ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

JARDIN ANTON PIRULERO

2025

JARDIN INFANTIL ANTON PIRULERO

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



ELABORADO: 2025

Contenido

INTRODUCCIÓN

OBJETIVO

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

MARCO NORMATIVO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS

DEFINICIONESGENERALIDADES SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA?

¿QUE ES MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE ADECUADOS?

¿QUE ES LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA?

CLASIFICACIÓN DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CONDICIONES ADECUADAS DE EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

CONDICIONES DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN

- PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES INSTRUCTIVO GENERACIÓN PEDIDOS DE ALIMENTOS

OBJETIVO
GLOSARIO

- PROCESOS DE RECEPCION DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD ASIGNACIÓN PARA EL RECIBO DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD VERIFICACIÓN DE CALIDAD, CANTIDAD Y OPORTUNIDAD

ACEPTAR PRODUCTOS Y REGISTRAR OBSERVACIONES DE SER NECESARIO
TRASLADO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO
MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL TERMÓMETRO
MEDIDAS PREVENTIVAS BÁSCULA

- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD. ROTULADO DE ALIMENTOS.
ACTIVIDAD ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN.
DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS:
ACTIVIDAD ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN
ACTIVIDAD ALMACENAMIENTO EN SECO

CONDICIONES GENERALES PARA EL ALMACENAMIENTO

USO ADECUADO DE BOLSAS PARA ALMACENAR ALIMENTOS

- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD PRE-ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS
ACTIVIDAD PELAR, CORTAR, DESMENUZAR, PICAR, ENTRE OTROS.
ACTIVIDAD PESADA
ACTIVIDAD PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- ✓ PROCESO DE FREÍDO
- ✓ MÉTODOS DE COCCIÓN DE LAS CARNES

COCCIÓN DEL POLLO Y EL PESCADO
- ✓ MÉTODOS DE COCCIÓN DE LAS VERDURAS
- ✓ PREPARACIÓN DE LAS LEGUMINOSAS

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

- SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD ASIGNACIÓN DE LAS PERSONAS RESPONSABLES DE LA COCINA
ACTIVIDAD ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DESTINADA PARA SERVIR LOS ALIMENTOS

ACTIVIDAD ALISTAMIENTO DEL MENAJE PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS.

ACTIVIDAD CONOCER LAS PORCIONES A SERVIR Y LAS PREPARACIONES, SEGÚN EL GRUPO DE EDAD DE LOS PARTICIPANTES DEFINIDO EN LA MINUTA PATRÓN.
ACTIVIDAD SERVIR EN LA VAJILLA CON LOS CUBIERTOS REQUERIDOS Y ENTREGAR DIRECTAMENTE A LA PERSONA ACTIVA.
FORMAS CORRECTAS E INCORRECTAS DE TOMAR LOS UTENSILIOS Y SERVIR LOS ALIMENTOS

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS
ESTANDARIZACIÓN DEL SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

BIBLIOGRAFÍA

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades trasmitidas por alimentos pueden ser múltiples, son uno de los principales problemas de salud pública, pueden transmitir enfermedades debido a contaminaciones físicas, químicas o biológicas, así como a la presencia de venenos naturales.

Las más frecuentes se deben a la contaminación de los alimentos con gérmenes patógenos y a su posterior multiplicación incontrolada. En la mayoría de los casos son consecuencia de un tratamiento incorrecto de los alimentos durante su obtención, transformación, almacenamiento, preparación o consumo.

La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales.

Adicional a esto "el deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, es costoso y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores"

La inocuidad y la calidad son la clave de la competitividad de los alimentos en los distintos mercados, por lo cual Las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), representan los requisitos mínimos exigidos, para garantizar la higiene y la adecuada manipulación de alimentos que deben cumplir los establecimientos manipuladores de alimentos con el fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad a sus consumidores. Las medidas para evitar la contaminación de los alimentos hoy en día son muy sencillas y pueden ser acogidas por cualquier persona que quiera manipular alimentos, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Este manual tiene como finalidad que toda persona que manipule alimentos dentro del JARDIN ANTON PIRULERO, adquiera los conocimientos necesarios para desarrollar correctas prácticas de manipulación de alimentos y seguir protocolariamente según la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de salud y Protección Social.

OBJETIVO GENERAL

- Implementar buenas prácticas de recepción, almacenamiento, manipulación, preparación y servido de los alimentos dentro del **JARDIN INFANTIL ANTON PIRULERO**, con el fin de garantizar la elaboración de alimentos en condiciones sanitarias adecuadas, cumpliendo con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y servicio social.

