control de los procedimientos involucrados en dicho proceso.

El objetivo de este documento es dar instrucciones prácticas y claras sobre los principios básicos durante **la compra, recepción, almacenamiento, transporte, y distribución de los alimentos y orientar en la implementación en los procesos y procedimientos de transformación de materia prima en los servicios de alimentación**, involucrando al personal que allí labora para el cumplimiento de los criterios de calidad establecidos para tal fin, lo mismo que sobre los procedimientos de inspección, control de calidad, mantenimiento de los sitios de almacenamiento, procesos de desinfección. Dirigido a las personas que participan en el manejo y almacenamiento de alimentos que distribuirá la EAS.

INTRODUCCIÓN

Este documento es una guía para implementar en el servicio de la **MODALIDAD INSTITUCIONAL CDI MI MUNDO INFANTIL,** las buenas prácticas de manufactura en la entrega de alimentos servidos, que éstas no se conviertan en un riesgo para la salud de los niños, niñas, beneficiados por la modalidad institucional. De igual manera es importante aclarar que en la construcción de esta guía se tuvo en cuenta las especificaciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y con lo dispuesto en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF.

1. OBJETIVOS

Brindar a las docentes, auxiliares pedagógicas, manipuladoras de alimentos, auxiliar de servicios generales y equipo interdisciplinario de la unidad de servicio **CDI MI MUNDO INFANTIL**, todas las herramientas para la implementación de los procesos de buenas prácticas de manufactura en las entrega de los alimentos servidos, previniendo de esta manera enfermedades alimentarias, así como evitar la contaminación y/o alteración de los alimentos entregados.

2. ALCANCE

Este manual de buenas prácticas de manufactura aplica para la unidad de servicio **CDI MI MUNDO INFANTIL**, **Se aplica para los procesos de compra, recepción, transporte, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.**

3. OBJETIVOS DE CALIDAD

- Mantener los espacios limpios y desinfectados, en procura de preservar las condiciones higiénicas y sanitarias de los mismos.
- Lograr la satisfacción de los niños y niñas, en cuanto a las características de los alimentos y servicios de nutrición, dentro de las especificaciones establecidas.
- Asegurar la oportuna provisión y disponibilidad de los recursos logísticos, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
- Afianzar la cultura del mejoramiento y aprendizaje continuo, mediante el fortalecimiento de las competencias.

4. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Teniendo en cuenta la Resolución 2674 de 2013 y otras disposiciones se presentan algunas definiciones y conceptos relevantes para el correcto desarrollo e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.

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

- **ALIMENTO ADULTERADO:** Es aquel al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas; que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

- **ALIMENTO ALTERADO:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

- **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS**: Es un procedimiento detallado que asegura que los productos alimentarios cumplan con ciertas normas, con el fin de obtener con el presupuesto disponible el ingreso al servicio de alimentación de los mejores productos disponibles. Es una actividad de gran responsabilidad que requiere, para estandarizar su calidad, control e implementación de registros.

- **ALMACENAMIENTO:** Guardar en forma ordenada un conjunto de mercancías dentro de un lugar o almacén para evitar su contaminación, alteración o deterioro o la proliferación de microorganismos en los alimentos conservando sus características y calidad.

- **ALMACENAMIENTO SECO:** Utilizado para los productos que necesiten ser almacenados por largos periodos de tiempo a temperatura ambiente.

- **DESPACHO:** Traspaso de elementos o productos de un área a otra, generalmente desde el almacén hasta producción.

- **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, o ambos, que contengan agentes etiológicos (causantes de enfermedades), en cantidades tales que afectan la salud del consumidor individualmente o en grupos de población. * Las alergias causadas por hipersensibilidad individual de ciertos alimentos no son considerados ETA.

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

- **BIOSEGURIDAD:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN:** 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.

- **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.

- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **EMBALAJE.** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

5. RESPONSABLES

La Entidad administradora de servicio – La FUNDACION EMPRENDE FUTURO equipo interdisciplinario, y el talento humano de la **unidad de servicio MI MUNDO INFANTIL**.

6. PROCESOS EN EL MARCO DE LAS BPM

La manipulación de alimentos lleva consigo procesos que resultan fundamentales para la garantía de la inocuidad de los alimentos, estos van desde el momento que se adquieren las materias primas hasta que se les entrega a los niños y niñas, de la unidad de servicio **MI MUNDO INFANTIL**.

7. COMPRA DE ALIMENTOS.

Con este proceso inician las Buenas Prácticas de Manufactura en la manipulación de alimentos. La FUNDACION EMPRENDE FUTUROasegura la obtención de materias primas para la manipulación de alimentos en sitios adecuados, donde se garantice la calidad de la misma, para así obtener un producto nutritivo y que no represente un riesgo para la salud de los niños, niñas que lo consumen.

La FUNDACION EMPRENDE FUTURO establece los requerimientos de calidad para cada uno de los productos que necesite adquirir. La nutricionista crea una lista de especificaciones de alimentos en la cual se establecen las características organolépticas y condiciones de rechazo de los mismos. Se evita la compra de alimentos que estén en promoción, especialmente de aquellos altamente perecederos.

La cantidad de productos alimenticios a adquirir están en función del número de usuarios atendidos por la modalidad institucional del **CDI MI MUNDO INFANTIL** y teniendo en cuenta la lista de compra de la Minuta Patrón de la modalidad institucional aprobada por la nutricionista del centro zonal Mompox, y la capacidad de almacenamiento disponible en el inventario de existencias

8. PROGRAMA DE CONTROL DE PROCESOS

OBJETIVO	Garantizar y vigilar la calidad de los alimentos suministrados a los niños, niñas de las UDS, en cuanto a la calidad, cantidad, higiene, inocuidad, propiedades nutricionales y organolépticas, para brindarles una alimentación sana y nutritiva mediante la implementación del programa de aseguramiento de la calidad en toda la cadena de suministros.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	La FUNDACION EMPRENDE FUTURO establece los requerimientos de calidad para cada uno de los productos que necesite adquirir. La nutricionista crea una lista de especificaciones de alimentos en la cual se establecen las características organolépticas y condiciones de rechazo de los mismos. Se evita la compra de alimentos que estén en promoción, especialmente de aquellos altamente perecederos. La auxiliar de enfermería es quien solicita la cantidad requerida para la el servicio de alimentación, y la cantidad de RPP y Refrigerio para el día de Atención de acuerdo al número de usuarios por grupo etáreos y las manipuladoras verifican que lo que se reciba sea lo que se pidió, la persona responsable del manejo de la bodega de la FUNDACION EMPRENDE FUTURO es quien verifica la calidad de las materias primas y realiza las pruebas de calidad.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	• Recepción de materias primas • compras • Proceso de almacenamiento • Proceso de preparación • Servido y distribución • Trazabilidad
PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTORAS	En caso de encontrarse que no se lleva a cabo alguno de los procedimientos escritos en este programa se diseñó un plan de mejoramiento en el subsistema detectado, se mejoraran la cantidad y calidad de las capacitaciones y evaluaciones al personal manipulador.
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	La verificación la realiza el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición quien verifica mediante constantes inspecciones y capacitaciones y evaluaciones al personal, las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y aplican los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.
ALCANCE	Este programa se implementó en toda la cadena de suministro que consta de las siguientes etapas: compra, recepción, almacenamiento, trasporte, producción, distribución, y a todos los colaboradores involucrados en estas actividades.

REGISTROS	• Registro: "formato de pedidos de materias primas" (Orden de compra) • Registro de control de temperatura en la recepción anexo no. 5 – formato para control de temperatura. Guía técnica metrológica. • Registro de temperatura de los cuartos fríos anexo 5. Guía técnica metrológica. • Registro "verificación de la calidad de las materias primas". (Recepción de materias primas) • Formato para el registro para la verificación de la calidad de la materia prima en despacho de bodega. • Registro de temperaturas del proceso. Anexo No. 5 – formato para control de temperatura. Guía técnica metrológica. • Formato No. 7 de ICBF, análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores 1 vez al mes. • Acta para la toma de muestras microbiológicas. • Formato de toma de contra muestras de trazabilidad. • Formato de acta de baja de materia prima o producto terminado. • Registro anexo No. 2: tabla para el control de porciones de alimentos servidos y sus instrucciones de la guía metrológica. • Lista de chequeo para selección y seguimiento de proveedores. • Acta de registro de productos de baja.
PRODUCTO NO CONFORME	Cuando un alimento, preparación o las especificaciones dadas, deberán ser reportado al responsable del componente de salud y nutrición para que este defina si puede reprocesarse o debe desecharse, lo cual deberá registrarse en el formato, acta de baja de materia prima o producto terminado.
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Guía Técnica Metrológica aplicable a los programas de los procesos misionales de prevención y protección del ICBF. Guía de almacenamiento en bodegas ICBF v2.

9. CONTROL Y SELECCIÓN DEL PROVEEDOR DE ALIMENTOS.

La FUNDACION EMPRENDE FUTURO realiza un control sobre los proveedores de la modalidad institucional con el propósito de asegurar la calidad de los insumos y materias primas que componen los Alimentos para el servicio de alimentación de la de las UDS. Garantizando su conformidad para ser empleados en el proceso productivo.

La nutricionista y el auxiliar administrativo son los responsables encargados de compras y presupuestos.

PARA SELECCIONAR AL PROVEEDOR SE TUVO EN CUENTA UNOS PRE REQUISITOS QUE INCLUYEN LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- Calidad de la materia prima: La FUNDACION EMPRENDE FUTURO sigue las recomendaciones del ICBF en cuanto a las características de las materias primas y busca proveedores que cumplan con todas estas exigencias, por tanto se visita a los proveedores y se verifica las condiciones de fabricación. Se anexa los parámetros de aceptación y rechazo de la materia prima.

- La FUNDACION EMPRENDE FUTURO verifica la capacidad que tiene los proveedores de proveer la materia prima en las cantidades requeridas.

-La selección de proveedores es la etapa previa al inicio del proceso de compra, mediante la cual se logra la validación o aprobación de algunos proveedores, que tienen las competencias para satisfacer adecuadamente las necesidades de nuestros servicios en la Modalidad institucional.

-Para las compras locales los productores de alimentos o de productos dotacionales de vestuario, aseo y limpieza. Pueden ser personas naturales o jurídicas que están formalizadas, cuentan con RUT o NIT, expiden factura o documento equivalente y cumplen con la normatividad sanitaria vigente.

REQUISITOS PARA SELECCIONAR AL PROVEEDOR:

-Identificación del proveedor, dirección y teléfono, Certificado de cámara de comercio, Rut o Nit.- Tipo de suministro (frutas, verduras, cárnicos, productos lácteos, productos enlatados, abarrotes, en otros).

- Los nuevos proveedores se deben de incluir inmediatamente en el listado aun cuando estén a prueba.

- Que cuenten con medios de Transporte que cumplan una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a sus lugares de entrega en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.
- Que tengan certificado de fumigación

Se lleva un registro de los proveedores seleccionados, a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o trazabilidad sobre la procedencia de las materias primas. Si la compra es directa se seleccionan los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

La evaluación a proveedores es semestral, y será responsabilidad del auxiliar administrativo dar a conocer los resultados cada 6 meses, a cada uno de los proveedores y tomar las acciones correctivas si se encuentra fuera del rango de aceptación.

9.1. PLAN DE CONTROL PROVEEDORES

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

OBJETIVO	La LA FUNDACION EMPRENDE FUTURO estructura e implementa un sistema que permita realizar un control sobre los proveedores con el propósito de asegurar la calidad de las materias primas utilizadas en el Servicio de Alimentación de las UDS.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Serán responsables la profesional del componente de salud nutrición y auxiliar administrativo encargados de compras y presupuestos.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	Selección de proveedores.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	Selección de proveedores.
PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTORAS	Cuando un proveedor incumpla los requerimientos establecidos deberá informársele sobre la situación encontrada, y el operador deberá plantear el plan de mejora para este proveedor y realizar el seguimiento respectivo.
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición y el auxiliar administrativo quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos por parte del proveedor y las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.
ALCANCE	El presente Programa de Control de Proveedores se articula con los procedimientos de compra y recepción de materia prima e insumos, y se aplica a todas las compras destinadas al servicio de alimentos de las UDS.
REGISTROS	• Verificación de las instalaciones del proveedor. • Ficha de caracterización de proveedores. • Evaluación de los proveedores.
SELECCIÓN DE PROVEEDORES	Este procedimiento tiene como propósito establecer las materias primas e insumos empleados en la preparación de los alimentos, además clasificar los proveedores con el fin de asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en los servicios de alimentación. • Análisis de cotizaciones y propuestas. • Cumplimiento de requisitos legales (sanidad, constitución, tipo de empresa, concepto sanitario, fichas técnicas) • Cumplimiento de condiciones de calidad (ficha técnica, condiciones de transporte). • Condiciones comerciales (precio, forma de pago, tiempo de entrega). • Visita de Inspección a las instalaciones si es del caso.

