PORTAFOLIO DE SERVICIOS

Dirección: CL 96 No 72-43 TRR 1 APTO 103 – Celular 3013241968
Email: cortidios@gmail.com

CORPORACIÓN TIEMPOS DE DIOS “CORTIDIOS”
NIT: 901552361-0

ACERCA DE……

La CORPORACION TIEMPOS DE DIOS “CORTIDIOS” es una organización que trabaja en Colombia con el objetivo de mejorar las condiciones de vida de niñas y niños, familias que viven en situación de extrema vulnerabilidad, es una Corporación independiente, sin filiación política o religiosa.

CORPORACIÓN TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS"
NIT: 901552361-0

OBJETO SOCIAL

La CORPORACION TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS" tiene como objeto especifico la presentación de los servicios de asistencia técnica a las entidades oficiales y privadas a las comunidades para el desarrollo del bienestar social, económico en el territorio nacional. En todo lo que respalda el objeto social con el que fue creado nuestro portafolio asignado y aceptado por la ley colombiana respaldado por la cámara de comercio de santa marta

CORPORACIÓN TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS"
NIT: 901552361-0

MISION

- Promover el desarrollo integral de personas en situación de extrema pobreza, principalmente niños, niñas, jóvenes y sus familias, incidiendo especialmente en el plano emocional y mental, a fin de conseguir el desarrollo sustancial de su autoestima, búsqueda de su entidad personal y valoración como seres humanos, medio fundamental mediante el cual pueden compensar sus desventajas, lograr un mejor nivel social, moral y económico y finalmente su realización como personas.

VISION

- Buscar ser una Corporación consolidada a nivel nacional por su compromiso y contribución al mejoramiento y calidad de vida de la población más vulnerable, brindando servicio social y humanitario enfocado a la educación, salud, formación, nutrición y protección integral de los niños, niñas, mujeres, familias y poblaciones con los niveles más bajos de marginación social, nuestro norte es una sociedad más comprometida en la que cada individuo sea protagonista de un mundo más justo y sostenible.

OBJETIVO GENERAL

- Diseñar, ejecutar programas y proyectos claros, viables para el desarrollo social, económico, cultural y mejoramiento de la Calidad de Vida de la primera infancia, la niñez y adolescencia, el adulto mayor, población desplazadas, madres cabezas de hogar, madres comunitarias y la población vulnerable, aportando capital humano para trabajar por el bienestar de las personas sin olvidar la atención integral de la población garantizando su calidad de vida, invirtiendo en capital social creando estilos de vida saludables y fomentando la participación ciudadana, generando mecanismos alternativos de resolución de conflictos, con el fin de crear hechos de paz.

POLÍTICA DE CALIDAD

El trabajo de la CORPORACION TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS" está enfocado en el desarrollo comunitario centrado en la niñez, adolescencia, y familia, gestionando proyectos y actividades encaminadas a causar impacto en la sociedad y en las comunidades atendidas, cumpliendo con los requisitos de quienes contribuyen o aportan a la labor y obteniendo los mejores resultados a través del mejoramiento continuo de los procesos de la Corporación.

OBJETIVOS DE LA CALIDAD

Como parte de la estrategia para desarrollar nuestra misión, nos comprometemos a alcanzar los siguientes objetivos de la calidad:

- Participar en la promoción y protección de los derechos de los niños, las niñas, los adolescentes y jóvenes, en condiciones de vulnerabilidad, mediante la ejecución de proyectos de alto impacto.
- Potencializar los recursos, mediante una gestión oportuna, ágil, transparente, eficiente y eficaz, buscando la sostenibilidad de nuestra operación.
- Gestionar un sistema de procesos eficiente, eficaz y seguro, capaz de mejorar continuamente.
- Fortalecer la gestión del desempeño de nuestro equipo humano, fundamentado en las competencias necesarias para el cumplimiento de los procesos y la misión institucional.

PRINCIPIOS

- **Responsabilidad y ética profesional:** Nuestras acciones estarán guiadas por la justicia equitativa y principios cristianos, la responsabilidad social de la organización hace que las funciones sean más desinteresadas y humanas a la necesidad rea
- **Solidaridad y Cooperación:** La Corporación considera que la solidaridad y la cooperación permitirán que el horizonte del poder del dinero se vierta hacia la humanización del trabajo el cual dignifica a las personas.
- **Respeto a la diferencia:** La organización entiende que las diferencia ganen en dignidad en autoestima y en autonomía por ello la Corporación asume el dialogo claro y transparente que en la diferencia llega a concertar el bien individual y el colectivo.
- **Trabajo en equipo.** Este impulsa las acciones y el pensamiento de CORPORACION TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS" y es lo que hace competente a la organización y a los socios que la forman, bandera que guía el pensamiento de alianzas estratégicas que fortalezcan la creación de un pensamiento empresarial.
- **Calidad de vida.** Construir ambientes propios de mejoramiento, a través de la formación y capacitación permanente, generación de empleo, cultura solidaria, tratamiento humano y mejoramiento de la calidad de vida de la población vulnerable y sus familias.
- **Democracia participativa.** Racionalizar las decisiones de un colectivo para evitar el juego de intereses particulares en busca del bien común.
- **Actitud Positiva.** Total, participación en cada uno de los logros obtenidos por la Corporación los cuales serán beneficio para toda la comunidad y la organización.
- **Pensamiento Proactivo.** Plenamente convencidos del talento y la capacidad de nuestro equipo de trabajo para responder con éxito a nuevos retos, mediante creatividad y responsabilidad.

VALORES

- **Compromiso Social.** Por ser una empresa de servicio y labor social, somos más sensibles a la realidad que atraviesa nuestro país, por esto nuestra función es y será la de ser más solidarios, con quienes requieren nuestra ayuda, ser promotores del desarrollo social y promover la vida justa y digna, trabajando siempre por la equidad y la oportunidad social.

- **Positivismo y alegría.** Somos una Corporación positiva, alegre y optimista aún en las épocas difíciles. Apasionados por conseguir y afrontar nuevos retos y realizar nuestro trabajo siempre pensando en el bienestar de nuestros usuarios y los más importante no olvidar una sonrisa, ya que será nuestro mejor aliado.

- **Sentido de Pertenencia y Orgullo.** Nos sentimos orgullosos de ser colombianos, de pertenecer a CORPORACION TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS" y convertirla en la Corporación líder en el desarrollo de programas sociales y que comparte una cultura con principios y valores comunes.

- **Profesionalismo:** La comunidad confía en nosotros porque somos responsables en el desarrollo de nuestros programas sociales y porque contamos con el talento humano de excelente calidad humana y altamente capacitado. Asumir con empeño, dedicación y seriedad nuestros compromisos, respetando siempre las normas y las leyes establecidas.

CORPORACIÓN TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS"
NIT: 901552361-0

SERVICIOS

La CORPORACION cuenta con una experiencia respaldada por sus socios por más de 18 años en la formulación y ejecución de programas y proyectos, el conocimiento técnico, la capacidad de ejecución, administrativa y operativa, la independencia, la innovación social y la transparencia en el manejo de los recursos que nos permiten desarrollar proyectos sociales con gran impacto. Los Servicios que se brindan son los siguientes:

- Gerencia de Proyectos Asesoría y Consultoría
- Intervención comunitaria
- Investigación
- Administración de recursos

ÁREAS MISIONALES

Educación

El Área de Educación tiene como objetivo aportar significativamente a la difusión e implementación de políticas públicas educativas en el territorio nacional, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de la educación a partir de la gestión y transferencia del conocimiento.

Líneas de acción:

- Mejoramiento de la gestión escolar
- Fortalecimiento de la educación inicial y la atención integral a la primera infancia
- Trayectorias educativas exitosas: flexibilidad, orientación y pertinencia.
- Atención Educativa a la diversidad en el marco de la Educación Para la Paz y el posconflicto Formación para la Excelencia Docente
- Fortalecimiento de la capacidad de gestión de las Secretarías de Educación

CULTURA CIUDADANA Y CONVIVENCIA

El Área de Cultura Ciudadana y Convivencia tiene como objetivo implementar acciones que conduzcan a la convivencia armoniosa, la reconciliación y mejores resultados colectivos para la sociedad.

Líneas de acción:

- Formación para el ejercicio de la ciudadanía y la convivencia
- Fortalecimiento institucional para la convivencia Promoción de cultura ciudadana en espacios públicos
- Promoción de políticas públicas y trabajo articulado con diferentes actores institucionales comunitarios y de la sociedad civil.

SALUD

El Área de Salud tiene como objetivo promover la salud y la prevención de la enfermedad desde ámbitos institucionales y comunitarios, a partir de tecnologías de intervención que apoyen el desarrollo y la implementación de políticas públicas en salud.

Líneas de acción:

- Asesoría y asistencia técnica: diseño, implementación y evaluación de proyectos, planes y políticas.
- Abogacía y movilización social para la gestión de políticas públicas
- Investigación: conducción de estudios en servicios de salud, enfermedades transmisibles y no transmisibles, salud sexual y reproductiva y primera infancia.
- Generación e implementación de tecnologías: Diseño de tecnologías que permitan el fortalecimiento de la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad y el mejoramiento de la calidad de la atención en salud.

ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS

La CORPORACION TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS" cuenta con la experiencia y la capacidad para administrar los recursos públicos, privados y de la cooperación internacional garantizando su manejo transparente.

Acciones

- Gestión, diseño y ejecución de proyectos.

INTRODUCCION

La **CORPORACION TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS"** presenta la propuesta técnica para el servicio y suministro de alimentos y víveres.

Servicio a todo costo para el suministro de los alimentos y víveres para las preparaciones de la Alimentación general o dietas especiales para los pacientes internos y/o para el personal que presta su servicio en los Hospitales y tengan acceso a este servicio de alimentación.

El objetivo es ofrecer un servicio de suministro de alimentos y víveres de alta calidad, con un equipo profundamente calificado y cualificado en la normativa correspondiente de acuerdo a lo establecido en el decreto vigente (Decreto 2674), para la prestación del servicio.

La minuta que se estará presentando están estructuradas para brindar los aportes nutricionales necesarios para el consumo y también para ser ajustadas de acuerdo a las necesidades que sean presentadas por los Hospitales.

Nuestro equipo estará atento para responder, aclarar o profundizar en cualquiera de los puntos que en esta propuesta han sido presentados y desarrollados.

DESCRIPCION PRESTACION DEL SERVICIO

ENTREGA DE ÓRDENES DE SUMINISTRO:

Con las instituciones hospitalarias en la primera reunión de organización de plan de trabajo, se establecerá el horario en el que se recibirá la información de pedidos, cantidad de pacientes y/o trabajadores beneficiarios del servicio de alimentación, las dietas a distribuir y otras indicaciones que garanticen la calidad del servicio.

HORARIOS DE ENTREGA:

El horario de entrega será de acuerdo al establecido por las instituciones hospitalarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

El servicio, suministro y distribución de alimentos será acorde a las especificaciones dadas por las instituciones hospitalarias, la Corporación garantiza el uso de los elementos y equipos necesarios para garantizar las temperaturas, calidad y condiciones de los alimentos necesarias para su distribución y consumo.

ELABORACIÓN DE MINUTAS:

La minuta Patrón tendrá la lista de las preparaciones que conformen la dieta, los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte calorías y nutrientes de los pacientes hospitalizados, describe las medidas, cantidades (tanto para sólidos como para líquidos) y número de comidas que cada una de las dietas debe contener. Es el punto de partida para la programación de menús. Los menús se deben programar de acuerdo a la minuta patrón establecido para cada tipo de dieta. El tamaño de las porciones que se suministre equivale al producto en cocido o ya servido.

La elaboración de minutas estará a cargo por la profesional en Nutrición de la Corporación Tiempos de Dios, esta será presentada a las instituciones hospitalarias

para que puedan ser revisadas y retroalimentadas para que el profesional pueda realizar los ajustes de acuerdo a las necesidades de cada institución hospitalaria.

DESAYUNO	
BEBIDA LACTEA (FRIA/CALIENTE)	Esta estructura estará sujeta a cambios, de acuerdo a las necesidades que sean notificadas por las instituciones
JUGO/FRUTA	
PROTEÍNA (FRIA/CALIENTE)	
CEREAL / TUBERCULOS	
VERDURAS	
AZUCARES / GRASAS / OTROS	

ALMUERZO	
JUGO/FRUTA	Esta estructura estará sujeta a cambios, de acuerdo a las necesidades que sean notificadas por las instituciones
CONSOME / SOPA / CREMAS	
PROTEÍNA	
CEREAL	
VERDURAS	
TUBERCULOS	
ENERGETICO	
AZUCARES / GRASAS / OTROS	

CENA	
BEBIDA LACTEA (FRIA/CALIENTE)	Esta estructura estará sujeta a cambios, de acuerdo a las necesidades que sean notificadas por las instituciones
JUGO/FRUTA	
PROTEÍNA (FRIA/CALIENTE)	
CEREAL / TUBERCULOS	
VERDURAS	
AZUCARES / GRASAS / OTROS	

DIETAS:

- **CORRIENTE O NORMAL:** Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorías y nutrientes y de ella se derivan todas las dietas, la cual será destinadas a todas aquellas personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta, es decir que la dieta no es un componente directo de su tratamiento

- **SEMIBLANDA:** Se constituye como una dieta progresiva, siendo el paso intermedio entre la dieta líquida total y la blanda. En ella se ofrecen los alimentos en consistencia de puré o papilla y no tiene alimentos ácidos. La consistencia de los alimentos es tipo puré, baja en grasa, sin condimentos, la variedad de los alimentos que la componen es mayor y cubre la totalidad de los requerimientos de energía y nutrientes.

- **BLANDA:** Es de transición entre una líquida completa, una dieta Semiblanda, la alimentación enteral, parenteral o mixta y una dieta normal; es una dieta no productora de gas, también se denomina dieta de protección gástrica. Dieta en donde la consistencia es blanda, los alimentos se presentan en preparaciones que requieren un mínimo de esfuerzo para realizar la masticación sin atender el grado de digestibilidad (trozos muy pequeños, preferiblemente puré, tortas, carne molida o albóndiga o en torta). son sometidos a cocciones suaves, con poco aceite, sin condimentar y bajas en fibra, se excluirán todas las sustancias estimulantes (teobromina y colas) e irritantes físicos (cereales y harinas integrales, frutas y verduras crudas, carnes fibrosas, condimentos), la leche a utilizar siempre será leche deslactosada y su variedad dependerá según determinación de la Nutricionista o médico.

- **HIPOGLUCIDA O CON CONTROL DE CARBOHIDRATOS:** Dieta que incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente, equilibrada y adecuada al tipo de Diabetes. Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 5 comidas repartidas durante el día. El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal y el aporte de carbohidratos es modificado. Esta dieta excluye los azucares refinados. Deben utilizarse preparaciones y alimentos que mantengan un índice glicémico bajo. Su variedad dependerá según determinación de la Nutricionista o médico.

- **DIETA HIPOGRASA**: Dieta con aporte normal de energía, proteína y carbohidratos, aumento en el aporte de fibra, modificada en grasa y colesterol. La fuente de grasa será especialmente mono y poliinsaturada y el colesterol será < 300 mg. / día. Su variedad dependerá según determinación de la Nutricionista o médico.

- **DIETA ALTA EN FIBRA SOLUBLE O INSOLUBLE:** Dieta que cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, se deriva de la corriente. Debe contener fibra soluble e insoluble, entre 30 y 40 gramos al día. Indicada en la prevención y tratamiento del estreñimiento, en la disminución de la sintomatología asociada a enfermedades gastrointestinales, control de la diabetes.

- **DIETA LICUADA o LIQUIDA COMPLETA:** Dieta compuesta exclusivamente por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido. La textura líquida puede obtenerse de forma natural, o bien sometiendo los alimentos sólidos a una licuadora, mediante adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada. Esta dieta proporciona una alimentación fluida, suficiente, que permite cubrir las necesidades de energía y nutrientes. Se utiliza en pacientes con compromiso de la masticación, deglución y/o digestión de los alimentos sólidos, secundaria a alteraciones fisiológicas o mecánicas. Es una dieta de transición, entre la dieta líquida clara a la dieta sólida**.**

- **DIETA LIQUIDA CLARA:** Compuesta exclusivamente por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción hidroelectrolítica representada por sodio, potasio y bicarbonato, por lo cual esta dieta no cubre la totalidad de los requerimientos energéticos y de nutrientes. Su objetivo es evaluar tolerancia a la vía oral y proveer un correcto aporte de líquidos que permita mantener el equilibrio hídrico y un mínimo aporte de energía y electrolitos para producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal. Esta dieta es normosódica, aporta electrolitos y es baja en calorías y grasas.