Objetivos específicos

- Garantizar la correcta manufactura de alimentos relativo a la higiene, para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos.
- Establecer los requisitos generales según la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de salud y Protección Social.

MARCO NORMATIVO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) DE ALIMENTOS

Principios Generales de Higiene de los alimentos del *Codex Alimentarius*: Documento que recomienda la aplicación de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, con el fin de garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.
Buenas prácticas de manufactura Resolución 2674 del Ministerio de la Protección Social de Colombia: las BPM comprende todos los procesos necesarios que van encaminados a garantizar la inocuidad de los alimentos, impidiendo su deterioro, contaminación o adulteración.

Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (Resolución 333 de 2011): Esta resolución tiene como objeto establecer los requisitos del etiquetado de los empaques de los alimentos con el fin de proporcionar al manipulador y al consumidor una información clara que no induzca a engaño o confusión.

DEFINICIONES

ACTIVIDAD ACUOSA: es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
ALIMENTO: Todo producto que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Incluyendo las bebidas no alcohólicas y especias.
ALIMENTO ADULTERADO: a. Al cual se le hayan quitado o reemplazado sus elementos constituyentes. **b.** Al que le han adicionado sustancias no autorizadas. **c.** Tenga

tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, **d.** Que hayan disimulado fraudulentamente sus condiciones deficiencias en su calidad normal.

ALIMENTO FRAUDULENTO: Requiere registro y no lo tiene, se expende con otro nombre o mal etiquetado o no procede del verdadero fabricante declarado.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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.

AMBIENTE: Cualquier rea interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

BROTE DE UNA ENFERMEDAD ALIMENTICIA: Incidente en el cual dos o más personas experimentan la misma enfermedad después de comer la misma comida.

CADENA ALIMENTARIA: Serie de procesos que inician en: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

CADENA DE FRIO: Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4° C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.

CALIDAD SANITARIA: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano**.**

CONTAMINACIÓN: Introducción o presencia de un agente extraño y contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Proceso por la cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladadas mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

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

ENVASE PRIMARIO: Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor.

ENVASE SECUNDARIO: Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

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

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

HIGIENIZACIÓN: Conjunto de procedimientos que están inmersos en los procesos de limpieza y desinfección.

HIGIENE PERSONAL: Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabello y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad.

IDONEIDAD DE LOS ALIMENTOS: La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

INFECCIÓN ALIMENTICIA: Se produce cuando una persona consume un alimento en el que se encuentran patógenos vivos y estos comienzan a crecer en los intestinos.

INFESTACION: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL *CODEX ALIMENTARIUS*: Aquel alimento que no causara daño al consumidor cuando este es preparado y/o consumido de acuerdo a su intención de uso.

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

INTOXICACIÓN ALIMENTICIA: Producida por comer comidas que contienen toxinas producidas por las bacterias.

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

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.

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.

MICROORGANISMOS: Pequeños seres vivos que solo pueden ser vistos mediante el microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parásitos y hongos. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

PROCEDIMIENTO PEPS- PRIMERAS ENTRADAS- PRIMERAS SALIDAS: Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha entrada y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha; de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

REGISTRO SANITARIO: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: Son aquellas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos, su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) o mayor a 65°C.

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

GENERALIDADES SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA?

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas y estándares sobre medidas de higiene y procesos de manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. Son herramientas clave en la obtención de un producto inocuo, saludable y sano para el consumo humano, ya que previenen y minimizan los riesgos de contaminación sanitaria de los productos procesados.

En las siguientes preguntas se resume brevemente los aspectos a considerar dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura.

¿QUE ES MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE ADECUADOS?

Se establecen procedimientos para:

- Seleccionar los alimentos y sus ingredientes con el fin de separar todo material que manifiestamente no sea apto para el consumo humano;
- Eliminar de manera higiénica toda materia rechazada, y
- Proteger los alimentos y los ingredientes para alimentos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias objetables durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte

Deberá tenerse cuidado en impedir, en la medida en que sea razonablemente posible, el deterioro y la descomposición, aplicando medidas como el control de la temperatura y la humedad y/u otros controles.

¿QUE ES LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA?

Se deben disponer de instalaciones y procedimientos apropiados que aseguren:

- Que toda operación necesaria de limpieza y mantenimiento se lleve a cabo de manera eficaz y que se mantenga un grado apropiado de higiene personal.