	• Para los proveedores seleccionados se debe diligenciar ficha de caracterización, según el manual de contratación y negociaciones del operador. Cada operador establecerá la metodología, parámetros para evaluar los proveedores y establecerá los parámetros de aceptación o rechazo, esta evaluación quedará como evidencia de este proceso.
DEFINICIONES	• **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización direct fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. • **Proveedor:** Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades, etc. • **Insumos:** Bienes y servicios que las empresas compran y convierten en producción

Durante la ejecución del contrato, la auxiliar de enfermería o la nutricionista del componente de Salud y Nutrición aplicará 2 veces la Guía de Evaluación y Seguimiento a Proveedores de Alimentos la cual evalúa:

- Edificaciones e Instalaciones.
- Plan de saneamiento.
- Personal manipulador.
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.
- Salud ocupacional.
- Concepto de idoneidad sanitaria.

Esta Guía de verificación da Cumplimiento al Decreto 3075 / 97 y resolución 2476 de 2013 se diseñó teniendo en cuenta las dos categorías siguientes de los proveedores:

- Proveedor Productor: Empresas que transforman los alimento
- Proveedor Comercializador: Instituciones que solo comercializan los productos pero que no intervienen directamente en su transformación.

10. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Objetivo	Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de recibir los alimentos en las UDS, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos.
Responsable del plan	Las Manipuladoras de Alimentos y auxiliar de enfermería en la modalidad Institucional.

Procedimiento de ejecución	● La descarga de alimentos de los vehículos de transporte se realiza en el menor tiempo posible (máximo 15 minutos) y para poder mantener la cadena de frío que corresponda a cada producto. ● Se evita el contacto directo de los envases y embalajes con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos. ● El personal involucrado en la descarga se coloca la indumentaria de trabajo de uso exclusivo para esta labor y podemos observar una correcta práctica y hábitos higiénicos.
Procedimiento de vigilancia y acciones correctivas	**VIGILANCIA** ● Se realiza el control visual de las condiciones de transporte: limpieza del vehículo, estiba de productos, higiene del personal transportista (se anota en el respectivo registro). ● Se verifica que los productos recibidos correspondan con las fichas técnicas establecidas para la compra de los mismos. Se realiza control de las condiciones de los productos: según lo establecido en la guía metrológica del ICBF; así mismo se realizará control de temperatura de recibo según lo establecido en la misma guía metrológica. ● Se realiza control de la Temperatura en productos refrigerados y congelados con un Termómetro adecuado, sin romper los envases la cual se anotará según Tabla de la guía metrológica ICBF. ● Se realiza control visual de la correcta realización de las actividades de descarga. **ACCIÓN CORRECTIVA** ● Rechazo y devolución al proveedor de los productos que sobrepasen la Temperatura establecida, en 1ºC los refrigerados y en 3ºC los congelados (tomada cuando se descargan los alimentos). ● Rechazo y devolución al proveedor de aquellos productos que no lleguen en las condiciones contractuales establecidas. Si es reiterativo advertir al proveedor y, en su caso, interrumpir el suministro. ● Establecen actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación en esta etapa productiva.
Documentación y registros	● Formato control visual de las condiciones de transporte. ● Tabla de características de los alimentos al momento del recibo (guía metrológica). ● Control de temperaturas de recibo de materia prima (guía metrológica).
Responsable Acciones	Profesional de salud y nutrición

correctivas	
Procedimientos	**1. Planeación de la Recepción:** Se planea la llegada de los proveedores. Se solicita que no se lleven a cabo las entregas de los alimentos en las horas de mayor movimiento, de manera que permita revisarlos de inmediato y en forma correcta. Antes de cualquier ingreso, el lugar esta perfectamente limpio. No se permite el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento. **2. Pedido de materias primas:** El pedido de materias primas se realiza según lo previsto (mensual y semanal), esto respondiendo a la necesidad del operador y a la capacidad de almacenamiento, se tienen la evidencia física de lo que se ha pedido. Registro: "FORMATO DE PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS". **3.Recepción de materias primas**: A la hora de la recepción de la materia prima esta se realiza en un lugar adecuado en cuanto a condiciones de espacio e higiene, se cuenta con los equipos de medición como Pesas y Gramera que cuentan con el certificado de calibración vigente expedido por la entidad competente, se podrá tener también un equipo calibrado se realiza antes del uso la verificación de los equipos, las personas que reciban los alimentos cumplen con todas las normas de higiene, y se lavan las manos y desinfecta (mínimo 3 veces) antes y después de la recepción, Utilizan elementos de protección personal como guantes, tapabocas, Los alimentos nunca deberán tocar el piso ni superficies que puedan contaminarlo. Se realiza una inspección visual de las características físicas de las materias primas como se especifica en la GUÍA TÉCNICA APLICABLE PARA LA METROLOGÍA DE ICBF, se diligenciará el registro llamado: "Verificación de la calidad de las materias primas" este formato se diligencia en su totalidad ya que este será la evidencia de que el proceso de recepción se realizó en perfectas condiciones. Se verifica las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos, se lleva un registro, anotando: fecha, nombre del proveedor, el producto y la temperatura a la que llegó el producto. Anexo 5. FORMATO PARA EL CONTROL DE TEMPERATURAS. Los empaques deben estar en buen estado y cumplir con lo estipulado en la Resolución 2652/2004 sobre Rotulado y Etiquetado: nombre del alimento, lista de ingredientes, nombres genéricos correspondientes a (antioxidante, acentuador del sabor, saborizantes, etc.), contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento, instrucciones para la conservación, instrucciones para el uso, registro sanitario, o en su defecto el proveedor emitirá un documento que respalde la calidad del

	alimento por un periodo de vida útil superior a una semana, tope máximo del alimento en stock o almacenamiento previo al consumo (caso de panes frescos y ponqués cubiertos con chocolate). Los empaques no deben estar rotos ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta a su lugar de origen.

11. ACCIONES PARA CUMPLIR CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD A TENER EN CUENTA ANTES DE RECIBIR LOS ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION.

- Se verifican que los alimentos lleguen limpios antes de su almacenamiento en la Unidad de servicio.
- Las manipuladoras, auxiliar de enfermería son las encargadas de recibir los alimentos en la UDS disponen de elementos de protección personal como: Guantes desechables, gorro desechable, Tapabocas (el cual se cambiará según recomendación de la OMS, Cada dos horas).
- Tener en cuenta el correcto uso del gorro que cubra todo el cabello.
- Uso del tapabocas en forma permanente, cubriendo boca y nariz, en todo momento y más cuando hay interacción con los beneficiarios.
- Lavado de manos antes de iniciar las actividades siguiendo protocolo de la OMS (ver anexo).
- Aplicar gel desinfectante directamente en las manos y frota por 20 segundos, como mínimo, antes y después de recibir los alimentos siguiendo protocolo de la OMS.
- Se debe evitar tocar la cara, nariz, ojos y boca, hasta realizar el lavado completo de las manos.
- Evitar la manipulación directa de los alimentos, NO se debe hablar, estornudar o toser sobre ellos.
- Se debe solicitar el cambio de dotación de elementos de protección, cuando estos se ensucien o deterioren.
- Al bajar los alimentos se debe hacer con cuidado, sin tirarlos o dejarlos caer.
- La auxiliar de enfermería o el auxiliar administrativo verifican que todos los productos alimenticios almacenados, cuenten con rotulación y fechas, según el principio PEPS (primeras entradas y primeras salidas).

- Los alimentos para el servicio de alimentación, antes de colocarlos en el sitio de almacenamiento, son lavados y desinfectados de acuerdo al protocolo.

12. VARIABLES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

VARIABLES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS		
ALIMENTO	**CONDICIÓN DE CALIDAD**	**CONDICIÓN DE RECHAZO**
CARNES 	• Fresca, firme y elástica al tocarla. • Res: color rojo púrpura. • Cerdo: color ligeramente rosado. • Libre de todo tipo de suciedad. • Magra • Olor característico de producto fresco. Temperatura entre 1°C y 4°C. • Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. • Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18 ºC o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa.	• Viscosa, pegajosa o seca. • Res: color café, gris o verde. • Cerdo: color café o pardo. • Vísceras: color marrón oscuro o verde • Condiciones de higiene deficientes del expendio y/o el operario encargado de su despacho. • Superficie babosa. • Olor desagradable y rancio. • Temperatura superior a 4°C.
POLLO 	• Color rosado pálido, piel brillante • Se debe comprar preferiblemente congelado • Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener un olor uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18 ºC o inferior medidos en el interior de la masa muscular. • En caso de compra en fresco la temperatura de recibo entre 1ºC y	• Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. • Temperatura mayor a 4°C.

	4°C	
HUEVOS	• Cáscara limpia, completa sin roturas, fuerte y homogénea. • Sin anormalidades en la cáscara. • Peso acordado • Deben estar libres de contaminación.	• Cáscara sucia y averiada o pegada al empaque. • Olor desagradable. • Peso inferior al acordado. • Empaques sucios o deteriorados.
LECHE	• Pasteurizada, refrigerada a una Temperatura entre 1ºC y 4°C. • Fecha de vencimiento vigente	• Sabor acido, amargo o mohosa. • Temperatura mayor a 4°C. • Fecha de vencimiento corta que no permita su utilización o vencida.
QUESOS	• 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 registro sanitario y fecha de vencimiento. • Temperatura de entre 1ºC y 4°C. • Fecha de vencimiento vigente	• Olor rancio • Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. • Color y olor diferente al característico del producto fresco. • Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. • Temperatura superior a 4°C
FRUTAS	• Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. • Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. • No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre	

	maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. ● El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.	
VERDURAS 	● Deberán presentarse frescas y limpias. ● Deberán presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aromas típicos. ● Libres de humedad externa y anormal. ● Exentas de olores y sabores extraños. ● Libres de impurezas y olores extraños. ● Exentas de síntomas de deshidratación. ● El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos.	● No se permite la inclusión de frutas y verduras en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones físico químicas y/o sustancias extrañas
TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES 	● Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que se les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aromas típicos. ● Enteros, con la forma característica de la variedad. ● De aspecto fresco y consistencia firme. ● Exentas de síntomas de deshidratación. ● Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. ● Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. ● No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.	

	• La pulpa debe tener el olor característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. • Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.	
LEGUMINOSAS 	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.	
CEREALES 	• Los cereales no podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. • Exenta de excrementos de animales. • Exenta de sabores y olores extraños. • Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.	
AREPAS 	• No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. • Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme.	• No debe presentar materiales o contaminantes extraños. • No debe tener indicio de infestación o daños por hongos o mohos. • Después de preparadas

		no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna.
PRODUCTOS DE PANADERÍA 	• Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos y mohos. • Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.	• No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro o sabor objetables. • No deben presentar materiales o contaminantes extraños. • En la parte superior y laterales de la corteza no deben tener ampollas. • La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
AZÚCAR BLANCO 	• El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.	• El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
PANELA 	• La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. • Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.	• No debe estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.
SAL 	Solo se permite el empleo de sal yodada.	

12.1. GENERALIDADES DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO.

Apenas llegan los alimentos al CDI se almacenan inmediatamente en los lugares apropiados y a las temperaturas indicadas. Esto se realiza en el menor tiempo posible para evitar daños físicos o de contaminación.

12.2. RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL ALMECENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

1. Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco, refrigeración congelación, El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo.

2. No almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancia químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas 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.

3. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

4. Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

5. Se deben marcar los alimentos que se retiren de los recipientes originales, también se deben marcar y fechar todos los alimentos que sobren.

6. Los alimentos fácilmente perecederos como: leche, carne, huevos, se deben guardar en refrigeración o congelación, mantener estos alimentos protegidos contra las temperaturas peligrosas (5°C- 60°C)

7. Los alimentos se deberán organizar: alimentos perecederos, alimentos secos, alimentos congelados.

8. Los productos de olores fuertes deberán almacenarse alejados de los productos susceptibles de absorber olores.

9. Los materiales de higiene y limpieza nunca deberán almacenarse junto a los alimentos.

10. Refrigerar alimentos una vez abiertos en recipientes apropiados.

11. Llevar un control de inventarios (kardex), que garantice un adecuado manejo de los recursos destinados para las raciones de alimentos.

12. Realizar arqueos al control de inventarios, verificando que las cantidades en inventario coincidan con los saldos del kardex.

13. Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

12.3. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

OBJETIVO	Este procedimiento tiene como propósito definir las acciones que se deben realizar al momento de almacenar los alimentos, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos
RESPONSABLE DEL PLAN	Manipulador de Alimentos
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	● La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. ● Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes. (ver instrucciones de toma de Temperatura). ● Los alimentos refrigerados se deben mantener cubiertos con material que los aísle, con el fin de evitar la contaminación cruzada y debidamente etiquetados con fecha de empaque y de vencimiento. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en refrigeración en la temperatura definida máximo hasta: -Pescado fresco (limpio) y carne picada: 1 día. -Pollo crudo (Limpio): 1 día. -Carne cruda: 2 días. -Leche ya abierta, postres caseros: 2 días. -Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): 3 días. -Huevos: 2 semanas. -Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: la que se indica en el envase ● Mantendrán los alimentos almacenados sometidos a proceso de congelación en un rango mínimo de -10ºC a -12ºC. Una vez

	inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada con la identificación del contenido, fecha de empaque y vencimiento. La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos almacenados. Adicionalmente, es necesario considerar una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen. ● Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en congelación a la temperatura definida anteriormente máximo hasta: -Carne picada: hasta 2 meses. -Pescados grasos: hasta 2 meses o más (depende del pescado). -Pan y subproductos: hasta 3 meses. -Cerdo: hasta 3 meses. -Pescados magros: hasta 3 meses. -Tartas, pasteles horneados: hasta 6 meses. -Pollos: hasta 6 meses. -Carnes de vacuno: hasta 6 meses. -Hortalizas: hasta 6 meses ● Los productos se colocarán siguiendo la instrucción "Estiba de los productos almacenados" (ver instrucción de estibado). Se marcarán las fechas de caducidad secundaria en todos los productos que lo requieran según la instrucción "Marcado de fechas de Caducidad secundaria" (ver Tabla marcado de fechas de caducidad).
PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTIVAS	**VIGILANCIA** ● Se realizará control visual de las condiciones de almacenamiento: estiba, caducidad, características organolépticas. ● Se realizará control de la temperatura de las neveras dos veces al día (al principio y final de la jornada laboral) para verificar que los alimentos tengan la temperatura de refrigeración y congelación descritas en la guía metrológica. ● Control visual de la correcta realización de las actividades según instrucción. **ACCION CORRECTIVA** ● Retirada de los alimentos que hayan superado la fecha de caducidad o sufran alteración de sus características organolépticas. ● Comprobar temperatura de los productos con termómetro sonda en su interior. En el caso de que la temperatura de los productos haya superado la tolerancia establecida en la guía

	metrológica, se somete a tratamiento térmico para consumo inmediato, a temperatura superior se valorará someterlo a tratamiento térmico higienizante o se procederá a su rechazo. ● Restablecer la temperatura de las neveras. ● Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación. ● Revisar el plan de condiciones y mantenimiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	● Estiba de los productos almacenados ● Instrucción de marcado de fechas de caducidad ● Registro de temperaturas guía metrológica pág. 60 ● Registro de acciones correctoras
CONTROL DE TEMPERATURAS	● La toma de la temperatura debe hacerse diariamente ubicando el termómetro dentro del refrigerador o congelador por espacio de tiempo que requiera la estabilización de la temperatura en el termómetro, tiempo en el cual los equipos de refrigeración y/o congelación no deben ser abiertos; la información obtenida debe registrarse en el formato control de temperaturas. ● Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

12.4. RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA PARA LA REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública.

Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse las medidas de control en refrigeración, congelación y descongelación de alimentos. Otras actividades de interés en las que interviene la aplicación del frío son:

ENFRIAMIENTO RÁPIDO. La legislación nacional establece que cuando un producto deba conservarse o ser servido a bajas temperaturas después de ser cocinado, se refrigerará cuanto antes, después del final del tratamiento, para alcanzar la temperatura de conservación y evitar riesgos en su consumo.

También establece que éste enfriamiento se efectuará después del final del tratamiento y en el plazo de tiempo más breve posible, de tal manera que se alcance, en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8 ºC. Así por ejemplo, se recomienda que la temperatura en el centro del alimento deba reducirse desde 60º C a 10º C en menos de 2 horas, y nunca excederá de 4 horas (Codex CAC/RCP 39-1993).

12.5. ALGUNOS MÉTODOS ÚTILES DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO DE COMIDAS

- Fraccionar la comida o colocarla en envases de poca capacidad y profundidad e introducirlos en un equipo de frío.
- Usar equipos específicos de enfriamiento rápido (nevera). En la siguiente se pone un ejemplo de instrucción de enfriamiento rápido.
- Introducir la comida en un envase que se enfría en un recipiente que contiene hielo o agua helada.

12.6. ENFRIAMIENTO RÁPIDO DE PRODUCTOS

- Los productos se introducen en la nevera 10 minutos después de finalizar el tratamiento térmico, para pasar de 60ºC a 4ºC en menos de 2 horas.
- Para alimentos que se almacenen refrigerados se programa el ciclo de trabajo 1 y para los que se almacenen congelados el 2.
- Es muy importante que el enfriamiento sea continuo y que los productos estén protegidos para evitar el riesgo de contaminación.

12.7. MANIPULACIÓN EN AMBIENTE CONTROLADO

Cuando vamos a dividir en porciones un alimento cocinado y refrigerado sea en un tiempo superior a 30 minutos, se recomienda que se deba realizar en una zona separada y con temperatura ambiente no superior a 15ºC.

El producto se servirá inmediatamente o se almacenará a 4ºC. (Codex CAC/RCP 39-1993).

12.8. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN TEMPERATURA CONTROLADA

Para prevenir el crecimiento microbiano no se deberá interrumpir la cadena de frío o el mantenimiento en caliente.

Sin embargo, durante la preparación, almacenamiento, transporte, presentación y entrega de los productos alimenticios, pueden permitirse periodos limitados de tiempo no sometidos a control

de temperatura por necesidades prácticas de manipulación, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

12.8.1. RECOMENDACIONES PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS EN TEMPERATURA CONTROLADA

ALIMENTO	TIPO	TEMPERATURA
CARNE, VÍSCERAS Y DERIVADOS	Carne roja, Carne de aves	≤7º
	Preparados de carne	≤4º
	Productos cárnicos	Según etiqueta
	Vísceras	≤3º
	Carne picada	≤2º
PESCADOS	Pescado fresco	Temperatura próxima a fusión del hielo (≤4º)
LÁCTEOS	Leche pasteurizada	Según etiqueta
	Yogurt	1-8º
	Helados	≤-18º
HUEVOS	Refrigerados	≤4º
COMIDAS PREPARADAS	En refrigeración	≤ 8º (< 24h)
		≤ 4º (> 24h)
	En congelación	≤-18º
	En caliente	≥ 65º
CONGELADOS	Todos	≤-18º

12.8.2 REFRIGERACIÓN

Mantener los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados se deben mantener cubiertos con material que los aísle, con el fin de evitar la contaminación cruzada y debidamente etiquetados con fecha de empaque y de

vencimiento. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en refrigeración en la temperatura definida máximo hasta 4°C:

- Pescado fresco (limpio) y carne picada: 1 día. o Pollo crudo (Limpio): 1 día.
- Carne cruda: 2 días.
- Leche ya abierta, postres caseros: 2 días.
- Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): 3 días. o Huevos: 2 semanas.
- Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: la que se indica en el envase.

12.8.3. CONGELACIÓN

Mantener los alimentos almacenados sometidos a proceso de congelación en un rango mínimo de -10ºC a -12ºC. Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada con la identificación del contenido, fecha de empaque y vencimiento. La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos almacenados. Adicionalmente, es necesario considerar una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multiplique

Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en congelación a la temperatura definida anteriormente:

- Carne picada: hasta 2 meses. o Mariscos: hasta 2 meses.
- Pescados grasos: hasta 2 meses o más (depende del pescado). o Pan y subproductos: hasta 3 meses.
- Cerdo: hasta 3 meses.
- Pescados magros: hasta 3 meses.
- Tartas, pasteles horneados: hasta 6 meses. o Pollos: hasta 6 meses.
- Carnes de vacuno: hasta 6 meses.
- Hortalizas: hasta 6 meses.

Cuando el pescado sea consumido crudo o prácticamente crudo (ejemplo: marinado, en vinagre, parcialmente cocinado) deberá congelarse a una temperatura de -20ºC durante al menos 24 horas para destruir los parásitos. También existe la misma obligación para el pescado ahumado en frío, en escabeche o salado, cuando el proceso no destruye las larvas de los parásitos.

12.8.4. DESCONGELACIÓN

Se tiene que realizar de forma que reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de gérmenes patógenos o la formación de toxinas, por lo que no se realizará a temperatura ambiente (ejemplo: refrigeración o en microondas para su uso inmediato). A continuación se muestra un ejemplo de instrucción de descongelación en refrigeración.

INSTRUCCIÓN DE DESCONGELACIÓN DE PRODUCTOS
DESCRIPCIÓN: **PASO 1:** Los productos se trasladarán a la cámara de refrigeración 24 h antes de su empleo. **PASO 2:** Estarán adecuadamente protegidos y en un recipiente que permita recoger y separar el agua de descongelación del producto. **PASO 3:** Se indicará la fecha de inicio de la descongelación. **PASO 4:** Una vez descongelados seguir instrucciones del fabricante y, en ausencia de éstas, consumir en un tiempo máximo de 24 h. **NOTA:** en verduras y precocinados se realizará el tratamiento térmico sin descongelación previa

La norma establece que con carácter general la descongelación se efectuará en refrigeración y que una vez descongelados los productos se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un periodo de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de gérmenes patógenos o la formación de toxinas susceptibles de poner en riesgo la salud. A este respecto, y a titulo orientativo, los alimentos cocinados congelados pueden almacenarse a 4ºC por un máximo de cinco días y no deberán congelarse de nuevo (Codex CAC/RCP 39-1993), lo cual es también aplicable a las materias primas y productos semielaborados.

En todo caso, tanto las materias primas, como los productos semielaborados o las comidas preparadas una vez descongeladas, no se pueden re congelar.

13. INSTRUMENTO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

Para la toma de temperatura se utiliza un instrumento con certificado de calibración inicial, que permita su uso durante la refrigeración y congelación; de fácil lectura, de material a prueba de oxidación, no tóxico y de material resistente para que en caso de ruptura no contamine los alimentos. Nunca utilizar termómetros de vidrio y mercurio.

Dentro de sus características técnicas están:

- Tipo: Bimetálico
- Capacidad: Para realizar mediciones de temperatura entre - 20 ºC y 100 ºC.
- Sensibilidad: 0,5 ºC.
- Unidad de medida: Grados Celsius (ºC)
- Calibración inicial: Para realizar la medición debe estar calibrado inicialmente.
- Verificación semestral

13.1. PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

La toma de la temperatura se realiza en el momento de recibo de las carnes, pescado, leche y derivados lácteos; siempre que estos se encuentren sometidos a una cadena de frio o congelación. La medida de la temperatura de los alimentos mencionados debe hacerse de la siguiente manera:

1. Abrir el vehículo con cadena de frío que transporta el alimento que se va a recibir.
2. Sin descargar los alimentos, seleccionar tres muestras del mismo ubicadas en el centro del vehículo. (por ejemplo tres paquetes de carne, tres bolsas de leche, tres quesos).
3. Tomar la Temperatura del alimento agrupando las tres muestras de cada alimento de la siguiente forma:

-Para carnes, pescado y pollo, introducir el termómetro dentro del alimento y tomar la lectura. Después de tomar la temperatura, cubrir o empacar el alimento en bolsa plástica para que no quede el alimento expuesto al ambiente.

-Para leche y derivados lácteos líquidos, no abrir los productos. Tomar la lectura colocando el termómetro sobre la superficie externa del empaque primario.

-Para quesos: introducir el termómetro dentro del queso. Después de tomar la temperatura, cubrir o empacar en bolsa plástica para que no quede el alimento expuesto al ambiente.

4. Calcule el promedio de las tres temperaturas tomadas.
5. De acuerdo con los parámetros especificados acepte o rechace el alimento.
6. Registre la temperatura promedio en el formato establecido
7. Para evitar la contaminación cruzada se debe tener en cuenta los siguientes parámetros al momento de tomar las temperaturas:
8. El sensor del termómetro debe estar limpio para cada una de las tomas de temperatura en los alimentos.
9. Siempre inicie la toma de la temperatura a los alimentos que no serán sometidos a cocción ejemplo: queso.
10. Dejar por último el control de la temperatura de las carnes como el pollo, res o pescado.

Nota: Cuando los alimentos no lleguen al punto de servicio conservando la cadena de frio; se requiere realizar la compra en sitios legalmente autorizados por los entes sanitarios, verificando que los alimentos estén almacenados bajo refrigeración para el caso de leche, derivados lácteos, carnes y pollos o congelación para el caso de pollos, carnes y pescados.

13.2. INSTRUCCIONES DE TOMA DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

La toma de la temperatura debe hacerse diariamente ubicando el termómetro dentro del refrigerador o congelador por espacio de tiempo que requiera la estabilización de la temperatura en el termómetro.

Tiempo en el cual los equipos de refrigeración y/o congelación no deben ser abiertos; la información obtenida debe registrarse en el formato control de temperaturas.
Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

13.3. REGISTRO DE ACCIONES CORRECTIVAS

<table>
<tr><th colspan="2">REGISTRO DE ACCIONES CORRECTIVAS</th></tr>
<tr><td>Fecha:</td><td>Hora:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descripción de la incidencia:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Identificación de la causa:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Acción correctiva:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Medidas para prevenir su ocurrencia
Alimento afectado: si ____ no ____
Identificación del producto (denominación, cantidad, lote)
Persona responsable:
Verificado por:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Notas para un correcto diligenciamiento
1) 2) Fecha/hora: fecha/hora en la que tiene lugar la incidencia.
3) Descripción de la incidencia: se anotarán los problemas detectados que ha provocado una desviación de lo establecido o un incumplimiento de las prácticas correctas de higiene y en los que se ha visto afectado el alimento.
4) Identificación de la causa: descripción breve de la causa/s que motivo la incidencia.
5) Acción correctiva: se anotarán las acciones adoptadas sobre el alimento afectado (aceptación, reclasificación a otro tipo de comida, reprocesar o volver a someter al</td></tr>
</table>

alimento a tratamiento térmico, retirar del consumo) y para el control del PCC desviado o la práctica de higiene incumplida. Se indicará con claridad el destino dado al producto afectado.

6) **Medida para evitar su repetición:** descripción breve de las medidas tomadas para evitar en lo posible que pueda volver a producirse la misma incidencia.
7) **Alimento afectado:** marcar NO si el alimento ha sido afectado, marcar SÍ en caso contrario y rellenar el campo
8) **Identificación del alimento:** denominación, cantidad y lote o partida.
9) **Persona responsable:** firma o iniciales de la persona responsable de controlar y registrar las acciones correctivas.