- **DIETA ASTRINGENTE:** Sigue el esquema de la dieta normal, sólo que no se deben ofrecer bebidas con leche entera, derivados lácteos o verduras crudas; se deben ofrecer frutas en compotas o jugos previamente cocidos. Se suministrará leche sin lactosa o de soya, de acuerdo a la solicitud de la Nutricionista o el médico.

- **DIETA HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA:** Dieta con un aporte de energía y nutrientes, especialmente proteínas y calcio, mayor al de la dieta corriente. Incluye toda clase de alimentos y preparaciones. Indicada para cubrir los requerimientos de calorías y nutrientes de las mujeres en embarazo

y lactancia, en pacientes con necesidades de calorías y nutrientes elevadas (trauma, sepsis, estados febriles o infecciosos, quemados, úlceras por decúbito) y corregir la malnutrición proteico-energética

- **DIETA HIPOPROTEÍCA HIPOCALEMICA CON RESTRICCIÓN DE FOSFORO (RENAL):** Es aquella en la cual se disminuye el aporte de alimentos fuentes de proteína (leche y sus derivados, huevo, carnes en general, mezclas vegetales y leguminosas). El aporte calórico debe ser de 1600 calorías. Esta dieta y su aporte de energía, grasa y carbohidratos son normales, pero el aporte de proteína animal y vegetal está limitado (50 - 75% del requerimiento normal). Puede aumentarse el consumo de azucares simples, dulces y aceites dependerá según determinación de la Nutricionista o médico.

- **DIETA PARA COLONOSCOPIA Y DIETAS CIRUGIA BARIATRICA:** Las dietas en mención tienen modificación en su aporte de macronutrientes y son necesarias para el desarrollo de un examen de colonoscopia y para el post-operatorio de inicio de alimentación de cirugía baríatrica, bypass gástrico.

CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Desde el inicio se compromete la Corporación a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de alimentos del Servicio. Para los menús que serán ofrecidos se tendrá en cuenta la utilización de productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo epidemiológico. La Corporación se compromete mantener las existencias mínimas de víveres y abarrotes, carne. frutas, verduras, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.

Se mantendrá al día las fichas técnicas de los insumos.

- **Leche y derivados:** Todas las leches serán íntegras, pasteurizadas y/ o ultra pasteurizadas, con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registros sanitarios vigentes, se debe disponer diariamente de leche completa, descremada, de soya y deslactosada. La Corporación utilizará leches en polvo con los sellos de calidad en empaques sellados y que será reconstruida a la concentración adecuada para cada tipo de leche.

- **Yogurt o Kumis:** El yogurt o kumis tanto normal como dietético tendrá la fecha de vencimiento no mayor de un mes y registro sanitario. Será suministrada en empaque individual (vaso desechable con tapa) o presentación comercial individual.
- **Queso cuajada:** De leche pasteurizada, con porcentaje normal de grasa con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registro sanitario vigente.
- **Productos cárnicos:** De res, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente. Los productos cárnicos a utilizar cumplirán con las siguientes características:
    - Carne magra: Contenido de grasa inferior al 14% y de agua entre 65 y 75%.
    - Pollo: Pierna, pernil o pechuga.
    - Pescado: Filetes sin espina.

- **Frutas y verduras:** Frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento**.**
- **Grasas:** Aceites y margarinas que son fuentes de ácidos grasos mono y poli-insaturados: Soya, maíz, girasol, oliva o canola. La mantequilla en empaque individual.
- **Productos no perecederos y elaborados:** Con características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.
- **Jugos:** Procesados con agua potable, para garantizar la calidad microbiológica de esta y con fruta natural 50% de sólidos, que permita la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.
- **Consomé:** Claro y desgrasado. Para su preparación se utilizará pechuga de pollo deshuesada o pescado sin piel, ni hueso.
- **Aromática:** Elaborada a base de hierbas aromáticas naturales de hoja o de frutas.
- **Azúcar, sal, edulcorante artificial y salsas:** Cuando se requiera se presentará en empaque individual con gramaje especificado. La mermelada y mantequilla se presentará en empaque individual con el gramaje solicitado.
- **Aderezos:** Para la ensalada que requiera se utilizará el aceite permitido, condimentos, especias y aderezos permitidos.

Las características y presentación de los insumos podrán ser verificados en el momento que las instituciones lo requieran.

PRESENTACIÓN DE LAS DIETAS

- **Bandejas:** De acero inoxidable lisa o de fibra de vidrio reforzada que puedan soportar fuertes impactos, que sean resistentes a altas temperaturas.
- **Vajilla:** En diferentes materiales como en acero inoxidable, fibra de vidrio con compartimentos, vajilla de porcelana blanca, vajilla de material desechable. El material a utilizar será de acuerdo a las necesidades y requerimientos realizados por las instituciones hospitalarias.
- **Vasos:** En material desechable no reutilizable que deben ir tapados hasta el final del Servicio.
- **Cubiertos:** En acero inoxidable y/o de material desechable completos para todos los servicios requeridos de acuerdo a las necesidades y requerimientos realizados por las instituciones hospitalarias.

La Corporación garantiza que, el menaje y los utensilios a utilizar están en perfecto estado, no hay piezas despicadas, incompletas, o torcidas. El material de la vajilla y cubiertos cuando se requieran en material desechable es de único uso, que conserva la temperatura adecuada de los alimentos, en donde el vaso irá tapado hasta la entrega para su consumo, los cubiertos serán de pasta gruesa, el material de la servilleta es de papel.

CALIDAD DEL SERVICIO

Calidad Sensorial Y Temperatura Óptima: Las dietas en su presentación serán sensorialmente atractivas y tendrán la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento.

Inocuidad: La Corporación garantizará la inocuidad de los alimentos suministrados, cumpliendo con los lineamientos establecidos por la normatividad vigente, implementando sistemas de análisis y peligros y control de puntos críticos a todo el proceso seguido por los alimentos, desde su preparación hasta su suministro al usuario y posterior recolección de residuos.

Análisis Microbiológicos: La Corporación, efectuará el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados. Para verificar la calidad bacteriológica de la alimentación, la corporación realizará los rastreos microbiológicos mínimo cada tres meses. Incluirá: Muestras de alimentos crudos, alimentos cocidos, uñas de manipuladores, ambiente y superficies. La Corporación tiene como política de seguridad, el guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad - pesar mínimo 200 GRAMOS), se almacena como mínimo 48 horas y se rotula con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la Institución Hospitalaria.

Retroalimentación Y Continua Mejora: Como parte del proceso de mejoramiento continuo, se tendrán en cuenta los gustos y preferencias de los pacientes con el fin de que la aceptación de la alimentación sea mejor. Por lo anterior, los talentos humanos encargados de la distribución de la alimentación a los pacientes en los diferentes servicios de la institución están capacitados y entrenados para realizar las encuestas de satisfacción a los pacientes en todos los servicios, con el fin de realizar las correcciones en busca de un servicio con calidad y calidez.

RECURSO HUMANO:

La corporación garantiza que cuenta con el personal idóneo y suficiente para la ejecución y cumplimiento de acuerdo a las necesidades identificadas en las instituciones, también con personal supernumerario que podrá realizar el cubrimiento de vacantes por situaciones especiales que el personal fijo no pueda presentarse o estar en el horario establecido, este personal supernumerario es para cubrir de manera inmediata esa vacante.

Cordialmente,

Nombre: **SANDRA BARRIOS ACOSTA**
C.C. **39.456.794** de Rionegro
En calidad de: ***Representante Legal CORTIDIOS***

POLITICA DE CALIDAD

La CORPORACION TIEMPOS DE DIOS "CORTIDIOS" por medio de su política de calidad establece que el servicio y suministro de alimentos y víveres se brinda aplicando los procedimientos establecidos en el BPM garantizando así la inocuidad de los alimentos, también se establece las técnicas de procesamiento para garantizar que se conserven las propiedades organolépticas en los alimentos y estén acorde a las especificaciones técnicas y por aquellos criterios que sean establecidos por las instituciones.

MINUTA PATRON CORRIENTE O NORMAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

(2000 CALORIAS)

DESAYUNO

TIPO PREPARACIÓN	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA DESCREMADA	CAFÉ / TE/ CHOCOLATE /CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO / QUESO / POLLO / CARNE (En la preparación que se requiera)	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO CUALQUIER PREPARACION	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	80 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	60-80 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	CEREALES - ARROZ – PASTAS O AREPAS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS - CRUDAS	80 GR

ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD

- Los alimentos proteicos pueden presentarse en cualquier preparación: Asados-Fritos-Horneados-Estofados etc.
- Las verduras pueden ser crudas o cocido (soufflés-tortas-escabeches etc.).
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- No se suministrarán caldos de gallina-ni excesivos condimentos.
- Esta dieta permite todo tipo de preparaciones, excluirá alguno que desea rechazado por el paciente a solicitud de nutrición.
- No se suministrará vísceras

DIETA HIPOGLUCIDA FRACCIONADA

MINUTA PATRON PARA DIETA HIPOGLUCIDA

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	PARA DIABETICOS	100 GR / 120 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ /TE /CHOCOLATE / (TODAS LAS PREPARACIONES SIN AZUCAR)	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A), QUESO, POLLO O CARNE (CUALQUIER PREPARACION)	100 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO CUALQUIER PREPARACION	100 GR

MEDIAS NUEVES MAÑANA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	PARA DIABETICOS	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	PARA DIABETICOS	100 GR / 120 GR
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE / POLLO / PESCADO	150 GR
ENERGETICO I	ARROZ / PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	80 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	100 GR / 120 GR

MEDIAS NUEVES TARDES

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	PARA DIABETICOS	100 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	PARA DIABETICOS	100 GR
SOPAS O CREMAS	CEREAL – TUBERCULOS - VERDURAS - BASES	200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	150 GR
ENERGETICO I	CEREALES – TUBERCULOS – RAICES - PLATANO	100 GR

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
VERDURAS	COCIDAS - CRUDAS	100 GR – 120 GR

REFRIGERIO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA LACTEA	CAFÉ/ TE / LECHE SOYA	240 CC
ENERGETICO INTEGAL	PAN / SALTIN/ AVENA EN HOJUELAS	30 GR

- No suministrar banano – patilla – níspero – uvas – zapote – remolacha.
- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- No utilizar azúcar ni productos que los contengas. Los lácteos deben ser descremados y las carnes deben ser completamente magras, no ofrecer vísceras.
- La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.
- Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples.
- Fraccionada en tres comidas principales y 3 Refrigerios.

DIETAS ALTAS EN FIBRA – MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	DULCE	100 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ /TE /CHOCOLATE / CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A), QUESO, POLLO O CARNE (CUALQUIER PREPARACION)	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO INTEGRAL (CUALQUIER PREPARACION) – AVENA EN HOJUELA EN AGUA	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	DULCE	100 GR / 120 GR
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE / POLLO / PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS INTEGRTUBERCULOS-GRANOS	100 GR
VERDURAS	CRUDAS	100 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	DULCE	100 GR
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS INTEGRTUBERTUCULOS-GRANOS – AVENA EN HOJUELAS	100 GR
VERDURAS	CRUDAS	100 GR

• Los alimentos proteicos pueden presentarse en cualquier preparación: Asados-Fritos- Horneados-Estofados etc.

• Las frutas se suministrarán en porción o enteras, no se suministrarán en jugo ya que este ´proceso destruye la fibra natural.

• La unidad de medida corresponde al alimento cocido.

• No se suministrarán caldos de gallina-ni excesivos condimentos.

• Las ensaladas se suministrarán crudas, ya que la cocción modifica la fibra.

• Adicional antes de acostarse se dejará una porción de fibra soluble (all-brand, avena o salvado de trigo disuelto en un vaso con agua.

• No se suministrará frutas como la manzana, pera, durazno y guayaba.

• No se dará plátano ni guineo verde.

• Para el servicio de Neurocirugía se seguirá este patrón excluyendo el arroz en el servicio de la comida.

DIETA LIQUIDA CLARA – MINUTA PATRÓN

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
CONSOME	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	240 CC
AROMATICA	VARIADAS	240 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA	100 GR

REFRIGERIO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA	AROMATICA O PANELA HERVIDA O COMPOTA	240 CC

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
CONSOME	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	240 CC
AROMATICA	VARIADAS	200 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA – COMPOTA	100 GR

REFRIGERIO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA	AROMATICA O PANELA HERVIDA O COMPOTA	240 CC

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
CONSOME	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	240 CC
AROMATICA	VARIADAS	200 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA O COMPOTA	100 GR

REFRIGERIO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA	AROMATICA O PANELA HERVIDA	240 CC

- Suministran entre 500 y 600 calorías, su uso es transitorio.
- Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.
- No se permite el suministro de lácteos, frutas ni verduras (solo para dar sabor).
- El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa.
- Utilizar pechuga o carne magras o verduras solas en caso de que sean necesarias.
- Se pueden utilizar diferentes tipos de aromáticas (te-canela-frutos rojos-frutos verdes- cidra) excluir los que no autorice Nutrición.

DIETAS LIQUIDA COMPLETA - MINUTA PATRON

ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
JUGO	DE FRUTAS NO ACIDAS	200 CC
LICUADO	CARNE O POLLO VEGETALES - TUBERCULO	300CC
BEBIDA LACTEA	KUMIS / YOGURT / MILO / COLADA / FLAN	200 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA / NATILLA	100 GR

REFRIGERIO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA LACTEA	KUMIS / YOGURT / MILO / COLADA / FLAN	200 CC

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	NO ACIDAS	200 CC
SOPAS O CREMAS LICUADAS	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	300CC
BEBIDA CON LECHE	PANELA / YOGURT / MILO / COLADA / FLAN	200 CC

REFRIGERIO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA LACTEA	KUMIS / YOGURT / MILO / COLADA / FLAN	200 CC

COMIDA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
JUGO	DE FRUTAS NO ACIDAS	200 CC
SOPAS O CREMAS LICUADAS	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	300CC
BEBIDA CON LECHE	PANELA / YOGURT / MILO / COLADA / NATILLA	200 CC

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
PLATO ENERGETICO	FLAN / ESPONJADO / HELADO	100 GR

- Se deben suministrar pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.
- Suministran entre 1200 calorías -1500 calorías
- El análisis químico cubre el requerimiento.
- Todas las preparaciones deben ser licuadas.
- No se permiten jugos ácidos. Puede utilizarse espesante.
- Utilizar carnes magras (100gr), verduras verdes, amarillas y tubérculos para los licuados.

DIETA BLANDA - MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ-TE-CHOCOLATE- CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO, QUESO, POLLO EN CUALQUIER PREPARACION	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
JUGO	FRUTAS DULCE	200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO O CERDO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS / LEGUMBRES / MAJADO	50 GR
VERDURAS	COCIDAS	80 GR

COMIDA – MEDIA Y ALTA COMPLEJIDAD

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO O CERDO	100 GR
ENERGETICO I	CEREALES (ARROZ – PASTAS - HARINAS) / TUBERCULOS	100 GR

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
VERDURAS	COCIDAS	60 GR

- No se suministrarán jugos ácidos.
- Los alimentos deben ser de fácil masticación, deglución y digestión.
- No se permiten los embutidos, enlatados, empaquetados, fritos, no irritantes.
- No suministrar naranja, ni piña en porción. Al utilizar frutas como pera o manzana deben ser cocidas.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia molidas-desmechados-triturados - o a solicitud de Nutrición.
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido. No dar Leguminosas

DIETA HIPOSODICA - MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR / 200 CC
BEBIDA LACTEA	CEREALES – CAFÉ - TE	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) / QUESO SIN SAL / POLLO O CARNE (CUALQUIER PREPARACION)	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR

ALMUERZO – MEDIA Y ALTA COMPLEJIDAD

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE , POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	60 GR
VERDURAS	COCIDAS – CRUDA	80 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE, POLLO O PESCADO O CERDO	100 GR
ENERGETICO	CEREALES (ARROZ / PASTAS / HARINAS / GALLETAS) –	100 GR

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
	TUBERCULOS	
VERDURAS	COCIDAS – CRUDA	80 GR

- El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 2 gr.
- Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud
- de Nutrición. Utilizar especias naturales para dar sabor. (OREGANO-LAUREL-AJO-CEBOLLA).
- Todos los platos principales deben llevar cascos de limón.
- No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas
- industrializadas, debe utilizarse la leche descremada.
- La consistencia a solicitud de Nutrición.
- No se permite mayonesa-salsa de tomate-tártara-caldos concentrados.
- Se utilizará queso descremados bajos en sal.