¿QUÉ ENFERMEDADES PUEDEN TRANSMITIRSE A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS?

"Los alimentos pueden contaminarse en cualquier eslabón de la cadena que va desde la producción hasta el consumo. Todos los participantes en la cadena de provisión deben adoptar medidas para conservar la inocuidad de los alimentos". Básicamente los alimentos contaminados pueden causar 2 tipos de enfermedad:

-Infección: Se puede dar cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes como: bacterias; larvas o huevos de parásitos.

Las infecciones se pueden prevenir adoptando medidas higiénicas apropiadas para evitar que los alimentos se contaminen.

-Intoxicación: Se presenta por contaminación de los alimentos con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes o toxinas que están presentes desde la recolección o desde la producción primaria.

CLASIFICACIÓN DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Antes de llegar al consumo, los alimentos pasan por varias etapas, comenzando desde la cosecha en las cuales son sometidos a la manipulación de varias personas, aumentando el riesgo de desencadenar un proceso de contaminación el cual se entiende como la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario, con la capacidad de producir enfermedad. Básicamente esas materias pueden ser de 3 tipos:

- **Contaminación física:** Este tipo de contaminación se da cuando un cuerpo extraño se incorpora al alimento accidentalmente, causando daño o enfermedad al que consuma el alimento.

- **Contaminación biológica:** Es la que ocurre por diversos agentes microbianos como: bacterias, parásitos y los virus. Este tipo de contaminación, es debido a la falta de higiene del personal y los equipos, practicas higiénicas inadecuadas y almacenamiento deficientes.
  También puede deberse por la contaminación al alimento por plagas como moscas, cucarachas, ratas o animales domésticos.

  - **Contaminación química:** Este tipo de contaminación se puede dar cuando algún tipo de sustancia utilizada para limpieza o control de plagas contamina el alimento.
  - **Contaminación cruzada:** Este tipo de contaminación ocurre cuando un contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico) ya sea un alimento o materia prima contaminada pasa a un alimento que no lo está. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada se dan cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con un alimento cocido listo para consumir.

CONDICIONES ADECUADAS DE EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

- Deben estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, sin poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- La construcción debe impedir la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, debe estar separada de áreas donde se realizan operaciones fácilmente contaminadas.
- Deben tener tamaño adecuado para los equipos, la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.
- Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.
- Debe facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación según lo establecido en el plan de saneamiento establecido.
- El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados.
- Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio y sin la presencia de animales.

ABASTECIMIENTO DE AGUA.

- El agua usada debe ser de calidad potable, con la temperatura y presión requeridas y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio.
- Certificación de lavado de tanques
- Se debe disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.

DISPOSICION DE RESIDUOS LÍQUIDOS.

- Se dispondrán de sistemas adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales. No debe contaminar el alimento o las superficies que puedan tener contacto con este.

DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS.

- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos.

INSTALACIONES SANITARIAS

- Disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres, separados de áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal. Deben mantenerse limpios. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.

- Contar con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.

PISOS Y DRENAJES

- Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
- El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m^2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m^2 de área servida.

PAREDES

- Deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección con un acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros.
- Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

TECHOS

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

VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

- Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación.

PUERTAS:

- Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores de 1 cm.
- No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio.

ESCALERAS: Estas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.

ILUMINACION: Deben tener una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

- La intensidad no debe ser inferior a: 540 lux (59 bujía - pie) en todos los puntos de inspección; 220 lux (20 bujía - pie) en locales de elaboración; y 110 lux (10 bujía - pie) en otras áreas del establecimiento

VENTILACIÓN

- Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor.
- **CONDICIONES ESPECÍFICAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**
- Los equipos y utensilios deben ser resistentes al uso, a la corrosión y al uso frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, accesibles, sin irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
- Sus ángulos internos deben poseer una curvatura continua y suave, para limpiarse con facilidad. No deben recubrirse con algún material desprendible.
- El interior de los equipos, no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
- Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

CONDICIONES DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO.

- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.
- Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es importante tener en cuenta que una de las primeras causas de contaminación de alimentos es por la falta de higiene de los manipuladores. Por lo cual su actitud responsable al manipular alimentos es indispensable para evitar enfermedades y velar por la salud de la población a la que nos vamos a dirigir.