Verificado por y fecha: firma o iniciales de la persona que comprueba la realización de las acciones correctivas y el adecuado cumplimiento de los registros conforme a lo establecido en el plan, y la fecha en que se realiza la verificación.

14. PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO EN LA BODEGA DE LA FUNDACION EMPRENDE FUTURO

ESTRUCTURA FÍSICA DE LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO

La bodega de la FUNDACION EMPRENDE FUTURO donde se almacenan los alimentos cumple con los requisitos de infraestructura que garantizan las condiciones adecuadas para mantener los alimentos secos, relativamente frescos, libres de plagas (insectos, roedores, pájaros) y libres de contaminación por hongos, bacterias y microorganismos en general.

La bodega donde se almacenan los alimentos es un lugar limpio, libre de material que pueda introducir la contaminación.

Los requisitos mínimos que debe cumplir la infraestructura donde se almacenan los alimentos son:
Ubicación: Construida en terreno adecuado y seguro
Dimensiones: Está en relación al volumen manejado de alimentos
Ventilación: La ventilación es adecuada y suficiente
Iluminación: Adecuada y suficiente iluminación natural y / o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, lámparas con protector convenientemente distribuidas.
Piso: El piso es de cemento, liso y sin grietas.
Paredes: Deben ser lo más lisas posible, sin grietas que permitan la presencia de insectos, impermeables al agua, deben permanecer limpias con pintura sanitaria de tono claro.
Techos: Construido en láminas resistentes y con buenas características de durabilidad y resistencia y libre de goteras.
Puertas: Seguras

Ventanas: cierra y abre correctamente, está construida evitando la acumulación de polvo, suciedades y facilita la limpieza; aquella que se comunica con el ambiente exterior, esta provista de malla anti-insectos de fácil limpieza y buena**.**

14.1. PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL CDI.

El espacio donde se almacenan los alimentos en la unidad de servicio es un ambiente sin humedad, amplio para evitar sobrecarga de alimentos en un área, donde dichos espacios tienen pisos resistentes, sanitarios, de fácil limpieza y desinfección, los techos por su parte no tienen grietas o goteras que permitan la contaminación de los alimentos por cuerpos extraños.

Los alimentos son organizados de tal forma que sus calidades organolépticas no son alteradas ni adulteradas.

Los alimentos para la modalidad institucional se almacenan en una bodega del CDI y se depositan en tanques plásticos con sus respectivas tapas y rotulado con el nombre del producto, fecha de vencimiento y registro INVIMA. Las frutas y verduras que requieren refrigeración se almacenan en la nevera, esto se realiza en el menor tiempo posible para evitar daños físicos o de contaminación.

14.2. RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS:

- Se deberán recibir los alimentos en todos los casos en envases limpios e íntegros.
- Los productos perecederos que se reciban en hielos no deben estar en contacto directo con el hielo.
- Verifica que la fecha de vencimiento este vigente excepto frutas y verduras para estos últimos se verificara el grado de madurez.
- Las galletas, panes no deben presentar mohos, ni coloraciones no propias del producto.
- Los productos pre envasados deben manejarse de acuerdo a las especificaciones de la etiqueta; y en los productos a granel de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.
- Cuando se evidencie el olor o color no característicos, empaque roto o abierto, mal rotulado, poca fecha de vencimiento, mala presentación, defectuoso, presencia de cuerpo extraños, descompuesto, estado de maduración avanzado se debe reportar al profesional del área.
- En la recepción de alimentos que se realiza semanalmente las operarias de alimentos deberán identificar las situaciones que consideren afectan la calidad de los productos y por consiguiente la prestación del servicio; las variables que se identificaran son las siguientes:
- Tiempo de Respuesta para atender las necesidades del servicio: Entrega oportuna de

cantidades adicionales a las establecidas.

- Actitud del Prestador del Servicio: Amabilidad, disposición para la solución de inconvenientes que se puedan presentar, variable que se ve reflejada en el personal que recibe los pedidos y el conductor que se encarga de llevarlos a los sitios.
- Cumplimiento Condiciones Técnicas: Productos que cumplan con todas las condiciones de Rotulado y empaque.
- Cumplimiento a las condiciones de facturación y corte contable: Entrega oportuna de las facturas en el tiempo establecido que no afecte el cierre contable de cada mes.
- Tiempos de entrega de los pedidos: Día de la semana establecido para la recepción de las materias primas en los horarios indicados al momento de la negociación que no afecte la prestación del servicio.
- Ejemplo que ingresen los productos a la hora de la distribución de los almuerzos lo que impida una adecuada verificación y control de calidad en cuanto a cantidades y calidad de los productos.
- Cumplimiento en la entrega de cantidades solicitadas: Entrega de las cantidades establecidas en las órdenes de compra, por ninguna razón se puede entregar más o menos de la cantidad indicada en este documento.
- Cumplimiento en la entrega de productos pactados: Alimentos que presenten las características como gramaje y/o estado de maduración pactados en la negociación.
- Quejas o reclamos derivadas de la prestación del servicio: Los niños y niñas son los clientes de este servicio, por consiguiente cada una de las manifestaciones en cuanto a los alimentos impartidas por ellos se entenderán como quejas y/o reclamos.
- Frecuencia en número veces: Se cuantificaran la frecuencia en número de veces de los hallazgos encontrados con su respectiva clasificación de las variables.
- Una vez identificado algún tipo de hallazgo se informará al Proveedor correspondiente la situación evidenciada, reportándose como Gestión Realizada en la matriz de seguimiento semanal de proveedores.

14.3. INSTRUCCIÓN DE MARCADO DE FECHAS DE CADUCIDAD

- **SITUACIÓN 1:** En caso de tratarse de productos envasados y que no se consuman en su totalidad, una vez abierto el envase se respetarán las indicaciones del fabricante en lo que se refiere a caducidades secundarias.
- **SITUACIÓN 2:** El tiempo de conservación de productos elaborados en el establecimiento será inferior a 5 días sí se mantiene a una temperatura ≤4ºC. Si el consumo va a tener lugar dentro de las 24 horas siguientes a la elaboración la temperatura de conservación podrá ser ≤8ºC.
- **SITUACIÓN 3:** A los productos elaborados y congelados en el establecimiento se les asignara

la fecha de caducidad establecida.

15. PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION.

El transporte y la distribución de alimentos para el Servicio de Alimentación son de vital importancia en la cadena de producción alimentaicia ya que al realizarse de forma correcta los alimentos no sufrirán ningún tipo de daño físico y así mismo no estará expuesto a algún factor contaminante.

Es importante que el vehículo que transportan los alimentos para el servicio de alimentación esté acondicionado con materiales especiales, fáciles de desinfectar y con superficies lisas y resistentes, y este vehículo debe llevar una leyenda visible que diga **"TRANSPORTE DE ALIMENTOS".**

La FUNDACION EMPRENDE FUTURO asegura el adecuado transporte de los alimentos para el servicio de alimentación, desde la bodega de almacenamiento de la FUNDACION EMPRENDE FUTURO hasta la del **CDI**, de acuerdo al tipo de alimentos que deba transporta contrata los servicios del vehículo, siempre y cuando cumpla con las características anteriormente señaladas.

Los dueños de los vehículos que transportan los alimentos aportan la documentación en regla de estos, para poder ser contratados.

Se les exige a los dueños de los vehículos que transportan los alimentos, que estos deben limpiarse, lavarse y desinfectarse minuciosamente y deben secarse completamente, los desinfectantes deben ser usados conforme a las instrucciones de dilución de los fabricantes, lo que asegurará aplicar la concentración más segura y efectiva. La desinfección debe ser integral (timón, manijas, sillas, botones, comandos, etc.) preferiblemente con sistema de aspersión.

La FUNDACION EMPRENDE FUTURO verifica que el vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado en caso necesario, el tiempo de carga sea lo más breve posible, se verifica que no se hayan producido roturas en el empaque secundario, que en el compartimiento no ingrese personal ajeno o animales.

Se acomodan los alimentos de tal manera que se facilite el almacenamiento apropiado y reduzca su exposición al medio ambiente durante la carga y la descarga.

En la bodega de la FUNDACION EMPRENDE FUTURO se realiza la entrega de los alimentos al conductor del vehículo para ser llevados hasta el puerto de Magangué, como también se le hace entrega de la orden de despacho con la identificación de la cantidad de alimentos que debe llevar,

se realiza el trasbordo de los alimentos a una flota, que los lleva hasta el puerto del peñón y allí son trasportados por un vehículo de tracción animal o en carretas hasta la UDS, donde son recibidos por las manipuladoras de alimentos y auxiliar de enfermería, apenas llegan a la UDS, los alimentos son lavados y desinfectados para ser colocados en el sitio de almacenamiento, siguiendo todas las recomendaciones del protocolo de limpieza y desinfección para realizar esta actividad.

16. PROCESO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

En el servicio de alimentos, se definen tres procesos generales, para los cuales es importante tener sub áreas establecidas, con el fin de evitar la contaminación cruzada, y dar un orden secuencial al proceso

17. ETAPA PRELIMINAR

OBJETIVO	Este procedimiento tiene como propósito definir las prácticas de elaboración y manipulación del establecimiento y se indicarán las medidas necesarias para que los alimentos que se preparen sean seguros, las acciones que se deben realizar al momento de preparar los alimentos, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de los mismos.
RESPONSABLE DEL PLAN	Manipulador de Alimentos.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	● Higiene personal se mantiene en todo momento (ej.: lavado de las manos antes de iniciar la manipulación o al cambiar de actividad). ● Utilizar zonas de trabajo separadas en productos elaborados y sin elaborar. ● Utilizar superficies de trabajo, utensilios y equipos limpios para cada manipulación. ● Retirar envases evitando la contaminación de los alimentos. ● Higienizar frutas y hortalizas según la instrucción “Lavado y desinfección de frutas y hortalizas” ● Descongelar productos según la instrucción “Descongelación de productos” (Ver instructivo de descongelación de productos). ● Utilizar primero los productos que lleven más tiempo y con fecha de consumo preferente o caducidad más próxima a su vencimiento. ● Mantener los ingredientes que requieren refrigeración a temperatura ambiente el menor tiempo posible. ● Preparar en la zona y con los utensilios e ingredientes previstos, las comidas destinadas a consumidores con alergias, intolerancias, derivaciones de dieta, plan de intervención

	individual. ● Alistar los alimentos requeridos acordes a lo establecido en el ciclo de menús. En este proceso de alistamiento se debe tener en cuenta el peso bruto definido y establecido en la estandarización de las minutas. ● Fileteado y troceado de alimentos: Se emplearán diferentes tablas para el fileteado/troceado de los alimentos con el siguiente criterio: tabla azul-pescado fresco tabla roja-carne fresca, tabla verde vegetales frescos, tabla amarilla-quesos, tabla blanca producto terminado. ● Cada vez que los manipuladores deban salir del recinto de cocina o comedor, al cambiar entre diferentes tipos de productos crudos, o de crudo a cocinado. ● Servir inmediatamente o mantener a temperatura regulada los alimentos elaborados (ver tabla de conservación de alimentos a temperatura controlada).
PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS	● Valorar el destino de los alimentos manipulados incorrectamente. Limpiar y desinfectar las manos, superficies, útiles y equipos antes de continuar con la actividad. ● Volver a lavar y desinfectar las frutas y hortalizas siguiendo la instrucción para el lavado de estos alimentos del plan de limpieza y desinfección ● Rechazo de los alimentos descongelados incorrectamente. ● Rechazo de alimentos que hayan superado fecha de caducidad o que hayan sido re congelados. ● Rechazo de los ingredientes que requieren refrigeración mantenidos a temperatura ambiente. ● Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación ● Registro de acciones correctivas
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	● Registro de actividades correctivas

17.1. ESPECIFICACIÓN DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

- El procedimiento de limpieza de superficies se realizará diariamente en mesones y pisos y demás superficies.
- Las aspersiones al ambiente mínimo dos veces durante la producción, se verificarán la limpieza del área de producción antes de comenzar a preparar los alimentos y al final de la jornada.

- Mantener ordenada el área de elaboración.
- Realizar una adecuada preparación de los desinfectantes y rotación de los mismos.
- Se llevarán a cabo los procedimientos definidos y se llevaran los registros correspondientes, con el fin de realizar una adecuada limpieza y desinfección de la zona de producción según especificaciones.

17.2. ESTACION DE LAVADO DE MANOS

La estación para el lavado es muy importante; deben seguir las siguientes normas para evitar que una vez que se haya realizado la limpieza y haber desinfectado, las manos no se contaminen:

1. Activar y desactivar el flujo de agua mediante pedales, o en su caso, al colocar las manos debajo del grifo, evite en lo posible tocar las llaves; y si lo hace, enjuáguelas antes y después de lavarse las manos, para que no se re contamine; o bien, cierra la llave con el papel con el que se secó las manos.
2. Debe usar jabón líquido antibacteriano, ya que en los jabones de pastilla se acumulan residuos de tierra, contaminantes y microbios.
3. Séquese bien con toallas de papel desechables o aire; no lo haga con la ropa ni con trapos.
4. Para tirar el papel, abre el basurero con el pedal, también puede ser de tapa oscilante, pero por ningún motivo toque la tapa.
5. Avisar a la auxiliar de enfermería si hace falta jabón, papel o toallas desechables.
6. Cambie constantemente (cuando menos dos o tres veces cada turno) la solución desinfectante en la que se mantiene el cepillo.
7. Es recomendable que la puerta no tenga picaporte, de ser así, abre la perilla con el mismo papel que utilizó para secarte las manos.