DIETA HIPERPROTEICA HIPERCALORICA - MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR / 200 CC
BEBIDA LACTEA	CEREALES – CAFÉ – TE - CHOCOLATE	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) / QUESO SIN SAL / POLLO O CARNE (CUALQUIER PREPARACION)	2 UND 100 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO EN CUALQUIER PRESENTACION	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS – BASES (CARNE – POLLO – PESCADO)	300 CC
PLATO PROTEICO	CARNE , POLLO O PESCADO	130 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	150 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	30 GR – 100 GR
VERDURAS	COCIDAS – CRUDA	80 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
POSTRE CALORICO	BOCADILLO - AREQUIPE	60 GR
PLATO PROTEICO	CARNE, POLLO O PESCADO O CERDO	130 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	150 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS – CRUDA	80 GR

- Los alimentos proteicos pueden presentarse en cualquier preparación: Asados-Fritos-Horneados-Estofados etc.
- Las verduras pueden ser crudas o cocido (soufflés-tortas-escabeches etc.).
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- Se puede adicionar arequipe o bocadillo, leche condensada, como postre adicional cuando el
- paciente lo requiera.
- Esta dieta permite todo tipo de preparaciones, excluirá alguno que sea rechazado por el paciente a solicitud de nutrición

.

ADICIONAL SE SUMINISTRARÁN 2 REFRIGERIOS CON LAS CARACTERISTICAS SOLICITADS POR NUTRICION. (Fruta entera).

DIETA HIPOGRASA - MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE Y PICADA	100 GR / 200 CC
BEBIDA LACTEA DESCREMADA	CEREALES – CAFÉ	240 CC
PLATO PROTEICO	CLARAS DE HUEVO / QUESO DESCREMADO / POLLO O CARNE (CUALQUIER PREPARACION)	2 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO INTEGRALES	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
SOPAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO MAGROS	CARNE , POLLO O PESCADO	150 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	30 GR – 50 GR
VERDURAS	COCIDAS – CRUDA	80 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE, POLLO O PESCADO O CERDO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS – CRUDA	80 GR

- Todos los alimentos deben presentarse horneados, asados, cocidos al vapor.
- Las verduras deben ser crudas o cocidas.
- No debe incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.
- Incluir lácteos y derivados descremados.
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- Las proteínas deben ser magras no incluir vísceras, ni yema de huevo.
- Consumir los productos preferiblemente integrales (PAN-GALLETAS-AREPAS, ETC).

DIETA RENAL - MINUTA PATRON PARA DIETA HIPOPROTEICA

MEDIA Y ALTA COMPLEJIDAD

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	PARA RENAL	100 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ - TE – CEREAL	200 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) / CUAJADA / CLARAS DE HUEVO	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO MARGARINA	PAN O SUSTITUTO SIN SAL	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	PARA RENAL	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CERDO O POLLO O PESCADO	60 GR
ENERGETICO	CEREALES-TUBERCULOS-ARROZ O PASTAS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS PARA RENALES	80 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	PARA RENALES	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CERDO O POLLO O PESCADO	60 GR
ENERGETICO	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS DIALISADOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS – CRUDAS PARA RENAL	80 GR

- Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio o someterse a procesos de cocción y eliminar el agua.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche solamente.
- Para los pacientes renales diabéticos solo suministrar frutas renales en las meriendas.
- Frutas restringidas: todas las cítricas. (naranja, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate árbol,
- níspero, coco, zapote y melón cantalupo, mora).
- Verduras restringidas: Acelga, Ahuyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha y tomate.
- Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición.
- No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados.
- Las dietas Renal Diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta.
- No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición.
- Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas, verduras y frutas.
- Las frutas que pueden darse sin restricción son patilla-agraz-fresa-mango. Puede darse cañadonga en batidos.
- El pescado no puede darse tan frecuente, solo con controles de laboratorio (Por el contenido de P).
- No dar yema de huevo están contraindicadas.
- Para el ciclo existe poca variedad debido a la restricción de muchos alimentos por su contenido en P y K.

DIETA GASTROPROTECTORA - MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA SIN LECHE	TE- CEREALES - CALDO	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A), QUESO - POLLO – CARNE EN CUALQUIER PREPARACION	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR

MERIENDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	FRUTA PERMITIDA - COMPOTA	100 GR / 200 CC

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS	80 GR

MERIENDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	FRUTA PERMITIDA - COMPOTA	100 GR / 200 CC

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	CEREALES - ARROZ O AREPAS TUBERCULOS – RAICES - PLATANO	100 GR
VERDURAS	COCIDAS	70 - 80 GR

- No se suministrarán jugos ácidos, ni alimentos que produzcan gases.

• Los alimentos deben ser de fácil masticación, deglución y digestión.

• No se permiten los embutidos, enlatados, empaquetados, fritos, no irritantes.

• No suministrar naranja, ni piña en porción. Al utilizar frutas como pera o manzana deben ser cocidas.
• Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia molidas desmechados-triturados.
• La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
• No Suministrar leche.
• Fraccionada en 5 o 6 t

DIETA ESTERIL – MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA SIN LACTEOS	CAFÉ-TE- CALDOS - CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO, QUESO, POLLO CUALQUIER PREPARACION	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	50 GR

MERIENDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	NO ACIDA	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO O CERDO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	80 GR
VERDURAS	COCIDAS	50 GR - 80 GR

MERIENDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	NO ACIDA	150 GR

COMIDA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	CEREALES - ARROZ – PASTAS O AREPAS	100 GR

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
ENERGETICO II	TUBERCULOS	90 GR
VERDURAS	COCIDA	50 GR - 80 GR

- Todos los alimentos deben presentarse horneados, asados, cocidos al vapor.
- No suministran pocos residuos, las verduras deben ser cocidas. (Excluir las productoras de gases.)
- No debe incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.
- No incluir leguminosas ni lácteos en las preparaciones. Son bajas en grasa.
- Las carnes rojas se darán dos veces por semana y se tendrá en cuenta las sugerencias de la Nutricionista.
- Será fraccionada.
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- Utilizar aceites de girasol para la preparación.
- Las proteínas deben ser magras no incluir vísceras, ni yema de huevo.

DIETA PARA PACIENTE CON CANCER

Debido a la enfermedad y a su tratamiento en los pacientes con Cáncer es habitual la malnutrición Proteico-Calórica. Por lo tanto, el manejo de estos pacientes depende de las tolerancias individuales y los trazados de la nutricionista hospitalaria

OTRAS PRESCRIPCIONES

DIETA ASTRINGENTE - MINUTA PATRON – ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO ASTRINGENTE	PERA – GUAYABA – MANZANA	100 GR / 200 CC
BEBIDA LACTEA DESLACTOSADA	TE – AROMATICAS - CEREALES – CALDOS	240 CC
PLATO PROTEICO	CLARAS DE HUEVO / POLLO O CARNE (CUALQUIER PREPARACION)	2 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN TAJADO – SALTIN – TOSTADOS	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO ASTRINGENTE	PERA – GUAYABA – MANZANA	100 GR / 200 CC
SOPAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO MAGROS	CARNE , POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	PAPA – PLATANO	50 GR
VERDURAS	COCIDAS – AHUYAMA – ZANAHORIA – PEPINO	80 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO ASTRINGENTE	PERA – GUAYABA – MANZANA	100 GR / 200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS – AHUYAMA – ZANAHORIA – PEPINO	80 GR

- Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se puede emplear edulcorante artificial.
- No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena.
- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- Las aromáticas puede ser manzanilla-anís-te.
- Se consideran frutas astringentes pera-guayaba-manzana y la verdura zanahoria y ahuyama.
- Se suprimirán los estimulantes del reflejo gastronómico y del peristaltismo: café, jugo de naranjas, azucarados.

DIETA SEMIBLANDA / SIN RESIDUO – MINUTA PATRON

ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	JUGO – COMPOTA	100 GR / 200 CC
BEBIDA LACTEA	COLADA DE CEREALES – CAFE	240 CC
PLATO PROTEICO	LICUADO DE CARNE – POLLO – QUESOS / HUEVO	240 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	JUGO – COMPOTA	100 GR / 200 CC
SOPAS	CEREAL - TUBERCULOS - VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO MAGROS	CARNE , POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS EN PURE	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS – LEGUMINOSAS EN PURE	30 GR - 50 GR
VERDURAS	BRUNUA – COCIDAS EN PURE - PAPILLA	50 GR

COMIDA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	FRUTA NO ACIDA	100 GR / 200 CC
PLATO PROTEICO MOLIDOS	CARNE – POLLO – PESCADO – CERDO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS EN PURE	100 GR
VERDURAS	COCIDAS EN PURE	80 GR

• Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados espesos y/o colados
• No se permite el suministro de verduras productoras de gas ni cocidas con corteza, deben darse en forma de purés o cremas.

DIETA HIPOCALORICA (1500 CALORIAS) – MINUTA PATRON

DESAYUNO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA ENTERA O PORCION	PARA DIABETICO	100 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ-O TE- SIN AZUCAR	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A), QUESO, POLLO CUALQUIER PREPARACION	100 GR
PLATO ENERGETICO	PAN INTEGRAL O SUSTITUTO	50 GR

MEDIAS NUEVES MAÑANA

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	PARA DIABETICO	100 GR

ALMUERZO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA ENTERA O PORCION	PARA DIABETICO	100 GR
SOPAS O CREMAS	SOLO VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO O CERDO	130 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS - CRUDAS	100 GR

MEDIAS NUEVES TARDES

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	PARA DIABETICO	100 GR

COMIDA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA ENTERA O PORCION	DULCE	100 GR
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO O CERDO	130 GR
ENERGETICO I	TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS Y CRUDAS	100 GR

REFRIGERIO

TIPO PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA LACTEA	CAFÉ O TE O LECHE	200 GR
ENERGETICO INTEGRAL	PAN O SALTIN O AVENA	30 GR

- No suministrar banano-patilla-níspero-uvas-zapote-remolacha.
- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- No utilizar azúcar ni productos que los contenga. Los lácteos deben ser descremados y las carnes deben ser completamente magras, no ofrecer vísceras.
- La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.
- Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples.
- Se suministraran 2 porciones de ensalada al día(cruda y cocida)
- Fraccionada en tres comidas principales y 3 Refrigerios.

DIETAS HIPOPURINICAS: Conservan el mismo patrón de la dieta normal, se excluirán los alimentos ricos en purinas precursoras del ácido úrico como: carnes rojas, repollo, rábano, espinaca, champiñones, leguminosas.

DIETA HIPOALERGENICAS: A pesar de que cualquier individuo puede ser alérgico a cualquier tipo de alimento, tales como las frutas, los vegetales y las carnes, estos productos no son causas tan comunes como los ocho siguientes; estos últimos son responsables del 90% de todas las alergias alimentarias conocidas**:** Leche, Huevos, Maní, Nueces, Pescado, Mariscos, La Soya, El trigo.

DIETAS ALTAS EN ALBUMINA: La albúmina presente en la clara del huevo es la que se utiliza de referencia en la comparativa con el resto de alimentos por su alto valor biológico y buena digestibilidad, está considerada como la proteína ideal. También la encontramos en todas las proteínas de origen animal y vegetal, los frutos oleaginosos. Siguen el patrón de una Dieta Normal

DIETAS ALTAS EN GRASAS SATURADAS Y BAJAS EN CARBOHIDRATOS SIMPLES: Esta dieta suministrara alimentos ricos en grasa saturada: tocineta, chicharrones, mantequilla, chorizo, crema de leche. Se reducirán los carbohidratos como el azúcar, bocadillos, panela y dulces en general.

DIETAS PARA PEDIATRIA

LA MINUTA PATRON es un "modelo de los grupos de alimentos y sus porciones de intercambio, para una comida determinada".

Con su utilización se ha desarrollado una metodología que permite brindar a los niños y niñas una Alimentación Adecuada que cubra los requerimientos de Calorías y Nutrientes mientras permanezcan en el centro Hospitalario.

Para tales motivos se tuvo en cuenta las metas nutricionales diarias para la población infantil colombiana menor de 2 años. Aumentando progresivamente su consistencia GRAMAJE DE SERVIDA correspondiente a la edad en niños mayores de esta edad. A continuación, se ofertan los Siguientes patrones alimentarios con sus respectivos análisis químicos de acuerdo a la edad. La inclusión o exclusión de un COMPONENTE / ALIMENTO será compromiso de la nutricionista hospitalaria.

RECOMENDACIÓN DE CALORIAS Y NUTRIENTES SEGÚN EL ICBF

EDAD	L.M (Kcal)	KCAL	PROT	GRASA	CHO
6-8 Meses	480	280	19-23 Gr	32.8-41.4 Gr	102-142Gr
9-11 Meses	450	490	19-23 Gr	32.8-41.4 Gr	102-142Gr
12-24 Meses	290	750	19-23 Gr	32.8-41.4 Gr	102-142Gr
6-9 Años		1.406	52.72 Gr	46.86 Gr	234 Gr
10-12 Años		2085	78.18 Gr	69.50 Gr	286.68 Gr
Adolescente 12-15		2500	93.75 Gr	83.33	343.75 Gr

RECOMENDACIONES GENERALES

Para los niños mayores de 2 años la consistencia de las dietas se presentará de acuerdo a solicitud de Nutrición.

Para el Análisis de la minuta Blanda Pediátrica se tomó como el promedio de Calorías y Nutrientes recomendados para las edades de 3-6 y 6-9. El de la Complementaria No 3 el promedio de 2 a 3 años. El valor calórico está distribuido así:

DESAYUNO: 20%. ALMUERZO: 40%. CENA 30%. .
No hay anexo de este análisis, solo se describirán los solicitados en el pliego. Pero si estarán las respectivas minutas patrones. Para las dietas terapéuticas se seguirán las recomendaciones presentadas para los adultos manteniendo el patrón de calorías y nutrientes.

DERIVACIONES DE LAS DIETAS.

DIETA PEDIATRICA – MINUTA PATRON (2 A 5 AÑOS)

DESAYUNO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	30 GR/150CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ--CHOCOLATE- CEREALES	150 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE	1 UND 30 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	50 GR

MEDIAS NUEVES MAÑANA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	JUGO O EN PORCION DULCE	30 GR/150CC
PRODUCTO ELABORADO	GALLETAS – PUDIN - PAN	30 GR

ALMUERZO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	JUGO	150 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	150 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O CERDO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	30 GR
VERDURAS	COCIDAS	30 GR

MEDIAS NUEVES TARDE

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA LACTEA	MALTEADA – YOGURT – MILO - NATILLA	150 CC

COMIDA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	JUGO	150 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O CERDO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	25 GR
VERDURAS	COCIDAS	30 GR

REFRIGERIO NOCTURNO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
CEREAL CON LECHE	COLADAS SURTIDAS	150 CC

- Las frutas a suministrar son dulces.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia de acuerdo a solicitud de Nutrición.
- Se servirán 2 refrigerios diariamente y su orden puede variarse.

DIETA COMPLEMENTARIA No 2 – MINUTA PATRON

DESAYUNO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
COLADA - LECHE F.C. SOYA	CEREALES INFANTILES – MAIZ - AVENA	125 CC
PLATO PROTEICO MOLIDO	YEMA DE HUEVO O POLLO O CARNE	20 GR
PLATO ENERGETICO	SALTIN	10 GR

MEDIAS NUEVES MAÑANA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	COMPOTA NATURAL	100 GR

ALMUERZO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	JUGO NO ACIDA	100 CC
LICUADOS O CREMAS	POLLO – TUBERCULOS - VERDURAS	125 CC
PLATO PROTEICO MOLIDO	CARNE - POLLO	20 GR
ENERGETICO	PURES	20 GR

MEDIAS NUEVES TARDE

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	COMPOTA NATURAL	100 GR

COMIDA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 CC
LICUADOS O CREMAS	POLLO – TUBERCULOS O VERDURA	125 GR
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO	20 GR
ENERGETICO	PURE TUBERCULOS	20 GR

REFRIGERIO NOCTURNO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
COLADA - LECHE F.C. SOYA	CEREALES INFANTILES – MAIZ	150 CC

- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia de acuerdo a solicitud de Nutrición.
- Se servirán 3 refrigerios diariamente y su orden puede variar.
- La leche a utilizar debe ser F.C o de Soya
- Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda. (Molidos-Purés).
- No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo- No suministrar Gelatinas.

COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE

• No se permite azúcar no se permite el uso de gelatina dietética.

• En caso de ser solicitada dieta complementaria II como astringente, no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar.

• Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, guayaba, manzana, pera, durazno.

DIETA COMPLEMENTARIA No 3 – MINUTA PATRON

DESAYUNO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA JUGO	NO ACIDA	125 CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ - CEREALES	125 CC
PLATO PROTEICO MOLIDO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE	0.5 UND 20 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	50 GR

MEDIAS NUEVES MAÑANA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
JUGO FRUTA	DULCES O ACIDAS	125 CC
PRODUCTO ELABORADO	GALLETAS – PUDIN - PAN	15 GR

ALMUERZO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA	JUGO NO ACIDA	125 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL – TUBERCULOS - VERDURAS	150 CC
PLATO PROTEICO	CARNE – POLLO - CERDO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS – GRANOS	30 GR
VERDURAS	COCIDAS	20 GR

MEDIAS NUEVES TARDE

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
BEBIDA LACTEA	MALTEADA – YOGURT – MILO - KUMIS	125 CC

COMIDA

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	125 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O CERDO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	30 GR
VERDURAS	COCIDAS	20 GR

REFRIGERIO NOCTURNO

PREPARACION	COMPONENTE / ALIMENTO	GRAMAJE DE SERVIDA
CEREAL CON LECHE	COLADAS SURTIDAS	125 CC

- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia de acuerdo a solicitud de nutrición.
- Se servirán tres (3) refrigerios diariamente y su orden pueden alternarse.

ANALISIS QUIMICO y CICLO DE MINUTA

Se elaborará de acuerdo a las exigencias y necesidades del servicio

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

1. OBJETIVO 5

2. ALCANCE 5

3. RESPONSABLES 5

4. DEFINICIONES 6

5. REQUISITOS LEGALES 9

6 .PROGRAMAS PRE-REQUISITOS 11

7. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 13

CAPITULO I. Programa de Limpieza y Desinfección 13

CAPITULO II. Programa de Gestión Integral de Residuos 27

CAPITULO III. Programa de Manejo y Control Integral de Plagas 37

CAPITULO IV. Programa de Abastecimiento y Monitoreo de Agua Potable y Otros Servicios 43

CAPITULO V. Programa de Higiene Personal y SST 51

CAPITULO VI. Programa de Mantenimiento 58

CAPITULO VII. Programa de Capacitación, comunicación y recursos 61

CAPITULO VIII. Plan de Calidad y Muestreo Microbiológico 63

CAPITULO IX. Programa de Manejo ambiental 65

8. ANEXOS 68

INTRODUCCIÓN

Desde el inicio de la industrialización de los alimentos, se ha tenido la preocupación por la inocuidad de los alimentos, sin embargo, es solo en años reciente que se han desarrollado sistemas para cuidar la inocuidad de los alimentos. Por tal razón, el presente Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación. Conlleva a evaluar, diagnosticar y minimizar el impacto ambiental y a su vez permite corregir las diversas actividades que ponen en riesgo la salud de la comunidad beneficiaria del por un mal manejo de dichos residuos.

Lo anterior, con el fin de prevenir la ocurrencia de problemas que afectan la inocuidad, asegurando el control en cualquier punto del sistema de producción del alimento, para así evitar situaciones riesgosas o críticas que puedan alterar la seguridad del alimento. Por tanto, se diseñan pautas como la conformación de un equipo de manipuladores de alimento, descripción de los diferentes programas que intervienen en el desarrollo diario de las actividades, sistemas de monitoreo y control de ambiente seguro, acciones correctivas y validación.

El presente plan pretende estandarizar los procedimientos relacionados en la presentación, clasificación, higienización, tratamientos y otros agentes generados en la operatividad del CORPORACION, teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura y sus pre-requisitos legalmente establecidos.

1. OBJETIVO

Establecer mediante una metodología, la forma de llevar a cabo el Plan de Saneamiento Básico aplicado en la CORPORACION TIEMPOS DE DIOS, con el fin de obtener alimentos inocuos a través de la identificación, estudio y valoración de peligros y mediante el monitoreo, vigilancia y aplicación de medidas correctivas a los puntos críticos de control aplicables a los productos y procesos definidos.

2. ALCANCE

El presente Plan de Saneamiento Básico se implementara en las unidades de servicio y aplica a la manipulación, elaboración y producción del complemento alimentario directo, para los beneficiarios de La Corporación.

3. RESPONSABLES

REPRESENTANTE LEGAL: Es el responsable de dirigir, coordinar y administrar los recursos necesarios para la ejecución, implementación y mantenimiento del Plan de Saneamiento Básico en las unidades de servicio.

CORDINADOR TÉCNICO: Realizar control de estándares, establecer los parámetros necesarios para la implementación, control y seguimiento del plan de saneamiento en las unidades de servicio y centro de acopio según lo establece la resolución 2674 de 2013.

LIDER O JEFE DE CALIDAD: Establece los parámetros mínimos que permitan determinar la calidad e inocuidad de los alimentos que se recepcionan en las diferentes unidades de servicio, es el responsable de revisar la documentación generada por el Plan de Saneamiento Básico, Coordinar las reuniones periódicas con el equipo manipulador, hacerle seguimiento a las acciones correctivas y verificar la implementación y mantenimiento del plan.

EQUIPO MANIPULADOR: Conjunto de personas responsables de realizar la implementación y puesta en marcha del Plan de Saneamiento Básico, mediante la asistencia y capacitación en reuniones periódicas donde se verifica, revisa, inspecciona, controla y se validan los programas pre-requisitos del presente plan y sus documentos asociados.

4. DEFINICIONES

Para el entendimiento del presente Plan de Saneamiento Básico, se adoptaron las siguientes definiciones consignadas en el artículo 3 del Decreto 2674 de 2013 y de otra índole:

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: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
d. 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 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 FRAUDULENTO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso, y
c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

ALIMENTOS PERECEDEROS: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Los alimentos más perecederos son la leche, la carne, los huevos, las frutas y verduras.

ALIMENTOS SEMI PERECEDEROS: Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales.

ALIMENTOS NO PERECEDEROS: Son aquellos que no se deterioran con la temperatura y humedad, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina y el mal manejo del mismo. Ejemplos de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se mezclan con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocidos.

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

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Control de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, y a las Direcciones Territoriales de Salud, que de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias vigentes.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): 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.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

CONTROL: Condición en la que se observan procedimientos correctos y se verifica el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos.

CONTROLAR: Adopción de las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el Plan de Saneamiento.

DESINFECCIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico 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 sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DESVIACIÓN: Cuando el proceso no se ajusta al rango del límite crítico establecido.
DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación,

procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

DOCUMENTACIÓN: Descripción y registro de operaciones, procedimientos y controles para mantener y demostrar el funcionamiento del Sistema HACCP.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla 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 Inocuidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Esla garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

LIMPIEZA: Práctica empleada con el fin de eliminar materia orgánica e impurezas como residuos físicos inertes y químicos de las áreas de elaboración y superficies que entran en contacto con el alimento empleando la técnica de fregado, lavado con agua a alta temperatura, y la utilización de detergentes, evitando así que seden condiciones favorables para el crecimiento de microorganismos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

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.

MEDIDA PREVENTIVA O DE CONTROL: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

MONITOREO O VIGILANCIA: Secuencia de observaciones y mediciones de límites críticos, diseñada para producir un registro fiel y asegurar dentro de los límites críticos establecidos, la permanente operación o proceso.

PELIGRO: Agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

PROCESO TECNOLÓGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.
RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO: Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma 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 un riesgo para la salud de las personas o causar daños al ambiente.

VALIDACIÓN: Procedimiento que permite probar que los elementos y programas del plan de Saneamiento son eficaces.

VERIFICACIÓN O COMPROBACIÓN: Acciones, métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, mediante las cuales se logra determinar el cumplimiento del Plan de Saneamiento.

VIGILANCIA Y CONTROL DE LA AUTORIDAD SANITARIA: Función que por ley realiza la autoridad sanitaria competente, con el propósito de comprobar la existencia y validez de la documentación y registros que soportan la ejecución, formulación, implementación y funcionamiento del Plan de Saneamiento, así como de los prerrequisitos.

5. REQUISITOS LEGALES

El Plan de Saneamiento Básico de la Corporación tiempos de Dios, está referenciado normativamente así como se observa en la siguiente tabla:

Tabla 1. Requisitos legales aplicables al plan de saneamiento básico 2020

NORMATIVIDAD	ENTE EMISOR	OBJETO
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	Promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y puntos de control críticos, como sistema o método de aseguramiento de la inocuidad delos alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.
Resolución 3808 de 2016	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana contenidas en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución, encaminadas a promover una dieta equilibrada que aporte la cantidad y calidad necesaria de energía y nutrientes.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la Protección Social	Establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.
Resolución 2505 de 2004	Ministerio de Transporte	Regular las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal B de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.

Resolución 683 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer el reglamento técnico, mediante el cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.
Resolución 4142 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer el reglamento técnico, mediante el cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de protegerla salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer el reglamento técnico, mediante el cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud humana yprevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.
Resolución 834 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer el reglamento técnico, a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de protegerla salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.
Resolución 835 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social	Establecer el reglamento técnico, a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrio y cerámicas, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de protegerla vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

6. PROGRAMAS PRE-REQUISITOS

Los programas prerrequisitos constituyen la plataforma sobre la cual se construye el sistema de gestión de inocuidad alimentaria. En Colombia, el Decreto 3075 de 1997, y su actualización Resolución 2674 de 2013, describen el conjunto de principios de las Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y con ello exige la documentación de los programas básicos que disminuyen los riesgos de contaminación al alimento.

A continuación, se presenta una tabla con los programas prerrequisitos esenciales para la seguridad alimentaria en los programas que, interrelacionados entre sí, son los que aseguran tener bajo control la totalidad de la cadena de custodia del complemento alimentario directo, para los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio.

Tabla 2. Programas Prerrequisitos del Plan de Saneamiento Básico 2018

Nº	NOMBRE DEL PROGRAMA	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
1	**Programa de Limpieza y Desinfección**	Jefe de Calidad - Coordinador Técnico	Proporcionar ambientes limpios y seguros para el procesamiento del Complemento Alimentario en las unidades de servicio y centros de acopio, mediante la implementación de procedimientos de Limpieza y Desinfección en cada espacio, que garanticen la calidad sanitaria e inocuidad del productos alimentario, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
2	**Programa de Gestión Integral de Residuos**	Jefe de Calidad - Coordinador Técnico	Desarrolla un Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos para el control, manejo y reducción progresiva de los residuos sólidos generados por las diferentes actividades gastronómicas, administrativas y de almacenamiento de las unidades de servicio y centros de acopio, con el fin de dar un manejo adecuado de los mismos, conforme con la normatividad legal vigente. Procurando proteger la salud humana y el ambiente.
3	**Programa de Manejo y Control Integral de Plagas**	Jefe de Calidad - Coordinador Técnico	Previene y controla la proliferación de plagas como moscas, cucarachas, roedores, hormigas, entre otros, mediante la utilización de procedimientos operativos estandarizados y técnicas integrales de control y prevención que garanticen la seguridad e inocuidad del complemento alimentario.

4	**Programa de abastecimiento y monitoreo de calidad del agua**	Jefe de Calidad - Coordinador Técnico	Cumple con los requisitos de ley para el manejo de las aguas provenientes del municipio, con el fin de poderlas emplear en las unidades de servicio y centro de acopio, en usos domésticos, servicios sanitarios, orden y aseo.
5	**Programa de Higiene Personal y SST**	Jefe de Calidad - Coordinador Técnico	Establece una serie de normas que permitan promover y mantener buenas condiciones de higiene e inocuidad alimenticia, almacenamiento y manipulación de sustancias químicas previniendo riesgos en la calidad del complemento alimentario y en la seguridad de los colaboradores e instalaciones.
6	**Programa de Mantenimiento**	Jefe de Calidad - Coordinador Técnico	Garantiza la disponibilidad y confiabilidad de los equipos, herramientas y servicios para prevenir la contaminación hacia el complemento alimentario.
7	**Programa de Capacitación, comunicación y recursos**	Representante legal - Jefe de Calidad	Proporciona al personal manipulador la formación y sensibilización requerida para fortalecer sus competencias en las funciones del cargo, seguridad industrial, inocuidad alimentaria y responsabilidad ambiental, las cuales permitan adoptar las precauciones necesarias para el control de los riesgos a los que están expuestos, los impactos ocasionados al medio ambiente, evitar la contaminación física, química y biológica de los alimentos y así contribuir a la elaboración de complementos alimentarios de excelente calidad en las unidades de servicio.
8	**Plan de Calidad y Muestreo Microbiológico**	Representante legal - Jefe de Calidad	Garantiza la inocuidad de las actividades desarrolladas en las unidades de servicio y en los complementos alimentarios elaborados para brindarles seguridad a los beneficiarios del centro de desarrollo infantil.
9	**Programa de Manejo ambiental**	Jefe de Calidad - Coordinador Técnico	Contener actividades a desarrollar en la ejecución del servicio del Centro de Desarrollo Infantil; con un enfoque que propende por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

7. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CAPITULO I.
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



1. OBJETIVOS

1.1 General

Proporcionar ambientes limpios y seguros para el procesamiento del complemento alimentario, mediante la implementación de procedimientos de Limpieza y Desinfección en cada área, que garanticen la calidad sanitaria e inocuidad de los productos terminados, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

1.2 Específicos

- ✓ Prevenir la contaminación física, química y biológica a través de procesos de limpieza y desinfección.
- ✓ Evitar la contaminación cruzada utilizando utensilios que estén debidamente identificados para cada una de las áreas e impidiendo su traslado de una a otra.
- ✓ Garantizar que se cumplan los procedimientos e instructivos de limpieza y desinfección en todas las unidades de servicio y centros de acopio para obtener alimentos aptos y seguros para consumo humano libres de contaminación que satisfagan las necesidades del personal estudiantil
- ✓ Velar por el cumplimiento del aseo, orden y limpieza.

2. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas del proceso de producción de los mismos.

3. DEFINICIONES

Limpieza: Es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en las instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.

Contaminación: Se debe considerar a la alteración producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

Tiempo de Contacto: Tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante o bactericida sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.

Jabón y Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Desinfectante: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

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.

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

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

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

4. MÉTODOS DE LIMPIEZA

Las operaciones de limpieza se practican alternado en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes. La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, mesones, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

- **Métodos manuales:** Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso, se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- **Limpieza in situ:** Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a la presión suficiente para producir la limpieza.

5. TÉCNICAS DE ASEO

- **Técnica de arrastre:** Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales se puede quedar la suciedad acumulada.

- **Técnica del ocho:** Se coloca el motoso o trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente trapeado.

6. DETERGENTES

Los detergentes ayudan a remover las partículas y a reducir el tiempo de limpieza y consumo de agua. Cada detergente es diferente, por eso deben seguirse las indicaciones del fabricante.

Para aplicaciones en los proceso del restaurante se recomiendan los detergentes alcalinos o aquellos que liberan cloro, los cuales son más eficaces que los limpiadores de propósito general para las suciedades alimentarias; estos detergentes permiten soltar las suciedades proteicas adheridas fuertemente a las superficies y que son difíciles de limpiar debido a su forma o tamaño, como las canastas perforadas de almacenamiento y los basureros.

Los compuestos que liberan cloro también son alcalinos y muchos de ellos son corrosivos, por esto no deben usarse en materiales que son muy corrosivos, como el aluminio. Para cualquier tipo de detergente y suciedad, la efectividad de limpieza dependerá de varios factores básicos como:

- ✓ Tiempo de contacto: los detergentes no actúan al instante, requieren de un cierto tiempo para penetrar en la suciedad y desprenderla de la superficie.
- ✓ Temperatura: la mayoría de los detergentes aumenta su eficacia con el incremento de la temperatura.
- ✓ Ruptura física de la suciedad: la selección del detergente apropiado y la aplicación de métodos minimizarán la necesidad del fregado manual.
- ✓ Química del agua: el agua raramente es pura, normalmente contiene varias impurezas; el agua dura contiene sales de calcio y magnesio que al reaccionar con las sustancias limpiadoras disminuye su efectividad.