Estas condiciones permitirán que el manipulador, aplique reglas básicas que tiene que ver con su higiene personal, estado de salud, indumentaria de trabajo y comportamientos durante la manipulación de los alimentos, con el fin de brindar seguridad al consumidor.

ESTADO DE SALUD.

- El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, por lo menos una vez al año.
- Se deben tomar las medidas necesarias para que no se permita la manipulación de los alimentos a alguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.
- Las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no deberá permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos si existe la posibilidad de que los contaminen. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones deberá informar inmediatamente a la dirección sobre la enfermedad o los síntomas.
- Algunas situaciones que excluyen al personal de manipular alimentos son:
    - Ictericia
    - Diarrea
    - Vómitos
    - Fiebre
    - Dolor de garganta con fiebre
    - Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.)
    - Supuración de los oídos, los ojos o la nariz

EDUCACION Y CAPACITACION.
CURSO OBLIGATORIO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Todas las personas que manipulen alimentos deberán recibir capacitación, a un nivel apropiado sobre higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manipulación. Dicha capacitación debe ser continua y de carácter permanente.

Si esta capacitación es insuficiente sobre la higiene de los alimentos, para las personas manipuladoras puede representar una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud

Los programas de capacitación deben ir enfocados o deben incluir:

- Recibir capacitación en materia de higiene de los alimentos
- Igualmente los operarios 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.
- Como se debe manipular y envasar alimentos y cuáles son las probabilidades de contaminación.
- Tiempo en el que el alimento desarrolla microorganismos y se descompone.
- Enfermedades transmitidas por alimentos

De acuerdo a la resolución 765 de 2010, es importante tener en cuenta los siguientes aspectos:

"Para ser manipulador de alimentos se requiere:

1. Certificado de capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos expedido por las Empresas Sociales del Estado ó capacitador particular autorizado por el ente rector de salud o quién hagas sus veces en el Distrito Capital.

2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

El proceso de capacitación para manipulación de alimentos va dirigida a:

Establecimientos donde se, almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas"

Enfermedades transmitidas por alimentos.

- Se debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios.
- Se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:
- Delantal plástico: para operaciones que requieren de su protección
- Guantes: Para acciones específicas como (procesos de selección en el área de fruver y panadería). De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal
- Calzado: (En cuero, brillado) antideslizante exclusivo para el lugar del trabajo.

Requisitos para visitantes: Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos, deberán llevar la indumentaria requerida acorde a lo aconsejado para el personal manipulador y deberán cumplir las disposiciones de higiene personal.
Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

Un correcto lavado de manos debe incluir LOS PASOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



- Desinfectar las manos en una solución apropiada de ser necesario.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso debe ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas.

ACTIVIDADES DE LAS MANIPULADORAS

- Recibir las materias primas, insumos y/o productos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón, menú modelo o ciclos de menús y servir con medidas o recipientes estandarizados.
- Mantener las áreas del servicio de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
- Velar por el mantenimiento del equipo y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o reemplazo.
- Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general.

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.

- La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. Deben ser inspeccionados. Se almacenarán en sitios adecuados evitando su contaminación y alteración.
- Se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado.
- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas.

OPERACIONES DE FABRICACIÓN.

Deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Se deben controlar por medio de: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración.

Se deberán adoptar medidas efectivas como:

- Las operaciones de fabricación deben realizarse secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo

en salud pública, durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (> 60ºC.) o bajas (<4º.C) según sea el caso.

- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar etc. se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos, el mismo debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones de higiene.
- No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACION CRUZADA.

- Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomaran medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.
- Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una y otra manipulación de alimentos.
- Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.
- **CONDICIONES ESPECÍFICAS DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**

SISTEMA DE CONTROL

Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación y liberación o retención y rechazo.

Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos de mayor riesgo en salud pública deberán tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, el cual puede ser propio o externo.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.
- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:
  - **Programa de Desechos Sólidos:** Garantizar una **e**ficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición.

- **Programa de Control de Plagas:** Debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN
ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS
EN LOS SERVICIOS SOCIALES
INSTRUCTIVO GENERACIÓN PEDIDOS DE ALIMENTOS

Objetivo

Generar los pedidos para el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración social, cumpliendo con lo establecido en los lineamientos técnicos para garantizar la disponibilidad de apoyo alimentario.

Glosario:

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

Alimento crudo: que no ha sido preparado por medio de la acción del fuego, o que no lo está hasta el punto conveniente.