17.3. IDENTIFICACIÓN DE UTENSILIOS

En el área de elaboración se deberá llevar a cabo la identificación de los todos los elementos que puedan propiciar contaminación cruzada, como toallas, tablas para cortar, carnes, pan, verduras, cuchillo.

EJEMPLO DE LA IDENTIFICACIÓN DE UTENSILIOS DE ASEO

ELEMENTOS DE ASEO PARA BAÑOS	
1 TOALLA ROSADA	2 TOALLAS DE COLOR VERDE
1 BALDE ABANO CON FRANJA ROJA	1 TRAPEADORA MARCADA CON LA PALABRA "BAÑO"

ELEMENTOS COMEDOR	
1 TRAPEADORA MARCADO "COMEDOR"	1 ESCOBA MARCADA "COMEDOR"
1 BALDE AZUL	TOALLAS BLANCAS, SE UTILIZARÁN SOLO PARA SACUDIR
BALDE BEIGE CON FRANJA VERDE: PARA DESINFECCIÓN	
BALDE PARA TRAPEROS COLOR ABANO CON UNA MARCA AZUL	
SALA CUNA	
1 PONCHERA PARA PAÑALES	1 PONCHERA PARA BABEROS
1 PONCHERA PARA ROPA DEL PERSONAL	
LAVANDERÍA	
1 BALDE PARA SALA CUNA	1 BALDE LAVANDERÍA

17.4. PROCEDIMIENTO

Cada operador deberá anexar las fichas técnicas de detergentes y desinfectantes, utilizados en los siguientes procedimientos de limpieza y desinfección:

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ELEMENTO	**INSTRUMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
MANOS	Jabón líquido antibacterial, cepillo para uñas, toalla desechable.	• Retirar anillos, pulseras, reloj, etc. • Enjuagar con agua • Aplicar jabón • Frotar las manos, incluyendo antebrazos y codos. Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándose y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria, hasta los codos. • Enjuagar las manos bajo el chorro de agua corriente	• Al iniciar y finalizar las labores de manipulación de alimentos • Después de entrar en contacto con materias extrañas o cambiar de actividad (al tocar basuras, la cara, el cabello y otras) • Después de ir al baño	Manipuladora de alimentos

		limpia hasta que se elimine todo el jabón ● Secar las manos al ambiente o paños desechables ● NUNCA se secan en toallas de tela de uso continuo o sobre la ropa ● No pase la nariz para sentir el olor del jabón en las manos.	Periódicamente durante la manipulación de alimentos (crudos/cocidos) ● Cada dos horas si realiza la misma actividad.	
 BODEGAS Y ALACENAS DE ALMACENAMIENTO	Escoba, trapeadora, balde, solución desinfectante previamente preparada, detergente dosificado, trapo o paños abrasivos.	● Diariamente ● Barrer con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo del piso. Trapear con mezcla de Agua y Desinfectante según la tabla de preparación. ● Mensualmente ● Desalojar completamente ● Barrer o sacudir con el fin de retirar trozos y residuos ● Limpiar con un trapo humedecido en solución detergente. ● Retirar el jabón. ● Aplicar solución detergente solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). ● estregar con paño abrasivo. ● Enjuagar	● Diario se retira residuos, polvo y basura. ● Mensualmente estibas, alacenas, recipientes.	Manipuladora de alimentos

		• Aplicar el desinfectante por aspersión (según tabla de preparación de desinfectante) y dejar actuar durante el tiempo indicado (de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica del desinfectante a utilizar) enjuagar con abundante agua. • Secar con trapeadora limpia, paños, entre otros debidamente desinfectados. • Verificación y registro de la actividad en el Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
PAÑOS ABRASIVOS Y LIMPIONES	Balde, detergente dosificado, solución desinfectante	• Sumergir en solución detergente: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). • Retirar el detergente por medio de abundante agua • Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación) • Se deja actuar el tiempo estipulado	Al iniciar y finalizar labores, o cada que los niveles de suciedad lo requieran.	Manipuladora de alimentos

		según ficha técnica del desinfectante. ● Enjuagar con suficiente agua ● Escurrir ● verificación y registro de la actividad Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
ESTUFA 	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	● Desmontar las rejillas de la estufa ● Limpieza con un trapo húmedo limpio, con el fin eliminar el polvo ● Limpieza con jabón y agua solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). ● Frotar con paño abrasivo con el fin de eliminar la grasa ● Preparar solución (según tabla de preparación de desinfectante) ● Desinfección por medio de aspersión La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica, Se retira el desinfectante con agua. ● Verificación de la operación y registro de la actividad Formato de registro	Diariamente al finalizar labores – cuando se utilice.	Manipuladora de alimentos

		de las actividades de limpieza		
LAVAPLATOS 	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	● Enjuagar la superficie abundante agua. ● Limpieza con jabón y agua. solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). ● Frotar con paño abrasivo ● Enjuagar ● Aplicación de solución desinfectante por medio de aspersión, se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica del desinfectante .Antes de iniciar labores y al terminarlas. ● verificación y registro de la actividad en Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos	● Antes, y después de su uso ● Durante las labores mantenerlo limpio.	Manipuladora de alimentos

MEDIO AMBIENTE 	Solución desinfectante	• Aplicar el desinfectante por el método de aspersión (spray) (según tabla de preparación de desinfectante) • Asegurarse de que exista el cubrimiento total del área de producción. • verificación y registro de la actividad en Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Antes de las labores	Manipuladora de alimentos
MESÓN, MESAS DE TRABAJO	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	• Despejar el área, retirar los utensilios, productos, basuras y materiales. • Aplicación de la solución detergente. Frotar con paño abrasivo • Enjuagar con agua por medio de baldes, paño húmedo o manguera con el fin de remover toda la solución detergente de la superficie y la suciedad en ella atrapada • Escurrido al ambiente. • Preparar solución desinfectante.(según tabla de preparación de desinfectante)	• Al iniciar el proceso • Cada vez que los niveles de suciedad lo ameriten. • Al finalizar labores	Manipuladora de alimentos

		• Aplicación de la solución desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica del desinfectante utilizado. • Enjuagar • Escurrido al ambiente. • verificación y registro de la actividad en Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
TRAPEROS, ESCOBAS 	Detergente dosificado, solución desinfectante, balde.	• Retirar en lo posible tipo de material sólido incrustado • Sumergir en solución detergente solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). • Retirar el detergente enjuagando con agua • Preparar solución desinfectante (véase ficha técnica del desinfectante a utilizar) • Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación de desinfectante) y se deja actuar durante el tiempo indicado en la ficha técnica del producto. El	Diariamente, después de las labores de procesamiento, y/o durante las mismas si se hace necesario.	Manipuladora de alimentos

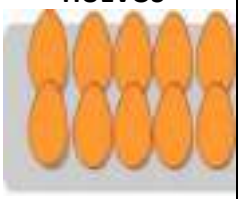
		Balde en el cual se sumerge los traperos deben ser de uso exclusivo para dicha actividad ● No eliminar el agua residual en el lavaplatos. ● Enjuagar con suficiente agua a presión. ● Escurrir ● Verificación de la operación Incluir verificación y registro de la actividad en el Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
PISOS, PAREDES 	Escoba, detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	● Barrer o sacudir (según aplique) con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo. Cuando se amerite se recomienda el empleo de un trapero húmedo inicialmente para limpieza, con el fin de remover el polvo, en vez de barrer con escoba o sacudir, esto con el fin de evitar la propagación de microorganismos y polvo ● Estregar. ● Limpiar con jabón en polvo y agua solución de jabón líquido (5 litro de	● Pisos diariamente antes y después de procesar alimentos. ● Paredes cada mes.	Manipuladora de alimentos

		agua y 50 ml del producto). ● Restregar con escoba, cepillo, zabra o paño húmedo. ● Enjuagar con agua, trapeadora limpia o paño húmedo y desinfectado. ● Las paredes se desinfectan por medio de aspersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según el desinfectante a utilizar (según tabla de preparación de desinfectante). Para desinfección del piso, sumergir el trapeador en la solución desinfectante y luego trapear toda la superficie, se deja actuar el tiempo correspondiente según ficha técnica. Secar con trapero limpio y desinfectado previamente. ● Verificación de la operación Formato de verificación de limpieza y desinfección. (actas de inspección). ● Registrar en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el		

		área de producción de alimentos.		
LICUADORAS 	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	• Desmontar el vaso. • Desarmar el vaso y la tapa de la licuadora. • Limpiar con jabón y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). • Estregar con paño abrasivo • Preparar solución desinfectante según ficha técnica. • Desinfectar por medio de inmersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado • Enjuagar con agua. • El motor se limpia con un paño húmedo. • Registrar en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Antes y después de su uso.	Manipuladora de alimentos.
UTENSILIOS Y MENAJE (OLLAS, PLATOS, VASOS CUBIERTOS, JARRAS, BANDEJAS, RECIPIENTES PARA MUESTRA, COLADORES, RALLADORES, TABLAS PARA PICAR)	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, recipiente limpio(balde, ponchera)	• Eliminar residuos con un paño seco. • Limpiar con jabón y agua, solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). • Frotar con paño abrasivo. • Enjuagar con agua • Preparar solución desinfectante según tabla de preparación	Después de que se utilicen.	Manipuladora de alimentos.

		• Desinfectar por medio de inmersión en un recipiente limpio y desinfectado (Balde, ponchera) destinado para tal fin. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica. • Enjuagar. • Escurrir al ambiente. • Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS 	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera)	Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos en la recepción. Todas las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante, en concentración adecuada para tal fin. Los alimentos deben permanecer en esta solución el tiempo adecuado según la ficha técnica del producto a utilizar. Es de extrema importancia observar la dilución y tiempo de inmersión en las soluciones desinfectantes y posteriormente	Diariamente	Manipuladora de alimentos.

		enjuagar con abundante agua limpia. **Observaciones:** ● Las legumbres: no pueden ser colocadas en el interior de la pileta de lavado sino que se debe utilizar un recipiente para desinfectarlas ● Huevos: Los huevos deben ser quebrados en un recipiente uno por uno antes de agregarlos a cualquier preparación.		
VERDURAS, FRUTAS, HORTALIZAS 	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera)	● Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles. ● Enjuagar con suficiente agua potable. ● Sumergir en una solución desinfectante, preparada de acuerdo al desinfectante utilizado. ● Dejar actuar el tiempo de contacto según indique la ficha técnica del desinfectante a utilizar para desinfección de alimentos. ● Enjuagar con suficiente agua potable ● Dejar escurrir. ● NOTA: Para las frutas, como tomate de árbol y guayaba,	Antes de su utilización.	Manipuladora de alimentos.

		y para las hortalizas como tomate y repollo es preciso realizar un escaldado, es decir, colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de la mora sólo 1 minuto al baño María. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y cepillo, antes de ser peladas. Las verduras que se cocinan para la utilización de ensalada solo requieren limpieza. ● Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
HUEVOS 	Solución desinfectante	● Enjuagar suavemente con suficiente agua potable hasta retirar residuos sólidos. ● Realizar el proceso de desinfección bajo las condiciones que se especifiquen en la ficha técnica del desinfectante a utilizar. ● Dejar actuar el tiempo determinado para el desinfectante utilizado.	Solo se debe lavar y desinfectar en el momento previo a su consumo.	Manipuladora de alimentos.