7. DESINFECTANTES

Todos los desinfectantes deben ser aprobados para el uso en los lugares deprocesamiento de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante.

El cloro y los productos que producen cloro comprenden el grupo más grande de agentes desinfectantes de las plantas procesadoras de alimentos. Los desinfectantes que liberan cloro son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, trabajan a temperaturas bajas y toleran el agua dura.

El blanqueador de uso doméstico es una solución de hipoclorito de sodio, una forma común de cloro; se debe prestar atención a las instrucciones del etiquetado ya que no todas las fuentes de cloro son aceptadas para uso en fábricas de alimentos.

Los desinfectantes a base de yodo, conocidos como iodóforos, se formulan con otros compuestos para reforzar su efectividad. Ellos ofrecen muchas cualidades deseables en un desinfectante, matan a la mayoría de los microorganismos, incluso hongos y levaduras, aún a bajas concentraciones; toleran la contaminación moderada con las suciedades orgánicas; son menos corrosivos y sensibles al pH en comparación con el cloro, siendo más estables durante su uso y almacenamiento. Son menos irritantes para la piel y se usan para el lavado de manos.

Los desinfectantes ácidos incluyen los ácidos aniónicos, los ácidos carboxílicos y peroxiacéticos. Su principal ventaja es que su aplicación es estable a temperaturas altas o ante la presencia de materia orgánica; al ser ácidos, mientras desinfectan retiran los sólidos inorgánicos, como los que se encuentran en el agua mineral dura. La mayoría de ellos son usados en el control de plagas o en sistemas de limpieza mecánica.

7.1. Uso y preparaciones de soluciones de desinfectantes

En la preparación y uso de soluciones de agentes desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:

- ✓ El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser apropiado para el volumen de la solución que se desea preparar.

- ✓ El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
- ✓ Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (probeta, vaso de precipitado, botella o taza de medir) que permita medir con exactitud el volumen.

La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de gentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento. Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- ✓ No tóxicos
- ✓ Alta actividad antimicrobiana
- ✓ Bajo costo
- ✓ Cumplir con las normas legales

7.2. Hipoclorito de sodio como desinfectante

Las pautas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante son:

- ✓ El Cloro es un desinfectante universal, activo contra todos los microorganismos; bactericida.
- ✓ En general se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido, excelente desinfectante.
- ✓ Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo rato de preparación.
- ✓ Presenta un nivel intermedio, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos.
- ✓ Es ideal para remojar el material usado antes de ser lavado.
- ✓ Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.
- ✓ Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.
- ✓ Los requisitos para conseguir una máxima eficacia del hipoclorito de sodio son:
- ✓ Preparar la dilución diariamente antes de su empleo.
- ✓ Utilizar recipientes que no sean metálicos.
- ✓ Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados).
- ✓ Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y el requerimiento de desinfección, esto debe quedar escrito en el documento del Plan de Saneamiento Básico.

Se recomiendan las siguientes normas de bioseguridad:

- ✓ Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.
- ✓ Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.
- ✓ Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.

- ✓ Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras o gotas del producto.
- ✓ Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- ✓ Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados.

Para la fórmula de dilución del hipoclorito se recomienda:

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes; Uso industrial concentración: 13% y para uso doméstico concentración: 5.25%.

Fórmula para la preparación del hipoclorito

$$ml\ de\ Hipoclorito\ de\ Sodio\ requerido = \frac{(Vol\ en\ litros\ de\ solución\ a\ preparar)x\ (concentración\ final\ en\ p.p.m)}{(Concentración\ inicial\ del\ desinfectante\ en\ \%)x\ 10}$$

Tabla 3. Concentraciones de Hipoclorito para uso como germicida

Uso determinado de la disolución	Concentración de Cloro
Agua potable	2 ppm
Desinfección de manos	50 a 120 ppm
Hortalizas Después de lavadas se sumergen en una solución adicionada de una sustancia humectante y amortiguada a un pH de 3.8 y por 15 minutos así se destruyen eficazmente las bacterias y los quistes de Entamoeba histolytica en hortalizas con hojas.	50 a 120 ppm
Equipos y utensilios de acero inoxidable	300 ppm
Pisos, paredes e instalaciones sanitarias	500 ppm

8. ASPECTOS CONSIDERABLES EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Las superficies y los equipos pueden parecer perfectamente relucientes, a pesar que pueden presentar un gran número de microorganismos.
- ✓ Los agentes de limpieza y desinfección difieren en el tiempo de contacto requerido, en la concentración a utilizar y en los requerimientos de temperatura.
- ✓ Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- ✓ La limpieza y desinfección puede realizarse manualmente o con equipos, como máquinas lavadoras que utilizan calor (vapor o agua) o productos químicos.
- ✓ Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.
- ✓ Avanzar siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- ✓ Las instalaciones incluyen pisos, paredes, techos, ventanas, campanas, desagües, baños, depósitos, etc. La frecuencia con que se los limpie dependerá de la clase de alimentos que se preparen, de los tipos de superficies y de los factores tales como el flujo de personas y la ventilación de la cocina.
- ✓ Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.
- ✓ Los pisos se deben limpiar después de cada turno y de ser posible desinfectados una vez por día.
- ✓ Las paredes y las campanas se deben limpiar y desinfectar dos veces por semana. Los techos se deben limpiar una vez por mes.
- ✓ Los desagües se deben limpiar todos los días. Para limpiar estos últimos es necesario abrir las rejillas para poder sacar la grasa y basura que se acumule.
- ✓ Los baños se deben limpiar una vez por turno como mínimo, en el punto de atención lo realizamos de dos a tres veces por día.
- ✓ Los depósitos de alimentos secos se limpiarán cada quince días, como mínimo.

9. PROCEDIMIENTOS

9.1 Limpieza y Desinfección de las manos y uñas

Esta limpieza debe realizarse cada vez que sea necesario, es decir, antes de iniciarlabores, al cambio de cada actividad, después de ir al baño, de rascarse, de manipular alimentos crudos, de manipular alimentos en descomposición o contaminados, de haber recibido dinero, después del manejo de basura, después de manejar implementos de aseo. El personal manipulador, no podrá utilizar esmalte o pintura en las uñas, y están deben encontrarse cortas y limpias.

Modo de realizar:

a) Retirar todos los accesorios tales como anillos, cadenas, manillas, pulseras y reloj.
b) Enjuagase desde el codo hasta la punta de los dedos de cada mano con jabón líquido antibacterial, teniendo en cuenta las uñas.
c) Limpiar y refregar con jabón, deje actuar por 1 minuto.
d) Utilizar cepillo de uñas (de uso personal) para remover el sucio debajo de estas.
e) Enjuagar con agua potable.
f) Secar las manos con toallas desechables.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.2 Limpieza y Desinfección de los baños

Los baños e instalaciones sanitarias en general, deben lavarse todos los días al inicio de cada turno y al final de este, para mantener el orden y aseo del área.

Modo de realizar:

a) Las operarias debe proveerse de guantes, cepillo para el lavado interno de inodoro, cepillan para el lavado de paredes y pisos, jabón, agua, balde, taza plástica mediana, esponjas e hipoclorito de sodio.
b) Lavar los inodoros con agua y jabón utilizando el cepillo para el interior de estas.
c) Lavar los pisos y paredes con agua y jabón utilizando el cepillo de manos.
d) Desinfectar con solución desinfectante a 500 ppm el inodoro tanto la parte interna como la externa, como también desinfectar pisos y paredes con agua clorada pasándolo la con una esponjilla.

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde con 10 litros de agua potable y limpia, agregarle 95 ml de hipoclorito de cloro, agitar bien antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.3 Limpieza y Desinfección de pisos y desagües

Los piso de comedor y desagües deben limpiarse y desinfectarse todos los días después de cada turno.

Modo de realizar:

a) Las operarias deben proveerse de guantes, baldes, trapero, agua potable, escobas e hipoclorito de sodio.
b) Barrer los pisos moviendo todos los elementos para evitar la acumulación de sucio y polvo por debajo de estos, levantando rejillas de los desagües para sacar la grasa y la basura acumulada.
c) Lavar los desagües con agua y jabón.
d) Trapear los pisos con agua y jabón.
e) Desinfectar los pisos con el trapero utilizando solución desinfectante (Agua clorada 500 ppm)
f) Desinfectar los desagües con solución desinfectante (Agua clorada a 500 ppm)

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 10 litros de agua potable, agregarle 95 ml de hipoclorito de sodio, agitar bien antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.4 Limpieza y Desinfección de pisos de la cocina

Los pisos de la cocina deben limpiarse cada vez e inmediatamente cuando ocurran derrames, una vez por turno, una vez por semana y semestralmente.

Modo de realizarse:

a) Limpieza inmediata cuando ocurra cualquier derrame, las operarias deben proveerse de trapero, esponja, balde y recogedero, escoba, jabón y agua.
b) Al terminar cada turno los operarios deben barrer y recoger toda la suciedad y depositarla en los recipientes destinados para este fin, levantar las rejillas de los desagües para sacar la grasa y la basura acumulada. Lavar los desagües con agua y jabón, trapear los pisos con agua y jabón, desinfectar los pisos trapear con solución desinfectante (Agua clorada 500ppm), desinfectar los desagües con solución desinfectante (Agua clorada 500 ppm) para esto las operarias deben proveerse de guantes, esponja, escobas, recogedores, trapero, balde, hipoclorito de sodio, agua y jabón.
c) Una vez por semana las operarias deben restregar los pisos con cepillo, utilizando guantes, jabón, baldes y agua.
d) semestralmente las operarias deben rasquetear los pisos de la cocina utilizando rasqueta o lamina para remover todo el sucio, guantes, escobas y recogedor.

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 10 litros de agua potable, agregarle 95 ml de hipoclorito de sodio, agitar bien antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.5 Limpieza de paredes y techos

Las paredes y techos de los cuartos deben: limpiarse inmediatamente cuando ocurra una salpicadura, mensualmente para evitar acumulación de mugre, manchas y prevenir contaminación.

Modo de realizarse:

a) Las manipuladoras deben limpiar inmediatamente las paredes o el techo cuando ocurra una salpicadura con esponja, cepillo o limpie techo según sea el caso, utilizando guantes, agua y jabón.
b) Mensualmente las manipuladoras lavaran las paredes, utilizando guantes, agua caliente y jabón, pasándole el cepillo, para retirar todo el mugre, esta operación se debe realizar con el mayor cuidado posible y como mínimo por 2 (dos) personas, evitando quemaduras o lesiones en la piel. También se retirarán mensualmente la

mugre de los techos y cielo raso con limpiador especial para esta labor. En caso de accidente o lesión acudir inmediatamente al centro médico más cercano.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.6 Limpieza y Desinfección de mesones de trabajo

Los Mesones de trabajo deben limpiarse entre uso y al final del día y semanalmente.

Modo de realizarse:

a) Limpiar, lavar con agua y jabón la superficie del mesón utilizando la esponjilla, desinfectar con solución desinfectante (Agua clorada a 300 ppm). Preparación de la solución desinfectante: En un balde plástico con 4 litros de agua potable, adiciona 10 ml de hipoclorito de sodio, agitar antes de usar.
b) Semanalmente las manipuladoras vaciaran, limpiaran, lavaran con jabón, agua y desinfectante (Agua clorada a 300 ppm), los cajones, marcos y estantes utilizando una esponjilla.

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 4 litros de agua potable, adiciona 10 ml hipoclorito de sodio, agitar antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.7 Limpieza y Desinfección de mesa de comedor

Las mesas de comedor deben limpiarse inmediatamente después de su uso y semanalmente.

Modo de realizar:

a) En la mesas de comedor se recogen las vajillas, se limpian los sobrantes, derrames y desperdicios con una esponjilla húmeda.
b) Semanalmente las manipuladoras lavaran las mesas con jabón, agua y limpiaran con un esponjilla humedecida con solución desinfectante (Agua clorada a 300 ppm).

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 4 litros de agua potable, adiciona 23 ml de hipoclorito de sodio, agitar ante de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.8 Limpieza de estantes y depósito de alimentos

La limpieza de los estantes y depósito de alimentos se deben limpiarse diariamente y quincenalmente.

Modo de realizarse:

a) En los depósitos de alimentos y comedor deben organizar y retirar residuos diariamente con la escoba y recogerlos.
b) Quincenalmente se realiza una limpieza general barrer, recoger residuo y trapear con detergente (FAB) y Solución desinfectante (Agua clorada a 300 ppm).

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 4 litros de agua potable, adiciona 23 ml de hipoclorito de sodio, agitar ante de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.9 Limpieza y Desinfección de las canecas de basura

Realizar esta labor 3 veces por semana. La limpieza se hará lavando con agua y jabón, restregando con esponjillas, realizando las manipuladoras esta labor, con su respectivo guante. Después se procede a enjuagar y por último a desinfectar con solución desinfectante a 500 ppm.

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 10 litros de agua potable, adiciona 95 ml de Hipoclorito de sodio, agitar antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.10 Limpieza y Desinfección de implementos de aseo

Entiéndase por implementos de aseo los traperos, escobas y recogedores. Realizar esta labor diario. La limpieza se hará lavando con agua y jabón, restregando con esponjillas o un cepillo, realizando las manipuladoras esta labor, con su respectivo guante. Después se procede a enjuagar y por último a desinfectar con solución desinfectante a 500 ppm.

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 10 litros de agua potable, adiciona 95 ml de Hipoclorito de sodio, agitar antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.11 Limpieza y Desinfección de equipos y utensilios

Los equipos y utensilios deben desarmarse, limpiarse las partes, restregarse las superficies con esponjillas, utilizando jabón Fab con agua caliente y desinfectante (agua clorada 300 ppm).Y por último enjuagar con agua potable.

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 4 litros de agua potable, adiciona 23ml de Hipoclorito de sodio agitar antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

9.12 Limpieza y Desinfección de las frutas y hortalizas

Se seleccionan las frutas y hortalizas se lavan con abundante agua potable, se preparan una solución de hipoclorito de 70ppm, se dejan en inmersión por 15 minutos; Retirarlas y lavarlas con abundante agua potable y se proceden a utilizar.

Preparación de la solución desinfectante:

En un balde plástico con 10litros de agua potable adiciona 13 ml de hipoclorito de sodio, agitar antes de su uso.

Responsables:

Personal manipulador u operarias de cada Unidad de Servicio

10. RECOMENDACIONES

- El detergente utilizado en su justa cantidad: facilita el enjuague y se necesita menos agua
- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua
- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios
- Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o accesorios de cocina.
- Deberá contarse con herramientas para el desarme de los equipos (licuadoras etc.) las que se mantendrán bajo las mismas condiciones de higiene y desinfección que los utensilios de limpieza.
- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- Recordar que restos de alimentos en utensilios y máquinas de un día para el otro multiplicarán exponencialmente su población microbiana.
- Se recomiendan las piletas grandes para el lavado de vajillas y utensilios evitando el desborde y arrastre de agua contaminada al piso. Nunca utilice estas para el lavado de electos de aseo
- No usar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc., pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos, se recomienda el uso de elementos desechables

CAPITULO II.
PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS



1. OBJETIVOS

1.1 General

Desarrollar un Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos para el control, manejoy reducción progresiva de los residuos sólidos generados por las diferentes actividades domésticas y gastronómicas de las unidades de servicio, con el fin de dar un manejo adecuado de los mismos, conforme con la normatividad legal vigente. Procurando proteger la salud humana y el ambiente.

1.2 Específicos

- ✓ Proporcionar una metodología para la recolección, manipulación, disposición y almacenamiento de los residuos sólidos de GRADESA a fin de prevenir y/o mitigar impactos negativos sobre las instalaciones de los procesos productivos y delmedio.
- ✓ Reducir la producción de residuos sólidos y ahorrar costos en la prestación del servicio de recolección transporte y disposición.
- ✓ Generar cultura entre los empleados para la adecuada disposición y clasificación de los diferentes tipos de residuos originados por parte de la empresa

2. ALCANCE

El presente programa aplica para todas las áreas y procesos de procesamiento de alimentos, centros de acopio y unidades de servicios, donde se generen, almacenen, transporten y manipulen residuos sólidos.