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

Cantidad: verificar que las cantidades solicitadas coincidan con las cantidades entregadas por el proveedor, que el número de productos entregados sea el establecido en el anexo técnico.

Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el año, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas, este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional.

Minuta patrón: la minuta es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos, en la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer por tiempo de comida y para un día de acuerdo al grupo poblacional definido, la minuta patrón es la base para diseñar los Ciclos de Menús que contienen las preparaciones a ofrecer; debe diseñarse teniendo en cuenta criterios como presupuesto, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población a quien va dirigida y enfoque diferencial, para ofrecer intercambios de alimentos comunes y tradicionales (nativos o autóctonos),

para responder apropiadamente a las tradiciones culturales de los diversos grupos étnicos atendidos en los Servicios Sociales de la SDIS. La Minuta
Patrón debe ser elaborada por el profesional en nutrición y dietética con matrícula profesional.
Operación directa: servicio social en donde la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) contrata de forma directa a los profesionales docentes, profesionales de apoyo en área de salud y sociales y a los proveedores de alimentos y subcontrata al personal manipulador que realiza la operación del servicio de alimentación.
Oportunidad: cumplir con el horario y días establecido para la entrega y recibo de productos
Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.
Seguridad alimentaria y nutricional: es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.
Los pedidos de alimentos realizados cumplen con las cantidades requeridas por el Jardín Antón pirulero, con base en las porciones de alimentos en peso bruto establecidas en el análisis del aporte nutricional, coberturas y días de atención en la unidad operativa.

PROCESOS DE RECEPCION DE ALIMENTOS

RECEPCION DE ALIMENTOS (Instructivo Recibo de Alimentos Memo int Memo I2024005021 22/02/2024

Objetivo

Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

Desarrollo:

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Asignación del personal para recibo de alimentos	Coordinador de la Unidad operativa	Memorando

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Persona encargada en la unidad operativa	Lista de chequeo de recepción de materia prima Verificación
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Persona encargada de la unidad operativa	Factura y/o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal encargada de la unidad operativa	control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD Asignación para el recibo de alimentos

Asignar días de recibo de alimentos: el coordinador de la unidad operativa delegara al responsable de los días para el recibido de los alimentos según los grupos de alimentos.
Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.
Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: el coordinador de la unidad operativa asignara a la persona que se encargara del recibo; esta persona debe estar capacitada para esta actividad.

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

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

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

ACTIVIDAD Verificación de calidad, cantidad y oportunidad

La persona encargada deberá verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada.
Para la oportunidad se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos.

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

En la verificación de Calidad se evaluara las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y la temperatura de los alimentos y los siguientes criterios de calidad:

- **Criterios para evaluar la calidad del pescado**

Para evaluar la calidad de pescado se debe observar cada factor que corresponde a las partes del pescado, a los aspectos de color, olor y verificar que cumplan con la descripción de buena calidad:

CRITERIO	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
Color	Brillante	Decolorado y con manchas
Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 ºC	mayor a 6ºC
Rotulado	Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

- **Criterios para evaluar la calidad del pollo**

En el momento del recibo del pollo. Si el producto presenta uno o más de los siguientes signos de mala calidad se debe rechazar:

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 ºC	Mayor a 6ºC
Olor	Característico	Agrio, descompuesto

Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones
Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6°C
Olor	Característico	Agrio, descompuesto

- **Criterios para evaluar la calidad de la carne**

Cuando se decepcione carne deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Rotulado	En sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa.
Color	Res en cortes frescos rojo cereza brillante y en cortes maduros: cereza oscura.	Verdosa o café oscuro, descolorida.
	Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.
	Para los casos de la carne de res en bloque y molida empacada al vacío su coloración es café.	
Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6°C
Rotulado	En sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

- **Criterios para evaluar la calidad del huevo**

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Textura	Clara viscosa	No característica.
Color	Blanco o rojo	Descolorido
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero y limpio, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Cascaron con grietas, sucio, con residuos de materia fecal y/o plumas.
Rotulado	Rotulado por huevo o cubeta con maquina o sticker que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado
Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6°C

- **Criterios para evaluar la calidad de la leche y los productos lácteos**

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	mayor a 6°C
Olor, sabor	Característico del producto	Sabor agrio, olor descompuesto.
Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas y moho.
Proceso térmico	Pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT)	Sin pasteurizar.
Empaques	Empaques limpios, sin roturas	Empaque con fugas
Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

- **Criterios para evaluar la calidad de los productos de panadería**

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	Dura.
Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
Textura	Consistencia suave y	Dura.

	esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	
Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.