		• Enjuagar con agua potable y/o hervida. • Dejar escurrir.		
GRAMERA 	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	• Retirar los residuos y separar el plato del mecanismo • Limpieza: Barrido con paño seco. • Limpieza: Barrido con paño húmedo. • Desinfección: Barrido paño húmedo con SOLUCIÓN DESINFECTANTE. PERMITIDA EN EL MANUAL DE LA GRAMERA • Retirar el desinfectante con agua. • Secado: Dejar secar al ambiente. • Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos • Nota: no mover o golpear o sacudir la balanza gramera con el fin de evitar su desajuste.	De debe lavar y desinfectar antes y después que se utilice	Manipuladora de Alimentos
MOLINO	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo	• Desconectar fluido eléctrico del equipo. • Ubicarlo cerca de una salida de agua, se requiere agua caliente para la limpieza. • Ubicar al frente del equipo recipiente para recoger el agua	Se debe lavar y desinfectar posterior al uso.	Manipuladora de Alimentos

		proveniente de la limpieza. ● Agregar abundante agua, para facilitar la salida de comida. ● Desmontar el equipo para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección. ● Con la ayuda de un elemento de acero fuerte raspar las estrías que hay dentro del embolo y en la boca de este. ● Adicionar jabón con una esponja y refregar bien el embolo por dentro, las estrías, el tornillo sin fin. ● Estregar con un cepillo más pequeño las mismas partes. ● Adicionar agua caliente que facilita la eliminación de grasa. ● Secar con una toalla limpia. ● Lavar la base del molino, con agua y jabón, hacer énfasis en las esquinas y también las patas dela base. ● Adicionar jabón y repasar con esponjilla y estregar. ● Lavar el motor por fuera con cepillo pequeño ● Lavar con esponja con jabón el cable		

		para conectar a la energía. ● Secar con toalla previamente limpia. ● Con un aspersor se debe adicionar desinfectante, el que este en uso ese día. ● Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
TERMÓMETROS 	Detergente dosificado, solución desinfectante, recipiente limpio.	● Sumergir el termómetro en agua con jabón. solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). ● Enjuagar con abundante agua. ● Preparar SOLUCIÓN DESINFECTANTE PERMITIDA EN EL MANUAL DEL TERMÓMETRO y sumergir por el tiempo indicado. ● Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Se debe limpiar y desinfectar el termómetro antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.	Manipuladora de alimentos

NEVERAS	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, esponja, aspersor para desinfectante.	• Apagar la nevera • Sacar todos los alimentos de la nevera y ubicarlos en un lugar seguro de contaminación. • Se debe retirar todas partes de la nevera como las bandejas y los cajones. • Lavar las bandejas y los cajones con agua y jabón, estregar con esponja.: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). • Adicionar solución de desinfectante con aspersor. • Adicionar agua en la parte de adentro de la nevera y en las puertas. • Estregar con esponjilla, hacer énfasis en las partes pequeñas de difícil alcance como por ejemplo los rieles por donde encajan las bandejas, el caucho de la puerta, la manija para abrir la nevera. • Adicionar agua a las partes enjabonadas. • Adicionar solución desinfectante dentro de la nevera. • Ubicar nuevamente los cajones y bandejas de la nevera.	1 vez por semana, antes del recibo de los alimentos.	Manipuladoras de alimentos

		● Adicionar agua en la parte de afuera de la nevera. ● Correr la nevera para poder lavar por detrás. ● Se debe lavar con agua y jabón el piso ubicado debajo de las neveras y las paredes que se encuentran detrás. ● No olvidar lavar la parte de encima de la nevera por la parte de afuera. ● Adicionar jabón ● Adicionar abundante agua. ● Adicionar solución desinfectante por aspersión por la parte de afuera de la nevera. ● Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro.		
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOZA.	Detergente dosificado, solución desinfectante, esponja o cepillo.	Para llevar a cabo adecuadamente el lavado y desinfección de la loza y cubiertos, se puede utilizar el método de los tres baldes así: ● Se debe realizar el descomidado, retirando los restos de comida de loza y menaje. ● En el primer balde, se deben lavar y cepillar los utensilios con detergente y agua caliente (aproximadamente 48°C) para eliminar la suciedad visible.	Después de cada uso de la loza o si está se contamina por algún motivo deberá lavarse y desinfectarse.	

		● En el segundo balde, se debe enjuagar los platos y utensilios con agua para remover completamente los restos de detergente. Se debe recordar que los desinfectantes no actúan en presencia de detergentes o materia orgánica (suciedad). ● En el tercer balde, se deben desinfectar los platos, utensilios, etc., sumergiéndolos en solución desinfectante y dejarlo actuar, según lo indique la ficha técnica del desinfectante a utilizar. ● Se deben secar al ambiente los utensilios o con toallas previamente limpiadas y desinfectadas, los vasos y pocillos deberán almacenarse boca abajo para evitar entrada de alguna suciedad del ambiente, y los cubiertos en recipientes que deberán permanecer siempre tapados.		

18. ETAPA DE PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de

60ºC (Grados Celsius).

Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70ºC, sin interrupción del proceso de cocción

La mayoría de los organismos patógenos se destruyen a temperaturas entre 60 y 74 ºC; por lo anterior, se considera que cuando en la preparación de un alimento en agua se alcanza el punto de ebullición, éste se encuentra por encima de 60 ºC.

En el caso de los alimentos sólidos, se debe asegurar visualmente la cocción completa del mismo con el objetivo de alcanzar una temperatura mayor o igual a 75 ºC. VÉASE GUÍA TÉCNICA METROLÓGICA.

19. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION.

• Desinfecte los utensilios de cocina, platos, vasos y cubiertos regularmente y planifique una distribución que minimice la manipulación.
• Desinfectar cada mesa y bandeja después de cada uso.
• Mantener al menos un metro de distancia en las mesas entre persona y persona, para lo cual la unidad de servicio deberán implementar estrategias de señalización.
• Garantizar la entrega de cubiertos, bandejas y vasos por niño o niña en el servicio de alimentación quien cuente con las medidas de higiene necesarias.

- Disponer de una persona del servicio de alimentación quien será la encargada de servir, evitando el contacto directo con los niños y niñas usuarios del servicio.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas o vitrinas.

• El personal de cocina deberá recomendar a los colaboradores y niños y niñas el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.

- Reprogramar los turnos de las comidas para evitar aglomeraciones y deje tiempo entre los distintos turnos para limpiar y desinfectar.
- Reemplazar manteles e individuales en materiales porosos por manteles individuales desechables o no porosos que se pueden lavar a máquina después de cada uso.

20. RECOMENDACIONES DURANTE LA JORNADA DE ATENCION A TENER EN CUENTA EN LAS AREAS DEL COMEDOR Y COCINA.

- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Quienes estén realizando la tarea de servir platos no deben ingresar a sector de preparación de alimentos. Hacer la entrega sin contacto de bandejas o plato servido.

- En los lugares donde no haya puestos fijos, establecer letreros de “mesa limpia” que se pongan en las mesas que estén recién desinfectadas, de manera que las personas sepan que puestos y qué mesas pueden utilizar.
- La recolección de las vajillas debe hacerse por un personal único para evitar aglomeración de filas de niños y niñas en la entrega de los platos.
- Disponer paños y alcohol glicerinado en las zonas donde se encuentren los hornos microondas para uso del talento humano, garantizando la desinfección del panel después de cada uso.
- Garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje, siguiendo las recomendaciones.
- Los utensilios que lleven las personas para su alimentación deben ser de uso individual. debe asegurar la adecuada desinfección entre usos.
- Supervisar que los niños y niñas no guarden residuos para consumir después o llevar a sus casas.

21. ETAPA DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

22. PROCEDIMIENTO

1. Se deberá llevar a cabo según las especificaciones que se dan en la guía técnica metrológica en el numeral Entrega de alimentos y, teniendo en cuenta la estandarización de porciones de servido, de acuerdo a lo indicado en la minuta patrón para los diferentes grupos de edad
2. Se llevará a cabo la recolección de las contra muestras de las preparaciones del día y darle un adecuado almacenamiento como se especifica en el procedimiento para la toma de muestras.
3. Se aplicará el formato 7, análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores 1 vez al mes.
4. Se deberá registrar las cantidades de alimentos preparados que se deben entregar a los usuarios al momento del servido considerando su grupo de edad, esto se hará según las instrucciones para el diligenciamiento de la tabla control de porciones de alimentos servidos de la guía metrológica. Registro anexo No. 2 Tabla para el control de porciones de alimentos servidos.

Se debe controlar la temperatura de servido de los alimentos como está especificado en la Guía de Metrológica.

22.1. PROCESO DE DISTRIBUCIÓN

Se deberán utilizar bandejas limpias previamente desinfectadas, nunca se cogerán los platos de forma tal que entren en contacto con las manos de las manipuladoras, ni las docentes, no se deberá poner un plato encima del otro, los platos deberán entregarse inmediatamente para evitar que los alimentos se enfríen.

Todas las personas en el comedor deberán usar como mínimo gorro para el cabello, tapabocas

y deberán lavarse las manos antes de la comida y usar el desinfectante antibacterial.

22.2. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD EN LOS MOMENTOS DE LA ENTREGA DE ALIMENTOS A LOS NIÑOS Y NIÑAS.

Los alimentos deben entregarse una vez estén preparados para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos a una temperatura que no permita accidentes en los niños y niñas.

- Preparar y cocinar cada día solamente la comida de acuerdo al número de niños y niñas que asisten a las UDS.
- Mantenga cubierta la comida ya que al cubrirla retiene el calor y evita que contaminantes caigan, asimismo agite en intervalos de tiempo para uniformizar el calor en la comida. Deseche la comida caliente después de cuatro horas.
- Nunca mezcle comida recién preparada con comida de una preparación previa debido a que puede causar contaminación cruzada

22.3. PROTOCOLO A LA HORA DE COMER EN LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS.

•Lavarse las manos antes y después de consumir los alimentos.
•No dejar que los niños y las niñas compartan sus comidas.
•Cada niño y niña tendrá sus platos, cucharas y vasos con sus nombres, para evitar ser compartidos.
•Los alimentos no consumidos por el niño o niña, no se deben consumir en los hogares.
•Los alimentos estarán servidos en sus mesas
•Mantener el distanciamiento físico de mínimo dos metros.
•Alternar grupos a la hora de comer.

23. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Durante la elaboración de los alimentos se debe prevenir la contaminación cruzada es la transferencia de sustancias peligrosas de un alimento al otro por medio de vehículos como las manos, superficies de contacto de equipo contaminado, utensilios, o directamente de un alimento crudo o listo para consumir.

PUEDE OCURRIR POR: Prácticas inadecuadas de almacenamiento, Contacto con los manipuladores de alimentos, Alimentos o ingredientes contaminados, Contacto con superficies contaminadas (equipo, utensilios, paños de limpieza), Uso de hielo contaminado, Contaminación por los consumidores.

23.1. ALGUNAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN

23.2. EN RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO:

- Proteja los alimentos y material de empaque de la contaminación
- Separe adecuadamente de alimentos listos para consumo de aquellos crudos
- Separe los alimentos y de los químicos tóxicos
- Separe los alimentos de los productos que no son alimento
- Inspección del camión de entrega
- Mantenga el área de recibo y almacenamiento limpia e iluminación adecuada

23.3. DURANTE LA PREPARACIÓN Y COCCIÓN:

- Trabajar en áreas separadas los alimentos que requieren cocción de los que se sirven frescos.
- Trabajar en diferentes tiempos.
- Mantener separados los utensilios para cada tipo de alimento y debidamente rotulado- use tablas y cuchillos de colores.
- Higiene del personal durante el trabajo.
- Manera correcta de probar la comida.
- Uso correcto del termómetro.
- Limpieza y sanitizacion correcta en todo momento del Servicio.
- Mantener cubierto los alimentos o utilice.
- Nunca mezcle alimentos frescos con lo que tiene en exhibición.
- Mantenga las cucharas de servir dentro de las bandejas con los alimentos con la agarradera hacia fuera.
- Nunca debe tocar el área de servir los alimentos.

23.4. DURANTE EL ALMACENAMIENTO: EN NEVERAS SEPARADAS, DE LO CONTRARIO SEPARAR CONSIDERANDO:

- ‰Alimentos listos para comer o que no se van a cocinar como cortes fríos, alimentos cocidos.
- Ensaladas, frutas y hortalizas,
- Panadería
- ‰ Pescado, huevos
- ‰ Carne de res, cerdo, otras
- ‰ Carne molida de res y cerdo

- ‰ Pollo y aves

23.5. INSTRUCCIÓN DE CAMBIO DE ACEITE DE FRITURA

INSTRUCCIÓN DE CAMBIO DE ACEITE DE FRITURA
PASO 1: El aceite no deberá calentarse a más de 180ºC
PASO 2: El aceite de la freidora se eliminará cada 3-5 días de fritura dependiendo del uso previsto, reponiéndolo por aceite nuevo.
PASO 3: El cambio de aceite se realizará al final de la jornada. Todo el aceite eliminado se introducirá en contenedores dispuestos para ello y se almacenará en el cuarto de basura hasta que sean retirados por una empresa especializada
PASO 4: Los días en que vaya a ser utilizado el aceite de fritura al inicio de la jornada y hacia la mitad de la misma se repondrán los niveles de aceite hasta el valor indicado y se realizará un filtrado después de su enfriamiento al término de la jornada.
PASO 5: Si los días en que no toca cambio de aceite se detecta formación de humo abundante a temperaturas de fritura normales, se procederá a la renovación completa del mismo. También deberá renovarse cuando se produzca un cambio evidente de color, sabor u olor.

24. PROGRAMA DE MUESTREO

OBJETIVO	Establecer el procedimiento para realizar la toma de muestras de alimentos correctamente, en los servicios de alimentación, para que pueda ser llevada para análisis de laboratorio en caso de ser necesario.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	La responsabilidad de la ejecución del programa de Toma de Muestras, recae sobre los manipuladores de alimentos.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	• Toma de muestras microbiológicas • Toma de muestras de producto terminado
PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTIVAS	Se iniciaran a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de Toma de Muestras. En caso de que se llegue a presentar fallas, se acudirá a la verificación del registro

	el cual permitirá identificar el responsable de la labor. De no existir registro alguno diligenciado, se analizara la situación mediante reunión con testigos o evidencia y se levantara un acta de compromisos y/o descargos.
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	Diariamente se diligencia la toma de muestras de alimentos en el formato destinado para este fin, y este reposará en el servicio de alimentación. El monitoreo se realizará mediante visitas de supervisión.
ALCANCE	El programa de Toma de Muestras comprende desde la toma diaria de los alimentos, hasta el descarte de las muestras a las 72 horas.
REGISTROS	• Toma de muestras a producto terminado. • Acta de toma de muestra para análisis microbiológico.

DEFINICIONES:

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, La actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Que mediante Resolución 2674 de 2013, se reglamentó el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012. El artículo 4 de la misma resolución establece que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano.