3. DESCRIPCIÓN

Durante muchos años el hombre a través de sus prácticas diarias de tipo industrial, domestico, comercial; requiere de procesos sencillos o complejos que generan una diversidad de productos e igualmente de residuos. Dentro de estos residuos encontramos diferentes tipos; clasificados de acuerdo a su estado (liquido, sólido y gaseoso) su origen (industrial, domestico, comercial, etc.), su manejo (peligroso e inerte) y su composición (orgánico e inorgánico). Cada día que pasa, la producción de residuos va creciendo exageradamente dando origen a una problemática ambiental como la contaminación a recursos naturales (agua, suelo y aire), contaminación visual; entre otros.

El manejo adecuado de estos residuos es parte fundamental de sus labores diarias y por ello, se ha establecido el presente programa de Gestión Integral de Residuos, donde se definen pautas y lineamientos para realizar la separación en la fuente, almacenamiento y disposición adecuada de los mismos, contribuyendo así al mejoramiento del medio ambiente.

4. DEFINICIÓN DE TERMINOS

A continuación se definen los principales términos a utilizar para el desarrollo del presente programa, adoptados por el Decreto 2981 de 2013 por medio del cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo y el Decreto 4741 de 2005 que define los reglamentos parciales de la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

Acopio: Acción tendiente a reunir productos desechados o descartados por el consumidor al final de su vida útil y que están sujetos a planes de gestión de devolución de productos pos consumo, en un lugar acondicionado para tal fin, de manera segura y ambientalmente adecuada, a fin de facilitar su recolección y posterior manejo integral. El lugar donde se desarrolla esta actividad se denominará centro de acopio.

Almacenamiento: Es el depósito temporal de residuos o desechos peligrosos en un espacio físico definido y por un tiempo determinado con carácter previo a su aprovechamiento o /y valorización, tratamiento o /y disposición final.

Aprovechamiento/valorización: Es el proceso de recuperar el valor remanente o el poder calorífico de los materiales que componen los residuos o desechos peligrosos, por el medio de la recuperación, reciclado o la regeneración.

Clasificar: Disponer un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar.

Cerámica: Pétreo artificial que se obtiene por transformaciones físico-químicas de las arcillas mediante el calor, moldeándose previamente las piezas gracias a la plasticidad que adquieren las pastas arcillosas con cierto contenido de agua.

Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición final: Es el proceso de aislar y confinar los residuos o desechos peligrosos en especial los no aprovechables, en lugares especialmente seleccionados, diseñados y debidamente autorizados, para evitar la contaminación y los daos o riesgos a la salud humana y al ambiente.

Gestión integral: Conjunto articulado e interrelacionado de acciones de política, normativas, operativas, financieras, de planeación, administrativas, sociales, educativas, de evaluación, seguimiento y monitoreo. Desde la prevención de la generación hasta la disposición final de los residuos o desechos peligrosos, a fin de lograr beneficios ambientales, la optimización económica de su manejo y aceptación social, respondiendo a las necesidades y circunstancias de cada localidad o región.

Lugar limpio: No es aquel que más se asea, sino el que menos se ensucia.

Manejo integral: Es la adopción de todas las medidas necesarias en las actividades de prevención, reducción y separación en la fuente, acopio, almacenamiento, transporte, aprovechamiento y /o valorización, tratamiento y /o disposición final, importación y exportación de residuos o desechos peligrosos, individualmente realizadas o combinadas de manera apropiada, para proteger la salud humana y el ambiente contra los efectos nocivos temporales y/o permanentes que puedan derivarse de tales residuos o desechos.

Orden: Un lugar está en orden cuando no hay en él elementos innecesarios y todo aquello necesario está en su lugar.

Plástico quebradizo: son aquellos plásticos que al romperse se esparcen igual como si fuera vidrio.

Receptor: El titular autorizado para realizar las actividades de almacenamiento, aprovechamiento y/o valorización, el tratamiento y/o la disposición final de residuos o desechos peligrosos.

Reciclar: Es el proceso mediante el cual los residuos sólidos son transformados en nuevos productos o materias primas básicas y puede incluir las operaciones de separación en la fuente, recolección, selección, acondicionamiento, procesamiento y comercialización.

Residuos peligrosos: Es aquel que por sus características, infecciosas, combustible, inflamables, explosivas, radioactivas, volátiles, corrosivas, reactivas o tóxicas, pueda causar daño a la salud humana o al medio ambiente. Así mismo, se considera residuo peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuos sólidos: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de aseo. Igualmente, se considera como residuo sólido, aquel proveniente del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles. Los residuos sólidos que no tienen características de peligrosidad se dividen en aprovechables y no aprovechables.

Riesgo: Probabilidad o posibilidad de que el manejo, la liberación al ambiente y la exposición a un material o residuo, ocasionen efectos adversos en la salud humana y/o al ambiente.

Seleccionar: Separar o diferenciar los elementos necesarios de los innecesarios.

Separación en la fuente: Es la clasificación de los residuos en el sitio de generación para su posterior manejo

Tratamiento: Es el conjunto de operaciones, procesos o técnicas mediante los cuales se modifican las características de los residuos o desechos peligrosos, teniendo en cuenta el riesgo y grado de peligrosidad de los mismos, para incrementar sus posibilidades de aprovechamiento y/o valorización o para minimizar los riesgos para la salud humana.

Vidrio: cualquier lámina u objeto frágil, transparente, formada de sílice, potasa o sosa y pequeñas cantidades de otras bases.

5. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

En la Unidad de Servicio los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

5.1 Residuos Biodegradables u Orgánicos

Los residuos orgánicos, provienen de restos de productos de origen orgánico, la mayoría de ellos Bio-degradables, por esto tienen una degradación rápida, que a su vez sufre una transformación de otro tipo de materia orgánica. Dentro de este tipo de residuos encontramos aquellos que pueden ser transformados por microorganismos como bacterias, hongos y otros agentes biológicos. Se incluyen restos vegetales, frutas, residuos de comidas, verduras, restos de podas y residuos de jardinería.

Dentro de las unidades de servicio se encuentran fuentes de generación de residuos sólidos orgánicos, como lo son:

- *JARDINERIA:* se generan residuos provenientes de podas de las distintas áreas verdes y zonas comunes.

- *CASINO*: se generan restos de alimentos como: cascaras de frutas, legumbres, verduras etc., restos de alimentos cocidos y crudos.

El almacenamiento de los residuos anteriormente mencionados se realiza directamente en los contenedores de basura, debidamente tapados y los residuos de jardinería en bolsas plásticas sobre estibas. Posteriormente la empresa de recolección de servicio público de aseo realiza la recolección de las basuras según la frecuencia estipulada.

5.2 Residuos Aprovechables o Inorgánicos

Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tal como hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje. Estos residuos son dispuestos en una caneca con bolsa gris o negra y tapa, igualmente identificada y ubicada en cerca del área de producción.

Se hace aprovechamiento de todos los empaques de insumos. La operación de este componente radica en la recolección de los materiales dispuestos en cada uno de los recipientes identificados con colores (cartón, plásticos, metales) que se encuentran en cada una de las áreas, luego se procede a almacenarlos por el personal de aseo y la frecuencia de evacuación del material está en función al volumen ocupado en la bodega, para posteriormente ser entregados a la empresa de recolección de servicio público de aseo.

5.3 Residuos de Vidrio, Plástico Rígido y Cerámica

El vidrio y el plástico rígido, son materiales que requieren un adecuado manejo en las plantas procesadoras de alimentos, debido a que la presencia de estos en el producto se convierte en un peligro para el consumidor y el trabajador, ya que pueden causar daños en la salud, incluso hasta la muerte. Para prevenir que esto suceda y conservar la inocuidad, salubridad y calidad del producto, es necesario realizar un control de estos materiales en las áreas de exposición del alimento.

El desarrollo de este programa, tiene como finalidad prevenir posibles roturas y proveer una adecuada disposición final de este tipo de residuos en todas las áreas de la unidades de servicio en donde se disponga de estos, a través de la implementación de una serie de medidas, que contempla desde un seguimiento periódico a los sitios donde se cuente con este tipo de residuos.

5.4 Residuos Peligrosos

Los residuos peligrosos son considerados como fuentes de riesgo para el medio ambiente y la salud. Estos residuos generados a partir de actividades industriales, agrícolas, de servicios y aún de las actividades domésticas, constituyen un tema ambiental de especial importancia en razón de su volumen cada vez creciente como consecuencia del proceso de desarrollo económico y de sus características. Su problemática se asocia a diversas causas como por ejemplo, la presencia de impurezas de los materiales, la baja tecnología de proceso, las deficiencias de las prácticas operacionales o las características de los productos y sustancias al final de su vida útil, entre otras. Los casos que generan la mayor preocupación social se derivan de los efectos evidenciados sobre la salud y el medio ambiente, resultantes de una disposición inadecuada de este tipo de residuos.

Dentro de las unidades de servicio se encuentran fuentes de generación de residuos en las luminarias, pilas secas, aparatos electrónicos, fluidos corporales, mantenimiento de equipos de cocina.

6. CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS GENERADOS

Según estimaciones, en el punto de atención se genera un 70% de residuos orgánicos, 10% de plástico, 5% papel y 15% cartón. Los residuos inorgánicos provenientes de empaques y embalajes de insumos y materias primas utilizadas en el punto de atención.

Tabla 4. Caracterización e identificación de Residuos generados

TIPO	NOMBRE	ORIGEN
Plástico	Polietileno de baja densidad	Empaque materia prima – productos limpieza
	Polietileno de alta densidad	Empaque materia prima – productos limpieza
	Polipropileno	Empaque producto terminado (desechables)
	Polietileno	Empaque producto terminado (desechables)
Papel	Papelería	Documentación – facturación.
	Toalla manos y para superficies	Toallas
	Papel higiénico	Área sanitaria
	Sacos o bultos	Materia prima
Vidrio	Frascos	Materia prima
	Puertas	Refrigeradores
Cerámica	Utensilios	Herramientas

Cartón	Cajas	Materia prima
Orgánico o biodegradable	Cáscaras de frutas y tubérculos, restos de hortalizas y verduras, huesos, restos de RP no Consumidas.	Producción – limpieza de áreas.
	Producto terminado.	Devoluciones – Raciones preparadas no consumidas por los niños y niñas
Especiales o Respel	Lámparas, material metálico, entre otros.	Sistema de iluminación, maquinaria y utensilios.
	Patógenos	Fluidos Corporales
	Grasa y/o aceite.	Mantenimiento de equipos.

7. UBICACIÓN DE RECIPIENTES Y SISTEMAS DE RECOLECCIÓN

Para la disposición de residuos sólidos se cuenta con canecas plásticas con tapa removible con su respectiva bolsa y cada una de estas se marcara para dejar claro que tipo de residuo solidó debe almacenarse en ellas, ubicadas según el flujo de operación de la unidad de servicio y papeleras de menor tamaño ubicadas en los sanitarios. Ya que el servicio de recolección de basura no pasa diariamente por las unidades de Servicio, se destinara un área específica independiente de otras áreas del comedor para almacenar por un tiempo corto (de dos a tres días) los residuos sólidos.

Para los desechos orgánicos (restos de comida) se utilizan bolsas negras dentro de una caneca con tapa que están situadas al alcance de todos los colaboradores en las respectivas áreas (preparación y baños).

Tabla 5. Cantidad de recipientes ubicados en las respectivas áreas

ÁREA	UBICACIÓN	CANTIDAD
Preparación	Mesones de trabajo	1
	Lavado de menaje	1
Servicios Sanitarios	Baños	2
Zona de almacenamiento de Residuos	Zona externa del área de preparación y centro de acopio de MP	2

Para la recolección de residuos líquidos se cuenta con sistema de drenaje en piso (sifones) dotados de su respectiva rejilla, las cuales son lavables; así mismo los drenajes en lavaplatos y lavamanos.

8. PROCEDIMIENTO

8.1 Etapas para el manejo adecuado de residuos

Para lograr un manejo adecuado de los residuos debemos seguir los siguientes pasos:

a) Seleccionar o recoger todos los residuos sólidos que se generen en su área de trabajo como se muestra en la Figura 1.

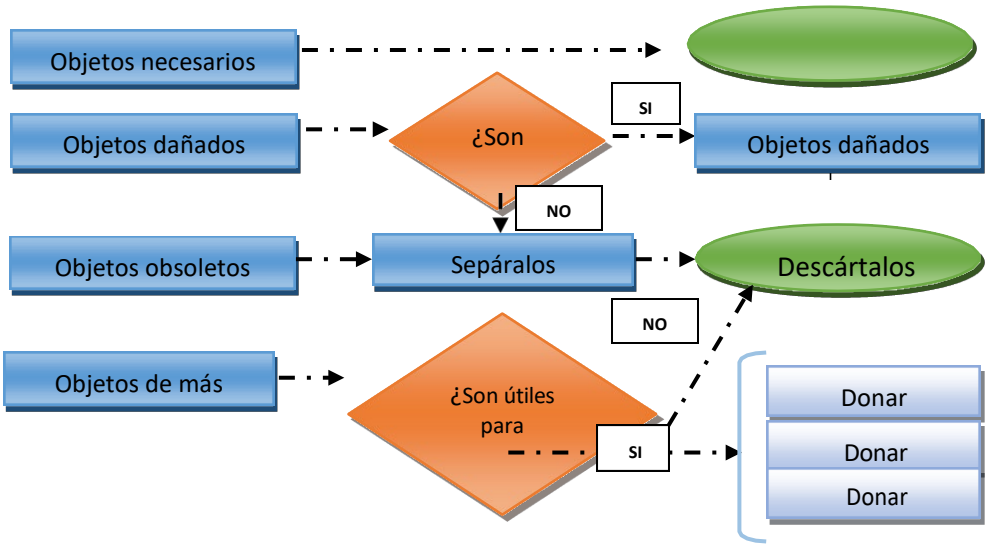


Figura 1. Diagrama de selección de residuos.

b) Los residuos generados en las instalaciones de la empresa se encuentran identificados y clasificados según las tablas de residuos por área, así como se puede observar anteriormente.

c) Teniendo en cuenta el tipo de residuo generado, se procede a clasificar los residuos según el código de colores estipulado en la Norma GTC-24 utilizando las canecas con colores diferentes que señalen su contenido, como se indica en la Tabla 6.

Tabla 6. Código de colores para disposición de residuos

AZUL	GRIS	VERDE	ROJA	BLANCO
PLÁSTICO (vasos, garrafas, envases PET y polietilenos)	**PAPEL** **CARTÓN**	**RESIDUOS ORDINARIOS** (servilletas, residuos de comidas, papeles no reciclables o contaminados, plásticos contaminados, etc.)	**RESIDUOS PELIGROSOS** (fluidos corporales, medicamentos, luminarias, aceites usados)	**VIDRIO, CERÁMICA Y PLÁSTICO QUEBRADIZO**

De acuerdo a lo anterior, se tiene que para cada área se ha establecido una zona de separación de residuos sólidos o punto ecológico, donde se ubican las canecas codificadas como se estipula en la Norma GTC-24 de acuerdo con el tipo de residuo generado.

d) Se dispone de un ambiente adecuado para lavado, limpieza y desinfección de los recipientes donde se almacenen dichos residuos.

e) Para los residuos aprovechables se cuenta con empresas externas certificadas que realizan recolección, disposición y aprovechamiento de los mismos.

f) Los residuos ordinarios no susceptibles de recuperación, como los desechados en casino y jardinería, son llevados a las cajas estacionarias por el personal de aseo, la empresa de servicio público de SABANALARGA realizará la recolección en cada unidad de servicio según la frecuencia de recolección estipulada por zonas.

g) Para los residuos peligrosos se cuenta con empresa certificada para disposición final y se seguirá lo establecido según la normativa.

h) Para materiales de vidrios, cerámica y plásticos quebradizos se siguen las indicaciones de cuidado y manipulación de los mismos.

i) Para el caso de los residuos producidos por fluidos corporales se tendrán en cuenta las disposiciones específicas de los residuos patógenos.

8.2 Limpieza de canecas de disposición de residuos

Los recipientes son lavados después de terminado el servicio, utilizando detergente para su lavado, y la desinfección se realizara con hipoclorito de sodio al 5,25% a una concentración de 500 ppm.