- **Criterios para evaluar la calidad de los productos de frutas y verduras**

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Olor, color y sabor	Olor normal, color normal del producto, sabor agradable según el alimento.	Olor, color y sabor no característico.
Textura	Tejidos firmes, sin magulladuras o grietas.	Tejidos blandos.
Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica del producto, limpia y fresca.	Presencia de huecos, caminos u hongos.
		Presencia de signos de infestación o infecciones
		Materias extrañas.
Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.

- **Criterios para evaluar la calidad de los productos de Tubérculos**

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Olor, color y sabor	Textura	Consistencia firme y gruesa.
Apariencia	Olor y color	Olor normal, color normal del producto.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica, limpia.
Color		
Olor, sabor	Textura	Consistencia firme y gruesa.

- **Criterios para evaluar la calidad de los productos de víveres y abarrotes**

Factor	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Apariencia	Sin señales de insectos,	Con presencia de materiales

	huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
Empaque	En buen estado y limpio.	Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
	Para el caso de enlatados además deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados no deben estar abollados, con presencia de óxido, con derrames, abombadas, perdida de vacío o sucio.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.

ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos, debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).
En caso que se presente inconsistencia, se debe informar al coordinador de la unidad operativa para que realice el respectivo reclamo al proveedor cuando los a alimentos sean suministrados directamente.
Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura o remisión.

ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

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

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío.

En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato control de entradas y salidas de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento.

Medidas preventivas para el termómetro

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

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro y estuche después de cada uso, con la solución y concentración de desinfectante establecida para equipos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Almacenar el termómetro en estuche limpio y desinfectado.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías de acuerdo a necesidad.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados y/o congelados durante el proceso de recibo.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos, esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

Medidas preventivas báscula

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

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (Instructivo almacenamiento de alimentos Memo int I2024005021 – 22/02/2024

Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas, de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de	Lista de recepción de materia prima
2	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y
3	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD. Rotulado de alimentos.

Objetivo

Asegurara y mantener la calidad de las materias primas e insumos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimento.

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

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes el rotulado se realizará sobre cinta de enmascarar antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse con cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

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

ACTIVIDAD Almacenamiento en congelación.

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

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

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

Descongelación de los alimentos:

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

ACTIVIDAD Almacenamiento en refrigeración

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, enmarcada entre 0 y 4 grados centígrados, de esta manera se conservara el valor nutricional y las características organolépticas.

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

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

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

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

ACTIVIDAD Almacenamiento en seco

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

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

Los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, los cuales deben estar separados de la pared y del piso, de manera que facilite la higienización y circulación del aire.

Los alimentos almacenados al granel como el arroz, azúcar, granos etc. Pueden ser retirados de su empaque y envasarlos en un recipiente plástico con tapa y debidamente rotulados, deben estar separados de la pared y del piso.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla, deben estar separados de la pared y del piso.

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

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

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
  Formato FOR PSS 235 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024

- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).

  Formato refrigeración FOR PSS 238 Memo I2024005021 – 22/02/2024
  Formato congelación FOR PSS 239 Memo I2024005021 – 22/02/2024

- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

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

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

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

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (INSTRUCTIVO: Memo I202303942 – 20/12/2023)

Objetivo

Mantener la calidad nutricional del alimento, así como las características organolépticas de aceptabilidad de acuerdo con lo programado en el ciclo de menús, realizando procesos de transformación que requieran las materias primas, con el fin de brindar alimentos inocuos a cada uno de los participantes.

Glosario

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

- Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.[1]

- Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[2]

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

Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Formato Control de entradas y salidas de alimentos.FOR-PSS-235 Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos FOR-PSS-244 Formato Autorización cambio de preparaciones/ alimentos FOR-PSS-245
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243

A continuación, se desarrollan los pasos a tener en cuenta con los alimentos que se someten a transformaciones manteniendo un valor nutritivo y características

organolépticas en cuanto al sabor, aroma, color, y textura, prolongando su vida útil y así mismo poder brindar a alimentos inocuos a cada uno de los participantes.

Actividad Pre-alistamiento de alimentos

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

- Cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias.
- Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.

- Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

- Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad.

- Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.

Actividad Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.

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

- Tabla de picado: las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno, cuando se evidencie deterioro por uso como grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y

desinfección, por tal razón el mango de los utensilios no puede ser de madera.

- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección.

Actividad Pesada

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

Actividad Preparación de los alimentos

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar son los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que la unidad cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos pueden prepararse con anticipación (el mismo día) para asegurar temperatura de servido.

❖ Preparación de alimentos con proceso térmico

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

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

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4°C +/-2°C a 60°C) sea de quince (15) a veinticinco (25) minutos máximos.

Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y máximo cinco (5) minutos antes del servido.

✓ **Proceso de freído**

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente.
- No agregar sal a los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.
- Utilizar aceite sin usar para cada preparación, las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.
- La relación óptima para freír de aceite/alimento es de 6 a 1, mantener esta relación evita que la temperatura del aceite disminuya y resulten alimentos grasosos[3].

Freír los alimentos a la temperatura indicada. Los alimentos que se fríen por encima de la temperatura correcta logran un color intenso, pero no quedan totalmente cocidos, las temperaturas recomendadas para freír de acuerdo al tipo de aceite se muestran en la siguiente tabla

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

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

✓ **Métodos de cocción de las carnes**

Se deben calentar los alimentos entre 65°C a 74°C. Con una cocción adecuada se pueden eliminar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. En consecuencia, se debe prestar atención especial para cortes de carne picada, filetes de carne asada, trozos grandes de carne y aves enteras.

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

- Calor seco
  - Asado al horno
  - Asado a la parrilla
  - Asado a la sartén
- Calor húmedo
  - Cocción a presión
- Braceado estofado

Cocción del pollo y el pescado

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

✓ **Métodos de cocción de las verduras**

- Horneado: usado para tortas con verduras.

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

- Al vapor

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

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

✓ **Preparación de las leguminosas**

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

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

❖ **Preparación de alimentos sin proceso térmico**

✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas

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

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

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

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

anteriormente.

Observaciones

Es importante tener en cuenta, que al realizar una cocción se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.

SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

Objetivo

Entregar y distribuir productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los o las consumidores- as.

Glosario

- **Aforo:** Marcas bien referenciadas que permiten obtener una medida exacta del valor que se requiere, proceso que se realiza en recipientes como vasos, botellas, jeringas, platones, tinas.
- **Muestra:** parte o porción extraída de un conjunto (alimentos). Por métodos que permiten considerarla como representativa del mismo.
- **Idónea:** persona capacitada para una actividad específica.
- **PSB:** Conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en establecimiento, edificaciones que comprenden como mínimo el programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua.
- **Servido:** es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en la vajilla para ser entregados a los participantes de los servicios sociales. La forma como se sirvan los alimentos (presentación del plato), influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción frente a los alimentos o preparaciones ofrecidas.
- **Menaje:** conjunto de ollas, sartenes, jarras, cucharones, tazas, cuencos (bowl), vasos, platos, vasos, pocillos y cubiertos entre otros que se destinan para cocinar, preparar y/o servir los alimentos.
- **Utensilios:** conjunto de elementos que se utilizan para cocinar y preparar alimentos.

Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Asignación de las personas responsables de la cocina.	Coordinador de la unidad operativa	Memorando
2	Organización del área destinada para servir alimentos	Personal del servicio de alimentación en la unidad operativa	No Aplica

3	Aislamiento de los implementos para el servido	Personal del servicio de alimentación en la unidad operativa	No Aplica
4	Conocer las porciones a servir, según el grupo etareo y la	Personal del servicio de alimentación en la unidad operativa	Cuadro de porciones servidas
5	Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar	Personal del servicio de alimentación en la unidad operativa	

ACTIVIDAD asignación de las personas responsables de la cocina

El coordinador de la unidad operativa delegara a las responsables de la cocina para el proceso de servido, estas personas deben ser idóneas para esta actividad.

ACTIVIDAD Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente.

ACTIVIDAD Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

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

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

La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probada.

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

La persona responsable del servido de los alimentos debe tener la capacitación necesaria para este proceso.

Para realizar el servido de los alimento9s la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir ala personas,

dependiendo de la preparación y del grupo etario tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones de los ciclos de menús.
Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

ACTIVIDAD Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente a la persona activa.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos.

Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.

Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja.

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



Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se

recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.

- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.

- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo.

- En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

Estandarización del servido y distribución

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 05% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. Declarado en la minuta.
- Se debe disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

BIBLIOGRAFIA

(SOCIAL, 2021)
RESOLUCION 2674 DEL 2013