ALIMENTO PERECEDERO: Alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que por lo tanto exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de características similares fabricadas bajo condiciones presumiblemente uniformes que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MUESTRA: Es definida como la fracción de un material sobre la que se estudian ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto.

CONTRAMUESTRA: Es una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.

TRAZABILIDAD: Según el Codex Alimentarius, "Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución"
Cuando se produce un incidente se deben considerar las siguientes actuaciones, en la mayoría de ocasiones de forma simultánea:

CONOCER LA NATURALEZA DEL INCIDENTE: Se deberá trabajar buscando cuál puede ser el motivo del incidente, si éste está en alguno de los procesos que realiza la institución, en los materiales o ingredientes, o bien en los de los eslabones anteriores o posteriores de la cadena.

Conociendo la naturaleza del incidente se podrá actuar acotando el/los lote/s o agrupación/es afectados, aplicar las medidas correctoras oportunas y evitar que el incidente se extienda a otros productos.

LOCALIZAR EL PRODUCTO AFECTADO: Para ello es clave el tener implantado un sistema de trazabilidad adecuado.
El producto puede encontrarse dentro del ámbito de gestión del operador alimentario o en el consumidor.

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS: Una vez localizado el producto que ha sido objeto de un incidente, y valorando la naturaleza del mismo, la localización del producto, los costos económicos, etc., se procederá a adoptar las medidas adecuadas para evitar poner en riesgo la salud de los consumidores.

24.1. PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRAS

1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

La UDS realizará un cronograma donde se especificará el número de muestras que se tomarán semestralmente y las fechas previstas para la toma de las muestras, se deberá dar prioridad a las preparaciones de mayor riesgo, se deberá seguir el protocolo para la toma de muestras definido en este programa para evitar que se contamine la muestra y tener una lectura errónea.

La Secretaria de Salud podrá visitar las instalaciones y tomar muestras para laboratorio de producto terminado, de estas muestras también se debe llenar el acta de toma de muestras microbiológicas.

2. CONTRAMUESTRAS

Se deberá tomar una contramuestras para la institución la cual será una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, la finalidad de la contra muestra es facilitar al propietario a solicitud suya una porción en la que pueda realizar su propio examen o análisis; la contra muestra debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.

La cantidad debe ser igual a la muestra tomada para el análisis en el laboratorio oficial. El tamaño de la muestra y la contramuestra suele ser de aproximadamente 100 gramos.

3. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Se realizará análisis organoléptico a los diferentes menús de la minuta, con el fin de evaluar características sensoriales como olor, sabor, color, textura, cantidad de porción entre otras.

4. ACCIONES CORRECTIVAS

Se iniciaran a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de Toma de Muestras. En caso de que se llegue a presentar fallas, se acudirá a la verificación del registro el cual permitirá identificar el responsable de la labor.

De no existir registro alguno diligenciado, se analizara la situación mediante reunión con testigos o evidencia y se levantara un acta de compromisos y/o descargos.

24.2. PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE CONTRAMUESTRAS DIARIAS

PASOS A SEGUIR	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTRO
TOMA DE MUESTRAS	• La muestra se debe tomar cuando todos los productos estén preparados y listos para servir (directamente del recipiente que contiene la totalidad de la preparación del día).	Manipuladora de Alimentos	REGISTRO DE TOMA DE MUESTRAS

	• Los utensilios deben estar completamente limpios y desinfectados según el programa de limpieza y desinfección; no se debe tocar las muestras directamente con las manos.		
TIPO DE ALIMENTO SÓLIDO	• Cortar o separar porciones de alimentos con cuchillo esterilizado u otro implemento, si es necesario. • Recoger asépticamente por lo menos 100 g de muestra, con un implemento esterilizado y transferir a una bolsa de plástico o a un frasco de vidrio de boca ancha esterilizados. • Tomar diferentes muestras de arriba al centro y de otros lugares según se considere necesario. • Refrigerar, congelar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso.	Manipuladora de alimentos	
LÍQUIDO	Revolver o agitar. Tomar la muestra en una de las siguientes formas: 1. Transferir con un implemento esterilizado por lo menos 100 ml en un envase esterilizado, refrigerar o mantener a temperatura ambiente la muestra según sea el caso. 2. Colocar un tubo largo esterilizado en el líquido y cubrir la abertura superior con el dedo o la palma. Transferir el líquido a un jarro o a una bolsa esterilizada. Refrigerar.	Manipuladora de alimentos	
EMPAQUE DE LAS MUESTRAS	El recipiente para el almacenamiento de las muestras debe ser preferiblemente en bolsas de cierre hermético (syploc) sin previo uso o recipiente de vidrio esterilizado, luego se almacenan en un recipiente plástico con tapa de pared gruesa sin fisuras, agujeros u otros, la tapa debe ajustar totalmente.	Manipuladora de alimentos	Registro de Toma de Muestras de Producto Terminado

ROTULADO DE LA MUESTRA	La muestra debe ser identificada con facilidad; para ello se debe rotular con fecha (día/mes/año), nombre del alimento, tiempo de comida y temperatura al momento de la toma de la muestra.	Manipuladora de alimentos	Registro de Toma de Muestras de Producto Terminado
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO	Se deberán almacenar en refrigeración a 4°C, durante 72 horas.		
REGISTRO DE LA TOMA DE LAS MUESTRAS	Se deberá diligenciar el formato correspondiente, sin tachones o enmendaduras y a lapicero; aquí se indicará el nombre del alimento, temperatura de toma y anotar observaciones cuando existan.	Manipuladora de alimentos	Registro de Toma de Muestras de Producto Terminado
ELIMINACIÓN Y DESECHO DE LAS MUESTRAS	La muestra líquida deberá desecharse por los desagües, la semisólida debe colarse y el remanente disponerse como residuo orgánico al igual que la muestra sólida. Por ningún motivo deberá consumirse la muestra.	Manipuladora de alimentos	

25. PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, NORMAS DE BIOSEGURIDAD, CAPACITACIÓN, DOTACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

NORMAS DE BIOSEGURIDAD

• Realizar una buena higiene de las manos, lavándoselas con agua y jabón durante un mínimo de 40 segundos (del modo recomendado por la OMS)
• Utilizar frecuentemente un gel hidroalcohólico.
• Realizar una buena higiene respiratoria (cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar, desechar los pañuelos de papel después de usarlos y lavarse las manos);
• Lavar o desinfectar a menudo las superficies de trabajo y los puntos de contacto (por ejemplo, los pomos de las puertas);
• Evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o estornudos).

Las personas que manipulan alimentos deben tener en cuenta que el uso de guantes puede hacer que se acumulen bacterias en la superficie de las manos, por lo que es esencial lavarse

las manos después de quitárselos para no contaminar los alimentos. Además, no deben tocarse la boca y los ojos cuando usen guantes.

26. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Normas a seguir:

• Bañarnos diariamente.
• Lavarnos los dientes.
• Utilizar ropa limpia.
• Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

¿PORQUE DEBEMOS HACER ESTO?

• La higiene diaria permite reducir los microorganismos que se reproducen en el cuerpo.
• Las joyas acumulan suciedad, son soporte de microorganismos y pueden producir accidentes con la maquinaria.
• En el pelo, como en la piel, se encuentran bacterias. La gorra contribuye a evitar que caiga pelo en la comida.
• Las manos y las uñas deben estar siempre limpias. De lo contrario, pueden transportar microorganismos a los alimentos y ocasionar la contaminación de los mismos.
• El uso de tapabocas es indispensable en el momento de manipular el alimento, puesto que la boca y nariz con las principales vías de contaminación del producto.

26.1. PASOS PARA LAVARNOS LAS MANOS:

• Abra la llave o humedezca las manos aplicando agua con una taza
• Humedezca las manos y antebrazos hasta el codo bajo el Agua.
• Aplique (jabón antibacterial) jabón de dispensador.
• Enjabónese bien por encima de las muñecas y los brazos hasta el codo.
• Ponga atención en particular a las áreas entre los dedos y alrededor de las uñas.
• Utilice cepillo para uñas cuando termine. Enjuague el cepillo hasta que esté limpio y guárdelo en una solución desinfectante entre y después de cada uso.
• Enjuáguese completamente bajo el agua permitiendo que el agua fluya desde los codos hasta las puntas de los dedos.
• Séquese las manos correctamente con la toalla nueva o desechable.

¿CUANDO ES NECESARIO LAVARNOS LAS MANOS?

• Después de utilizar servicios sanitarios.

- Después de manejar basuras.
- Después de hacer contacto manual con equipo y superficies sucias.
- Después de manejar dinero.
- Después de usar el pañuelo, comer o fumar.
- Antes y después de tocar cualquier alimento.
- Cada vez que se crea conveniente

MALOS HÁBITOS QUE SE DEBEN EVITAR:

✓ Evitar toser y estornudar sobre los alimentos. Estornude en el antebrazo o cubriéndose con pañuelos desechables, nunca con la mano.
✓ Fumar, comer, beber o escupir en áreas donde están los alimentos
✓ Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.

26.2. DOTACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Son elementos de protección personal básicos y de uso obligatorio: El uso de Tapa bocas, guantes, gorro y redecilla para el cabello, para quienes desarrollan sus labores e intervienen en los procesos de manipulación, distribución, transporte y conservación de alimentos ya que es una medida para asegurar la higiene y mitigar los riesgos de contaminación por elementos externos.
Se dotara cada Unidad de servicio con Alcohol, antibacterial y jabón líquido.

27. CAPACITACIÓN DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

27.1. PLAN DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVO GENERAL	Capacitar al personal manipulador de alimentos orientando los conceptos sobre las buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1. Asegurar que todo el personal manipulador de alimentos realice el Curso de Manipulación de alimentos. 2. Brindar las instrucciones necesarias al personal del servicio de alimentos sobre el correcto funcionamiento y las normas establecidas en el presente manual. 3. Diseñar un plan de capacitación continuada y de inducción al personal nuevo.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	La persona encargada del componente de salud y nutrición.
ALCANCE	Aplica a todas las personas del servicio de alimentación, manipuladores, personal de servicios generales, y todas aquellas personas que tengan relación con el servicio de alimentación.
METODOLOGÍA	Cada operador deberá definir la metodología que va a usar para este programa teniendo en cuenta que sea didáctica y de acuerdo a las necesidades de capacitación particulares de cada operador.
REGISTROS	• Formato de cronograma para eventos de capacitación • Formato de evaluación a los eventos de capacitación • Formato de asistencia a las capacitaciones • Lista de asistencia • Evaluación de conceptos
EVALUACIÓN Y VERIFICACIÓN	El profesional encargado de realizar la actividad educativa llevara a cabo la evaluación de conceptos con el fin de verificar la asimilación de los mismos y se tomaran las acciones correctivas necesarias.

Capacitar el recurso humano es un factor estratégico para alcanzar la calidad de los servicios de alimentación, los procedimientos efectuados se hacen más conscientes y con mayor responsabilidad, dicha capacitación debe ser continua para generar en la persona responsable del área de producción un desarrollo integral en su conocimiento.

Teniendo en cuenta que los usuarios niños y niñas menores de 5 años, son grupos de población vulnerables para ser afectados por las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075/97, Art 14, donde se especifica que todo establecimiento que tenga como fin fabricar alimentos debe contar con un plan de educación continua para el personal manipulador que además de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, garantice el cumplimiento del objetivo nutricional del programa establecido en los Lineamientos del ICBF.

El plan de capacitación debe ir orientado a cubrir todas las etapas de dicho proceso, para que finalmente se logre ofrecer productos o alimentos aptos y seguros para la población beneficiaria.

Todo personal que ingrese se le debe realizar una inducción, incluir los temas de del cronograma del plan con los temas a tratar (programa del manipulador de alimentos, PSB, programa de control de calidad y los demás)

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en Buenas prácticas de Manufactura. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Se cuenta con un programa de capacitación dirigida al talento humano manipulador de alimentos (auxiliares pedagógicas) enfocada en prácticas higiénicas, educación sanitaria y medidas de control, que hacen referencia a los principios y fundamentos que todo personal que interactúa con los alimentos debe cumplir.

28. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS METROLOGICOS

OBJETIVO GENERAL	Garantizar que los equipos e instrumentos de medición estén en óptimas condiciones de funcionamiento, se utilicen adecuadamente y proporcionen medidas fiables.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Es responsabilidad del operador delegar a una persona o empresa idónea, encargada de la verificación de los procedimientos de mantenimiento de equipos y el cronograma de esta actividad.
ALCANCE	Aplica para todos los equipos e instrumentos de medición empleados en la prestación de servicio de alimentación (balanzas para peso de alimentos, termómetros, neveras, horno, molino, licuadora balanza, Tallímetro y demás equipos se considere deben calibrarse de acuerdo a lo planteado en la guía técnica metrológica.

MONITOREO Y VERIFICACIÓN	La persona encargada de manejar el equipo correspondiente deberá reportar cuando se genere algún daño para realizar el mantenimiento correctivo, los mantenimientos preventivos se deberán hacer siguiendo en cronograma planteado para los mantenimientos durante el año, además se tendrá en cuenta el presupuesto asignado para esta actividad.
REGISTROS	• Hoja de vida de equipos • Registro de las calibraciones realizadas por laboratorios y mantenimientos preventivos o correctivos. • Registro de las verificaciones realizadas por el ICBF • Registro de las inspecciones realizadas por el operador • Cronograma de mantenimientos preventivos durante el año

28.1. PROCEDIMIENTO

28.2. CODIFICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS Y EQUIPOS DE MEDICIÓN

A los instrumentos de medición se les debe asignar una codificación, para su identificación, inventario, calibración y control.