9. RECOMENDACIONES PARA NO TRANSMITIR CONTAMINACIÓN POR MANEJO DE RESIDUOS

- El no uso de guantes al momento de manejarlos.
- Mantener los recipientes sin su respectiva tapa.
- El no lavado y desinfección de los recipientes después de desocuparlos.
- Utilizar la caneca sin bolsa plástica y/o no tener reserva de bolsas llenas en el punto de atención.
- Saturar las bolsas de residuos.
- No amarrar adecuadamente las bolsas de desechos en la presentación a la empresa recolectora.
- Disponer residuos corto punzantes en las bolsas plásticas sin protección.
- No realizar lavado y desinfección de manos después de la recolección y presentación de los residuos.

CAPITULO III.
PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS



1. OBJETIVOS

1.1 General

Prevenir y controlar la proliferación de plagas como moscas, cucarachas, roedores, hormigas, entre otros, mediante la utilización de procedimientos operativos estandarizados y técnicas integrales de control y prevención que garanticen la seguridad e inocuidad del complemento alimentario en las unidades de servicio.

1.2 Específicos

- Implementar el programa de control integral de plagas para identificar, tratar y mantener bajo control las mismas.
- Enfocar el presente programa en la prevención y la exclusión, garantizando la eliminación de posibles riesgos de contaminación en los productos.
- Mantener las barreras físicas en buenas condiciones, que realmente eviten el ingreso de plagas.
- Verificar frecuentemente el resultado del programa para el manejo integrado de plagas del proveedor que desarrolla el mismo y realizar los correctivos necesarios, en términos de presencia de plagas.
- Realizar capacitaciones en compañía del proveedor mediante el cual se transmita de manera sencilla y clara la forma de identificar y evitar la multiplicación de plagas

2. ALCANCE

El presente programa aplica para todas las áreas y procesos de elaboración y producción de alimentos de las UDS, donde se pueda presentar la proliferación de plagas.

3. DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Rata de Alcantarillado: Suele vivir en lugares muy húmedos, es nadadora extraordinaria, y escaladora aceptable.

Rata Negra: La rata negra hace las madrigueras en lugares secos y una vez a escogido el lugar, le cuesta mucho abandonar esta zona. Es gran escaladora.

Sistema de defensa perimetral: Las ratas frecuentemente se crían y viven afuera, tales como, cucarachas, hormigas, grillos entre otras. Este sistema crea una barrera de protección que ampara toda el área.

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

Control Integral de Plagas: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Control Físico: Acciones de tipo mecánico, manual o físico encaminadas al control de plagas tales como: trampas y golpes.

Control Químico: Para este control se utilizan diferentes sustancias para erradicar algún tipo de plaga, como: cebos los cuales son muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Focos de Plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud del hombre.

Fumigación: Método de control químico de plagas.

Desratización: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Desinfección: Método para eliminar y evitar la propagación de microorganismos patógenos, para este fin se utiliza varias técnicas e insumos.

Ficha Técnica: Utilizada para identificar las características químicas y físicas de cualquier producto, que a su vez contempla las especificaciones de uso, precaución y antídoto en casos de intoxicación. Se constituye en una herramienta fundamental a la hora de realizar e implementar un control integral de plagas.

4. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CONTROL DE PLAGAS

El servicio de control de plagas se subcontrata con una empresa prestadora del servicio, encargada de todo el proceso de instalación de cebos y su revisión periódica, fumigación en las diferentes áreas, realización de sugerencias en arreglos locativos y barreras físicas para el ingreso y anidación de plagas a través de visitas a nuestras instalaciones, coordinado a través de un cronograma en consenso con el coordinador operativo o técnico y la jefe de calidad.

El proveedor del servicio entrega un certificado de la actividad realizada y los resultados obtenidos en cada visita a la planta, junto con un informe mensual, el cual es revisado y evaluado tomándose las medidas preventivas y correctivas a las que haya lugar en cada unidad de servicio.

De acuerdo al análisis de los factores que pueden favorecer la proliferación de plagas y la zona de influencia de las unidades de servicio, la frecuencia de control se determinó de la siguiente manera: una (1) visita cada dos meses para fumigación general y una (1) visita al mes para el control de roedores e insectos, dos (2) o mas aplicaciones en época de invierno para el control de insectos y voladores.

5. TAXONOMÍA DE LAS PLAGAS

5.1 Moscas

Es un insecto del orden de los dípteros, su cuerpo tiene tres partes: cabeza, tórax y abdomen y son lamedoras, perforadoras o chupadoras. Las moscas tienen cuatro etapas morfológicas distintas: huevo, larva, ninfa y adulto. Las larvas comen carne descompuesta y materia fecal. Las moscas adultas comen comida de cualquier clase que contengan azúcar, inclusive

el néctar y fruta descompuesta. Las moscas viven en la basura y donde quiera que haya materia fecal de animales.

Los ojos de las moscas son de lo más complejos en el mundo de los insectos, son ojos compuestos con muchas facetas o lentes individuales cada uno representando una unidad individual para detectar la luz. Con los pelitos que cubren su cuerpo, las moscas pueden saborear, oler y sentir. Los pelitos en las partes bucales y en las patas de la mosca se usan para saborear, las moscas saborean lo que pisan. Se implica a la mosca con la transmisión de enfermedades como la disentería, el cólera y la fiebre tifoidea.

5.2 Cucarachas

Las cucarachas son insectos de metamorfosis incompleta, ello quiere decir que hay tres etapas de desarrollo en las cuales puede encontrarse: huevo, ninfa, y adulto. Las ninfas normalmente se parecen a los adultos, excepto en el tamaño y en el hecho de que sus alas y genitales están poco desarrollados. Loshuevos de las cucarachas se depositan en grupos y están rodeados por una cubierta más o menos protectora. La estructura completa es llamada oteca o bolsa de huevo. La hembra forma la oteca y una vez está lista, la deposita en un lugar adecuado o la carga extremadamente. En estos huevos se incuban las ninfas las cuales son independientes y activas. Crecen a través de una serie de estadios y mudas antes de alcanzar la edad adulta. El cambio más notable que ocurre en esta etapa es la aparición de las alas.

5.3 Hormigas

Se conocen más de 6.000 especies de hormigas con hábitos completamente diferentes (construcción del nido; modo de formación de una nueva colonia; nutrición). La mayoría tiene aspectos benéficos, como por ejemplo eliminadores de la carroña o como la hormiga de la madera, fórmica rufa en Europa, al alimentarse de insectos. Otras especies pueden clasificarse como plagas, porque se alimentan de semillas y plantas e invaden áreas de producción y almacenaje, viviendas y otros recintos. Las hormigas buscan productos dulces, alimentos grasos, carne, partes de plantas como raíces hojas y frutos. El control de las hormigas se torna difícil por su organización social altamente desarrollada y por la ubicación de sus nidos en lugares de difícil acceso.

5.4 Ratones

Las ratas y ratones pertenecen a la familia de los Múridos cuyos rasgos biológicos principales son:

- ✓ Cuerpo generalmente cubierto de pelo, que muda periódicamente.
- ✓ Piel con numerosas glándulas (sebáceas, sudoríparas, mucosas y mamarias).
- ✓ Cuatro extremidades; cada pie con cinco dedos, que están adaptados indistintamente para andar, correr trepar, excavar o nadar. Los dedos tienen uñas córneas o garras y a menudo cojinetes carnosos.

Los sentidos de estas especies están por lo general bien desarrollados, destacando en especial, los siguientes rasgos:

- Vista: Sus ojos están especializados para destacar solamente movimientos. Únicamente pueden destacar formas y no reconocen los colores. Las ratas rehúyen la luz debido a ciertas características biológicas y gracias a sus marcadas facultades sensoriales específicas, los roedores se desenvuelven perfectamente en la oscuridad.
- Tacto: Muy desarrollado, los bigotes son los órganos del tacto que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos. Las ratas y ratones pueden memorizar sus alrededores y moverse en la oscuridad hasta encontrar su madriguera. Tiene una conducta marcadamente tigmotáctica: se orientan por los estímulos del tacto, manteniéndose siempre en contacto con superficies verticales. Por ello sus senderos discurren siempre a lo largo de una pared, raramente atraviesan un recinto en diagonal.
- Oído: Es agudo y desempeña una función importante en la conducta de las ratas y ratones. Como los animales nocturnos las ratas tienen un oído muy fino, incluso en la región de los ultrasonidos.
- Olfato: La sensibilidad olfativa de las ratas es excelente y les permite orientarse precisamente en la oscuridad. Marcan con orina y segregaciones genitales sus trayectos. Sus pelos táctiles de la cabeza y los pelos guías repartidos en todo el cuerpo les ayudará a sortear los obstáculos. Aunque sus ojos son muy sensibles a la luz, las ratas no distinguen los colores. Es decir, el color de un cebo no tiene ninguna importancia para la rata.

5.5 Aves

Las palomas pesan alrededor de 0,5 a 0,7 Kg dependiendo de su estado de salud, edad y de la disponibilidad de alimento. Miden unos 30 cm de largo. Sus ojos son grandes y redondos, cuello más bien largo y muy flexible. Su color puede variar del blanco total al negro, pero el plumaje típico es de tonos metálicos iridiscentes en el cuello, cabeza gris azulado oscuro, alas color gris ceniciento azulado con dos bandas negras características que se observan en posición de reposo, extremo de la cola color negro, pecho y patas de color gris ceniciento, cola oscura o negra. Son longevas, pueden llegar a vivir hasta 15 años, ocasionalmente y en cautiverio pueden vivir hasta 30 años. Sin embargo en las poblaciones urbanas se ha estimado que pocas pueden vivir más de 3 a 4 años. Se alimentan de legumbres, granos, semillas y desechos de comida. Consumen hasta un 15% de su peso en agua todos los días. Puede succionarla lo que les permite tomar agua sin levantar la cabeza, a diferencia de otras aves.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Control físico y químico

En la Unidad de Servicio se realiza control físico mediante la instalación de láminas en la entrada del mismo, de igual manera se verifica que las rejillas de sifones y bajantes se encuentren fijas. En caso de evidenciar presencia de plagas se realiza control químico por medio de fumigación y, actualmente el comedor tiene establecido un contrato para tal fin con la empresa FUMISERVICIOS quien realiza el control respectivo cada 30 días de acuerdo a las recomendaciones dadas por la empresa, mediante personal especializado.

Para la Unidad de Servicio las medidas correctivas están asesoradas por el contratista mencionado, cuyo personal es experto en control de plagas, pues las medidas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación.

La empresa mencionada debe dejar escrito las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas, a través del coordinador del comedor al realizar el contrato con la empresa experta en el control de plagas solicita lo siguiente:

- ✓ Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- ✓ Diagnóstico de la situación en materia de plagas en las instalaciones del punto de atención.
- ✓ Fichas técnicas de los productos (plaguicidas) a aplicar.
- ✓ Asesoría continúa del control y suministro de recomendaciones.

7. RECOMENDACIONES

- Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con anjeo (plástico/ metálico) o con espuma de poliuretano.
- Se mantendrá el orden dentro y fuera del punto de atención, todo el tiempo.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Eliminar las esquinas oscuras.
- Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección.
- Retirar todos los equipos y utensilios que no se usen.
- Hacer levantamiento y rotación de materiales almacenados, especialmente de madera y cartón.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- No permitir acumulación de basuras.

CAPITULO IV.
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE CALIDAD DEL AGUA



1. OBJETIVO

1.1. General

Determinar los controles necesarios para garantizar el cumplimiento de los requisitos de ley para el manejo de las aguas provenientes con el fin de emplearlas posterior a su tratamiento en las unidades de servicio, en usos domésticos, sanitarios y preparación de alimentos.

1.2. Específicos

- ✓ Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- ✓ Atender los requerimientos de agua potable para el abastecimiento de las necesidades básicas de los trabajadores y del servicio doméstico.
- ✓ Monitorear y controlar el tratamiento del agua potable según las condiciones de uso y los requerimientos de las normas legales.
- ✓ Conocer y comunicar los factores o elementos que pueden alterar la calidad del agua.
- ✓ Sensibilizar a todos los operarios (manipuladores(as), ayudantes y auxiliares) sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

2. ALCANCE

El presente capítulo se aplicará en las actividades de almacenamiento, lavado de tanques de reserva, verificación del estado de instalaciones hidráulicas y los sistemas de lavado y desinfección.

3. DEFINICIONES

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físico - químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

Análisis microbiológico del agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis organoléptico: Se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

Análisis físico - químico de agua: Son aquellas pruebas del laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.

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

Muestra puntual de agua: Es la toma en un punto o lugar en un momento determinado.

Patógenos: Microorganismos tales como bacterias, hongos, parásitos y virus que pueden causar enfermedad en humanos.

Punto Hidráulico: Es todo aquel lugar en el que existe la posibilidad de obtener el agua que nos llega de la fuente.

Uso Racional del Agua: Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

4. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA.

i. Criterios Organolépticos y físicos del agua.

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS EN	VALOR ADMISIBLE
Color verdadero	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	≤ 15
Olor y Sabor		Aceptable
Turbiedad	Unidades nefelometrías de turbiedad	≤ 2
Sustancias Flotantes		Ausentes

ii. Criterios Microbiológicos.

Microorganismos Indicadores	TÉCNICA UTILIZADA		
	Filtración por membrana	Sustrato Definido	
Coliformes totales	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	≤ 1 microorganismos / 100 cm3
EscherichiaColi	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	≤ 1 microorganismos / 100 cm3

iii. Criterios Fisicoquímicos

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS EN	VALOR ADMISIBLE
Cloro Residual Libre	ppm o mg/L	0.7ppm a 2.0 ppm
pH		6.5 – 9.0

4.1 FUENTES

El agua utilizada para el servicio de alimentación en las unidades de servicio proviene del acueducto municipal, o en su defecto de agua extraída de pozos subterráneos, lo cual garantiza que el agua suministrada por ellos es segura para el consumo humano. Sin embargo, en los tanques de almacenamiento de agua se debe mantener las condiciones óptimas de agua para consumo humano con desinfección.

4.2 USOS

Los usos del agua en las unidades de servicio se pueden clasificar en dos grupos: Uso industrial y Uso doméstico.

Industrial: Entiéndase por usos industriales del agua, aquellos que tienen relación directa con los procesos de transformación o con actividades en el área industrial, así como lavado

de equipos y superficies en las áreas de proceso, etc.

Doméstico: Entiéndase por usos domésticos los enfocados hacia la satisfacción de las necesidades humanas y su entorno, así como aseo y consumo humano, limpieza y desinfección y riego de jardines, etc.

4.3 PUNTOS DE SUMINISTRO

La distribución del agua hacia los diferentes procesos realizados en la fábrica se realiza por canecas o a través de tres redes de tuberías propias de las unidades de servicio.

- ✓ Área de servicios sanitarios.
- ✓ Área de aseo
- ✓ Área de producción.
- ✓ Tanque de almacenamiento.

4.4 CRITERIOS DE CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO

Para la evaluación y seguimiento del agua que llega a los comedores se solicita mensualmente a la empresa de acueducto que la suministra el certificado de calidad del agua. En caso contrario se realizara una prueba por parte de la UNIÓN TEMPORAL UNIDOS POR LA NIÑEZ 2018, la cual contratara a un laboratorio especializado para verificar la calidad del agua utilizada en los procesos de producción, internamente el operador realiza los siguientes controles:

El agua para consumo humano cuenta con unos criterios de calidad que no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas, químicas y microbiológicas que se señalan en la resolución 2115 de 2007, así como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 6. Criterios de calidad para agua potable y frecuencia de medición

Características Físicas y Químicas	Valor Máximo Aceptable	Frecuencia	Ente Responsable
Color aparente	15 UPC (Unidades de Platino Cobalto)	Mensual	Municipio
Olor y Sabor	Aceptable / No Aceptable	Mensual	Municipio
Turbiedad	2 UNT (Unidades Nefelométricas de Turbiedad)	Mensual	Municipio
		Ocasional	FUNPROVIDA
Cloro Libre	0.3 a 2.0 mg/l Cl_2	Mensual	Municipio
		Diario	Municipio
Conductividad	1000 µS/cm	Mensual	Municipio

Alcalinidad	200 mg/l $CaCO_3$	Mensual	Municipio
pH	6.5 a 9.0 (Unidad de pH)	Mensual	Municipio
		Mensual	FUNPROVIDA
Cloruro	250 mg/l (Cl^-)	Mensual	Municipio
Hierro	0.3 mg/l (Fe^{3+})	Mensual	Municipio
Nitritos	$^{2-}$	Mensual	Municipio
Nitratos	$^{3-}$	Mensual	Municipio
Dureza Total	300 mg/l $CaCO_3$	Mensual	Municipio
Calcio	60 mg/l (Ca)	Mensual	Municipio
Manganeso	0.1 mg/l (Mn)	Mensual	Municipio
Fosfatos	$^{4}3-$	Mensual	Municipio
Aluminio	0.20 mg/l (Al^{3+})	Mensual	Municipio
Sulfatos	250 mg/l (SO^{2-}_4)	Mensual	Municipio
		Mensual	Municipio
Coliformes Totales	Ausencia (Ausencia/100m^3)	Mensual	FUNPROVIDA
		Mensual	Municipio
Escherichia Coli	Ausencia (Ausencia/100m^3)	Mensual	FUNPROVIDA

4.4.1 Puntos de muestreo y análisis de agua

Los puntos de muestreo en la distribución, son aquellos sitios representativos donde se realiza la recolección de la muestra de agua para consumo humano en la red de distribución, de acuerdo con lo definido en cada una de las unidades de servicio,

- ✓ Área de servicios sanitarios.
- ✓ Área de aseo
- ✓ Área de producción.
- ✓ Tanque de almacenamiento.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1 Lavado y mantenimiento de tanques elevados o canecas de almacenamiento

El agua utilizada para consumo humano debe reunir una serie de requisitos para asegurar su potabilidad, siendo la ausencia de bacterias y parásitos uno de los más importantes.