Esta codificación está a cargo del Almacén de la Regional ICBF, en el caso de los equipos que pertenecen al ICBF; para equipos de propiedad del operador, será su responsabilidad su identificación y codificación.

Los equipos de metrología pertenecientes al ICBF deberán ser ingresados al aplicativo ISOLUCIÓN, de acuerdo con el instructivo que se genere por la Sede de la Dirección General. Para este efecto, todos los equipos pertenecientes al ICBF que no cuentan con el número serial de inventario, deberán ser identificados, revisados e inventariados, antes de su ingreso a ISOLUCION.

28.3. CALIBRACIÓN

La selección del proveedor de servicios de calibración debe basarse en los siguientes parámetros técnicos y administrativos:

- Cumplimiento con las políticas internas.(Ajuste en la contratación)

- Asegurar que tenga su propia trazabilidad a patrones de Medida Nacionales
- Verificar que el laboratorio esté incluido en el listado de laboratorios de calibración acreditados por la ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia), para emitir certificados de calibración
- Relación Costo-Beneficio
  - Procedimientos aplicables a cada instrumento o equipo
  - Cumplimiento con los requisitos de los certificados de calibración
  - Competencia técnica científica para realizar las calibraciones de los equipos relacionados con educación, formación, habilidades y experiencia.

28.4. REGISTROS DE CALIBRACIÓN

Hace referencia al certificado de calibración emitido por un laboratorio autorizado; el documento de certificación debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Identificación única del certificado, informes de calibración y de otros documentos anexos
- Descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo de equipo y número de serie.
- Fecha en la cual se realiza la calibración.
- Identificación del proceso de calibración.
- Resultado de la calibración.
- Detalles del mantenimiento realizado, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que hayan requerido durante el servicio de calibración.
- Cualquier limitación de uso identificada
- Identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.
- Identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.
- La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.

28.5. VERIFICACIÓN DE EQUIPOS

El ICBF, de acuerdo con lo establecido en la Guía de Metrología y la capacitación recibida por el Instituto Nacional de Metrología –INM-, realizará verificación de los equipos de medición de masa y temperatura, tanto del ICBF como de los operadores

Las verificaciones se realizarán con los patrones definidos y en los formatos establecidos para ello. El resultado de la verificación será fuente de información para la toma de decisiones frente a la necesidad de una calibración, mantenimiento preventivo y/o cambio de equipo.

28.6. INSPECCIÓN DE EQUIPOS

El operador y el ICBF, deberán realizar inspección de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición y los equipos del servicio, que se tengan en uso. La inspección deberá realizarse de forma mensual, para identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo.

Las condiciones de inspección son mínimo las siguientes:

NEVERA

- Cierre correcto de la puerta.
- Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga)
- Sonidos de los motores
- Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.
- Fugas de agua

BALANZA PESA ALIMENTOS

- Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

TERMÓMETRO

- Escala del termómetro legible.
- Respuesta a las mediciones de temperatura.
- Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

TALLÍMETRO E INFANTOMETRO

- Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm
- Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.

En caso que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de verificación establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del equipo o instrumento de medición.

Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y guardarse

registro del mismo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

28.7. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES

Cuando se compruebe que un equipo o instrumento de medición no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la calibración o comprobación realizada por un laboratorio, debe remplazarse por otro equipo o instrumento calibrado.

Cuando se compruebe que un equipo de medición de masa o temperatura, no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la verificación realizada por el ICBF, deberá remplazarse por otro equipo o instrumento. Los costos deberá asumirlos la entidad dueña del equipo.

NOTA: Con respecto a la calibración de los instrumentos de medición debe evaluarse si hay necesidad de comprar nuevos equipos calibrados o si se hace calibración a los existentes en las frecuencias establecidas; esta determinación se hace de acuerdo a los costos derivados del valor del equipo y del servicio de calibración.

28.8. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN

- Revisar los certificados de calibración elaborados por organismos externos certificados por la ONAC, con el fin de verificar si estos cumplen con los requisitos especificados y, con base en los resultados de la calibración, tomar la decisión de continuar usando el equipo o de realizar su reposición.
- Mantener los equipos en adecuadas condiciones de protección y almacenamiento.
- Orientar en el adecuado uso de los equipos.
- Archivar y controlar toda la documentación generada del programa de calibración.

28.9. DETERMINACION DE INTERVALOS DE CALIBRACION

Para el análisis y determinación de los intervalos de calibración para los equipos referidos, se procederá de acuerdo a las interpretaciones, aplicaciones y recomendaciones de la Norma Técnica Colombiana NTC 4057 Metrología, e incluidas en la Guía de Metrología del ICBF.

ESCOGENCIA INICIAL DE INTERVALOS DE RECALIBRACIÓN

"La base de la decisión inicial en la determinación del intervalo de recalibración es

invariablemente la así llamada intuición de ingeniería. Alguien con experiencia en mediciones, en general, o en los instrumentos por ser calibrados, en particular, y preferiblemente con conocimiento de los intervalos usados por otros laboratorios, hace un estimado para cada instrumento o grupo de instrumentos en cuanto a la longitud de tiempo que es probable para permanecer dentro de la tolerancia después de la calibración."

La decisión de solicitud de re calibración del equipo, deberá ser tomada por el responsable del mismo, basado en la evidencia recogida en el histórico de calibraciones, verificaciones e inspecciones realizadas y documentadas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997- REF: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), MINISTERIO DE SALUD, BOGOTÁ, COLOMBIA.
- RESOLUCIÓN 2674 DEL 22 DE JULIO DE 2013
- CODEX ALIMENTARIUS. 2003. CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS RECOMENDADO – PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. INTERNET.
- FDA. 2001. CURRENT GOOD MANUFACTURE PRACTICES IN MANUFACTURING, PACKING, OR HOLDING HUMAN FOOD. TÍTULO 21 CAPÍTULO I PARTE 110, INTERNET.
- GONZÁLEZ. S. & QUEVEDO, F. 1994. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS: IMPACTO SOCIO-ECONÓMICO. LA ALIMENTACIÓN LATINOAMERICANA NO 203: 52-59.
- ROMERO JAIRO. PUNTOS CRÍTICOS: EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL APLICADO PASO A PASO AL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EDITORIAL CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL, BOGOTÁ COLOMBIA 1996.
- GUÍA TÉCNICA METROLÓGICA APLICABLE A LOS PROGRAMAS DE LOS PROCESOS MISIONALES DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE ICBF. V1

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

ACTA

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

ACTA N° 3	
CATEGORIA	INSTITUCIONAL
PROFESIONAL	YUVIXA ESHER LOBO TORRES
FECHA Y LUGAR	CDI MI MUNDO INFANTIL
HORA	10:00 AM
ASUNTO	PROTOCOLO DEL SANEAMIENTO BASICO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
OBJETIVO	DEFINIR LOS PROCEDIMIENTOS, INSUMOS, EQUIPOS Y PERSONAL NECESARIOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, SUPERFICIES, UTENSILIOS, EQUIPOS Y DEMÁS ELEMENTOS DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.
	AGENDA

1. ORDEN DEL DIA
2. BIENVENIDA
3. ORACION A DIOS
4. DESARROLLO DEL TALLER
5. CONCLUSIONES

DESCRIPCION DE LA ACTIVIVAD

El taller inicio con una cordial bienvenida por parte de la auxiliar en enfermería encargada del componente salud y nutrición **Yuvixa Esther Lobo Torres**, seguidamente se realiza oración a Dios y se procede con la realización del taller acerca

del PROTOCOLO DE SANEAMIENTO BASICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, dirigido a las docente de la modalidad institucional.

SANEAMIENTO BASICO

El saneamiento básico son las medidas higiénicas básicas para evitar el contacto humano con los desechos y los riesgos para la salud que conlleva. Implica garantizar que las instalaciones básicas de eliminación de residuos, como retretes y botes de basura, se mantengan limpias y funcionales.

IMPORTANCIA DEL SANEAMIENTO BASICO

El saneamiento básico es esencial para un estilo de vida sano y seguro. Una higiene y un saneamiento deficientes pueden provocar la propagación de enfermedades transmitidas por agua o alimentos contaminados, las cuales pueden causar problemas de salud a largo plazo.

¿Cuáles son los pilares fundamentales del saneamiento básico?

El saneamiento básico es un componente esencial de muchas iniciativas de salud pública, como el suministro de agua potable, la disposición sanitaria, el manejo sanitario de la basura, la desinfección domiciliaria del agua y la fauna nociva.

Agua segura

Un buen saneamiento básico es esencial para la salud y el bienestar de las personas en todo el mundo, y el agua potable es un pilar fundamental del saneamiento básico. El acceso adecuado al agua potable es un derecho

humano básico; sin embargo, más de dos mil millones de personas carecen de acceso básico a ella, según datos del Banco Mundial.

El agua potable debe ser siempre segura y estar libre de contaminantes como bacterias, virus y otros microorganismos nocivos. Esto significa que debe practicarse un saneamiento básico para garantizar un agua potable limpia y un medioambiente sano.

Disposición sanitaria de excretas y aguas residuales

La eliminación sanitaria de excrementos y aguas residuales es una parte esencial del saneamiento básico. La eliminación adecuada de los desechos humanos ayuda a prevenir la contaminación del medioambiente y la propagación de enfermedades como el cólera, la fiebre tifoidea y la diarrea. Los elementos esenciales para una eliminación adecuada incluyen la recogida y el almacenamiento seguros, el transporte, el tratamiento o la reutilización de aguas residuales tratadas.

Otra forma de saneamiento básico es el uso de fosas sépticas. Una fosa séptica es una estructura subterránea diseñada para almacenar y tratar las aguas residuales de inodoros, lavabos, duchas y otras fuentes de una casa o edificio.

Manejo sanitario de la basura

La gestión de los residuos sanitarios es un aspecto importante del saneamiento básico, ya que ayuda a reducir la propagación de enfermedades que pueden afectar a toda la comunidad. La eliminación inadecuada de los residuos sanitarios puede contaminar las fuentes de agua, el suelo y el aire, lo que a su vez puede crear problemas de salud a quienes viven cerca.
Los residuos sanitarios incluyen residuos humanos, residuos animales, residuos médicos, aguas residuales y residuos sólidos. La eliminación adecuada de estos materiales es esencial para el saneamiento básico.

LÁVESE LAS MANOS CON FRECUENCIA

Es importante lavarse las manos regularmente con agua y jabón antes y después de las comidas, después de ir al baño, después de tocar mascotas o animales y cuando se entra en contacto con cualquier superficie que pueda estar contaminada.

Prepare y manipule los alimentos de forma segura

Asegúrese de que los alimentos se preparan y cocinan correctamente, se almacenan en recipientes limpios a la temperatura adecuada y se sirven con utensilios y platos limpios. Las frutas y verduras, dependiendo de dónde fueron sembradas, podrían desinfectarse.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos

seguros**.** También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

PRINCIPALES REQUISITOS

- Involucramiento total de la Dirección dando seguimiento a los planes y programas generados, siendo la punta de lanza para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Mejorar la Infraestructura de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificación: paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos, etc.
- Documentar planes y programas que mejoren la higiene tanto de los equipos, como del medio.
- Involucramiento del personal para llevar a cabo las tareas y cumplimiento de las políticas.
- Plan de saneamiento básico que contemple las zonas a limpiar, métodos, responsables, utensilios y método de verificación.
- Desarrollo de un Plan de Capacitación para el personal que incluya sus operaciones, manejo de productos químicos, control de plagas y todos los programas desarrollados, de acuerdo a su intervención.
- Sistema de trazabilidad y retiro de producto que permita la identificación de materias primas hasta producto terminado.
- Analíticas de agua potable, utilizada en proceso o para servicios de personal.
- Monitoreo microbiológico de medio ambiente, personal, equipos, materias y productos, que validen los programas implementados

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

EVIDENCIA FOTOGRAFIA Y FIRMA

CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

'CORDIME'

NIT. 806.010.344-5 Magangué Bolívar y Personería Jurídica # 1911
TEL: 687 76 72 Barrio Córdoba Calle 16 Camilo Torres #7-28 Piso 1

LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS PRIMERO

CDI MI MUNDO INFANTIL

MODALIDAD INSTITUCIONAL

FECHA: 24 de Mayo 2024 HORA: 10:00Am

TEMA: Socialización de Saneamiento Basico y Buenas practicas de Manufactura

LISTADO DE ASISTENCIA:

NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
Yasmine Gil Navarro	39014477	[illegible]
Yanuli García Mejía	30.795175	[illegible]
Marlenis Esquivel	39017484.	[illegible]
Yanez Y Matos Palomino	23-106-479-	Yanez Y M. P.
Isabel Matos Palomino	50 743 469	Isabel Matos
María Espinosa	39-016412	María Espin
Libia Piñeres Flores	39018926	Libia P F

RESPONSABLE: Yuvixa E Lobo Torres

E-mail: Cordime2019@gmail.com
Contacordime@gmail.com

Yuvixa Esther Lobo Torres
CC: 1216.977.116

_____

Firma del profesional

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286