Las zonas más vulnerables de la red son las que corresponden a tanques elevados y de almacenamiento que durante largos periodos no reciben ningún tipo de limpieza y

mantenimiento transformándose en focos infecciosos de alto riesgo para la salud. Por lo tanto, a continuación se detallaran los puntos básicos para evitar este tipo de situaciones:

- Verificación y reparación de los elementos constitutivos de la instalación interna de la red de conducción.
- Limpieza de tanques y depósitos de almacenamiento de agua potable.
- Desinfección por exceso de cloro de los tanques y red de distribución e instalaciones de bombeo.

El de tanques elevados si lo posee la Institución Educativa este procedimiento es realizado cada mes, por personal capacitado y evidenciado por el formato de registro y control de lavado del tanque de almacenamiento de agua y las canecas de menor cantidad el procedimiento es realizado máximo cada dos días por las manipuladoras de alimentos antes de haber recibido una capacitación sobre el plan de saneamiento en el cual está contemplado en el Protocolo del Programa Limpieza y Desinfección de la unidades de servicio, teniendo en cuenta los siguientes procedimientos:

- ✓ Iniciar con la suspensión de la irrigación interna y desocupar el tanque o balde totalmente.
- ✓ Retirar sólidos y sedimentos si se encuentran al interior.
- ✓ Con una solución de agua y jabón y con la ayuda de una esponjilla o un cepillo (utilizado únicamente para este procedimiento) refregar las paredes del interior del tanque o balde. Enjuagar con abundante agua procurando no dejar residuos de detergente.
- ✓ Con una solución de hipoclorito de sodio al 5,25% de 300 ppm, 23 ml disuelto en cuatro (4) litros agua, verter sobre las paredes del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
- ✓ Evacuar dicha solución por la tubería para su desinfección y enjuagar
- ✓ Por último se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalando su tapa y verificando un buen cerramiento del mismo para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.

5.2 Verificación de instalaciones hidráulicas

Mensualmente se realiza inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando estado físico de la tubería y la ausencia de roturas, fisuras y/o fugas al interior de las instalaciones del comedor.

En las llaves de cocina y baños se verifica su estado y limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada. Igualmente se realiza mantenimiento preventivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras.

5.3 Sistemas de desinfección

En el establecimiento y bodega se utiliza Hipoclorito de sodio con un concentración del 5.25% según ficha técnica de los productos comerciales (Clorox, decol, poder, yes jgb y blancox) el cual es almacenado en un cuarto de aseo retirado del área de proceso y con adecuada ventilación. Las diluciones descritas para realizar la desinfección de los tanques y redes hidráulicas están basadas en lo estipulado por los fabricantes de los productos utilizados y sus respectivas fichas técnicas, es de anotar que todos los implementos utilizados en dicha desinfección tales como: esponjilla, cepillo y balde, no son destinados para otras actividades con el fin de evitar contaminación del agua por microorganismos patógenos.

6. PLAN DE CONTINGENCIA

El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

- En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, se cuenta con uno o dos baldes plástico adicional de almacenamiento de agua de 120 y 150 litros en la cual se almacena el agua con un período de retención de aproximadamente dos días, que posteriormente se utiliza en labores de aseo, dicho baldes son lavados y desinfectada cada vez que se llena de nuevo.
- En los casos en que no se cuente con un tanque de almacenamiento de agua potable y no sea conveniente e higiénico otro tipo de almacenamiento, se debe establecer la consecución inmediata de baldes con las especificaciones mínimas para su funcionamiento.
- Si se encuentran inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.
- Se actualizan fichas técnicas de los productos utilizados en caso de requerirse.
- En la Unidad de Servicios tiene proyectado actualizar procedimientos cada año o cuando se encuentren inconformidades en la verificación de los mismos.
- Si se notifican resultados del laboratorio de salud pública en muestras del agua no aceptable, se debe realizar una supervisión de inmediato. Para determinar los factores causantes (en cada etapa del proceso productivo y en el personal), tomar los correctivos y efectuar un nuevo muestreo.
- Si al realizar la actividad de registro, verificación y control se obtuvieron como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

La no conformidad en el agua se resuelve de la siguiente manera:

- Si la no conformidad se da en un punto hidráulico diferente al tanque de almacenamiento, avisar a la empresa de acueducto y utilizar el agua de reserva (tanque de almacenamiento), previo análisis de la misma.
- Si la no conformidad se da en el tanque de almacenamiento a), vaciar, lavar y desinfectar si el análisis sensorial no fue bueno; b), adicionar cloro si el análisis químico no cumple

con los parámetros.

7. RECOMENDACIONES Y/O PRÁCTICAS DE AHORRO Y CUIDADOS DEL AGUA PARA GARANTIZAR UN AHORRO Y USO EFICIENTE

Con un personal idóneo capacitara a las manipuladoras de alimentos y los beneficiarios del Programa de Alimentación sobre:

1. La importancia del agua.
2. Como economizar el agua teniendo en cuenta las siguientes situaciones:

Cerrar la llave cuando:

- Se está enjabonado el menaje por parte de las manipuladoras de alimentos-
- Los beneficiarios y manipuladoras al momento de estar untando jabón líquido para el lavado de las manos.
- Cuando se están cepillando los dientes.
- Al dejar de utilizar el agua en el grifo.
- Al momento que las personas se están enjabonando.

En el campo de trabajo o hogar hay fuga de agua inmediatamente avisar a la entidad prestadora de servicio del agua potable y esta su vez lleve un técnico para que le haga el arreglo necesario.

CAPITULO V.
PROGRAMA DE HIGIENE PERSONAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



1. OBJETIVO

1.1 General

Establecer una serie de normas que permitan promover y mantener buenas condicionesde higiene e inocuidad alimenticia, almacenamiento y manipulación de sustancias químicas previniendo riesgos en la calidad del complemento alimentario y en la seguridad de los colaboradores e instalaciones.

1.2 Específicos

- ✓ Definir los criterios de hábitos higiénicos para los manipuladores de alimentos
- ✓ Aplicar la normativa correspondiente a las prácticas de higiene, almacenamiento y manipulación de sustancias químicas.
- ✓ Capacitar al personal en manipulación y almacenamiento seguro de sustancias químicas.
- ✓ Verificar las condiciones de trabajo óptimas para la producción de alimentos, almacenamiento y manipulación de sustancias químicas.
- ✓ Establecer las medidas de prevención de contacto de fluidos corporales con alimentos.

2. ALCANCE

El presente programa aplica donde se manipulen, procesen, elaboren, almacenen y distribuyan materias primas, insumos y complementos alimentarios.

3. DEFINICIONES

Área blanca: En las unidades de servicio el área blanca comprende la zona de procesamiento de alimentos, bodegas de almacenamiento de alimentos, cocina y comedor.

Contaminación: Presencia de cualquier materia objetable en el alimento o producto a causa de agentes patógenos microbianos, productos químicos, cuerpos extraños y otras materias indeseables que pueden comprometer la inocuidad o idoneidad del alimento.

Contaminación cruzada: Se considera a toda acción que traslada material objetable de una zona sucia a una zona limpia.

Enfermedades Trasmitidas por Alimentos ETA'S: Producen la alteración de la salud a causa del consumo de alimentos o bebidas contaminados.

Higiene: Son todas las medidas y precauciones necesarias en la producción, proceso, almacenamiento y distribución de alimentos destinadas a garantizar un sano e inobjetable producto que sea apto para el consumo humano.

Inocuidad: exento de riesgo para la salud humana.

Inocuo: Libre de peligro, digno de confianza, que no produce injuria alguna. Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad.

Limpieza: Remoción de toda impureza, residuo de alimento, suciedad, grasa u otra materia objetiva.

Microorganismo: Son los organismos vivos (bacterias, virus, hongos, parásitos) que solo se pueden ver a través de un microorganismo.

Peligro: Agente biológico, químico o físico en los alimentos o bebidas que pueden causar un efecto adverso para la salud.

Personal manipulador: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimento.

Procedimiento: Es el modo de ejecutar determinadas acciones que suelen realizarse de la misma forma, con una serie de pasos claramente definidos, que permiten realizar una ocupación o trabajo correctamente.

Sustancia: Un elemento químico y sus compuestos en estado natural u obtenidos mediante cualquier proceso de producción, incluidos los aditivos necesarios para conservar la estabilidad del producto y las impurezas que resulten del proceso utilizado, y excluidos los disolventes que puedan separarse sin afectar a la estabilidad de la sustancia ni modificar su composición.

4. DESCRIPCIÓN

El manipulador de alimentos, como agente activo en la cadena alimentaria, tiene un rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos. Por su actividad laboral tiene contacto con ellos durante todas las etapas de la cadena alimentaria, y esto hace que necesite una formación específica en manipulación e higiene.

Los manipuladores de alimentos por tanto serán fortalecidos con una formación continua, se les brindan todos los conocimientos necesarios para desarrollar correctas prácticas de manipulación, la conservación de su salud, y pautas para la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. "ver plan de capacitación"

El personal manipulador de la Unión Temporal Unidos por la Niñez 2018, está comprometido con la higiene personal, su estado de salud y los hábitos higiénicos contemplados en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, así mismo, evita comportamientos que lleven a la contaminación de los alimentos. El jefe de calidad y el coordinador técnico y operativo inspeccionara que el manipulador cumpla estrictamente todos los hábitos higiénicos, donde se contempla el uso de los elementos de protección personal de la dotación y los suministrados diariamente. Así mismo, se cuenta con avisos alusivos a las normas higiénicas, lavado de manos y señalización de identificación de peligros y rutas de evacuación.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1 Prevenir la contaminación de los alimentos

- Dentro de las unidades de servicio existen lugares exclusivos para el consumo de alimentos, como el casino o áreas destinadas para tal fin, de modo que el personal se acerca hasta estos lugares y come sus alimentos sin ningún riesgo de contaminación.

- Es de obligatorio cumplimiento el uso de la dotación suministrada por la FUNPROVIDA, para el desarrollo de las labores diarias del personal manipulador, adicionalmente el uso de los EPP es indispensable y de inspección diaria, entre ellos se encuentran: Cofia o redecilla, tapaboca o mascarilla, bata o delantal, guantes para alimentos, y en los casos de traslado fuera de las instalaciones protectores de botas.

- En caso de mantenimiento correctivo durante la operación productiva, la empresa toma las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos y asegura de que el personal de mantenimiento cumpla con los hábitos higiénicos.

- En caso de visitas a las unidades de servicio la fundación suministra la indumentaria adecuada para el ingreso de personal externo a las áreas de manipulación de alimentos asegurándose de que estos cumplan con los hábitos higiénicos para evitar la contaminación. La indumentaria entregada incluye bata manga larga, cofia, tapaboca, cubre zapatos.

- El personal que va a ser contratado como manipulador de alimentos para asistencia a las unidades de servicio, incluyendo aquellos que sirven los alimentos en el comedor, cuentan con aprobación medica previa al inicio de sus actividades. En caso de síntoma o enfermedad el personal reporta inmediatamente a su supervisor, Jefe o personal a cargo antes de iniciar su trabajo. No se permite el acceso a las áreas de manipulación de alimentos a las personas que tengan o se sospeche que padezcan o sean portadoras de alguna enfermedad contagiosa con el fin de evitar la contaminación.

- Con la intención de prevenir la contaminación de los alimentos producidos con fluidos corporales y garantizar las mejores condiciones de inocuidad alimentaria se establece el siguiente paso a paso.

5.2 Prevenir la exposición de los fluidos corporales

A continuación se describen los pasos a seguir en caso de riesgo de contaminación causada por fluidos corporales de los productos, ingredientes, material empaques, equipos de producción y superficies:

1. Si el derrame de fluido corporal es ocasionado por un accidente de trabajo se debe atender a la persona afectada de acuerdo a lo establecido en el Procedimiento de atención e investigación de incidentes/accidentes de trabajo de la ARL.
2. Si se debe a cualquier otra situación (enfermedad), se retira a la persona afectada a enfermería o centro médico más cercano y se determina la pertinencia de traslado a algún centro asistencial.
3. Si el derrame de fluidos corporales ocurre en el área de procesamiento de alimentos poniendo en riesgo la inocuidad del complemento alimentario, se procede a detener la operación y acordonar el área. El producto que se encuentra en el área y en áreas aledañas se retira y se dispone de acuerdo al Programa de Manejo Integral de residuos – Residuos Peligrosos.
4. Si el derrame tiene lugar en la bodega de materia prima se retira el empaque y/o la materia prima comprometida y se dispone de acuerdo Programa de Manejo Integral de residuos – Residuos Peligrosos.
5. Para casos de ocurrencia en el comedor, cocina y/o enfermería se desechan los elementos contaminados con el fluido disponiéndolos de acuerdo al Programa de Manejo Integral de residuos – Residuos Peligrosos.
6. El personal responsable de limpiar los derrames de fluidos corporales debe estar entrenado en el manejo y uso del Kit de Fluidos Corporales.
7. Se limpia el derrame para lo cual se hace uso del Kit de fluidos corporales, teniendo en cuenta:
    - ✓ Hacer uso de los elementos de protección personal: guantes, cubre zapatos, tapabocas y delantal desechable.
    - ✓ No permitir que se toquen superficies que estén o puedan estar contaminadas.
    - ✓ Limpiar la zona con ayuda de toallas absorbentes desechables, paños y escurridores.

- ✓ Si es necesario haga uso de las cucharas y raspadores para asegurar la completa remoción del fluido corporal derramado.
- ✓ Realizar lavado del área utilizando el detergente.
- ✓ Con ayuda de cepillo plástico y escurridor restregar las superficies hasta remover completamente los restos de fluidos presentes.
- ✓ Realizar desinfección del área, teniendo en cuenta:
  - Llenar atomizadores con solución desinfectante.
  - Aplicar el desinfectante homogéneamente por toda la superficie. NO ENJUAGAR.
  - Dejar secar.
  - Aplicar en el ambiente solución desinfectante con ayuda de atomizador.
- ✓ Desechar los residuos generados en la limpieza, los elementos utilizados en la misma y los elementos de protección personal usados de acuerdo al Programa de Manejo Integral de residuos – Residuos Peligrosos.
- ✓ Programa de Manejo Integral de residuos – Residuos Peligrosos.
- ✓ Realizar lavado de manos con jabón bactericida después de tener contacto con los fluidos corporales.

5.3 Control del almacenamiento y manipulación de sustancias químicas

Con el propósito de garantizar condiciones de almacenamiento y manipulación segura de sustancias químicas en las unidades de servicio, la unión temporal Unidos por la Niñez 2018:

- Realiza inspecciones de área verificando de esta forma el ambiente laboral. En estas inspecciones se verifica el estado de ventilación, iluminación, distribución y segregación de los materiales, condiciones generales de seguridad, señalización de riesgo, uso adecuado de los elementos de protección personal hojas deseguridad y percepción de concentración de los colaboradores en el desarrollo de sus actividades con sustancias químicas.

- Se capacita al personal en temas de manipulación y almacenamiento seguro de sustancias químicas, interpretación de hojas de seguridad, uso adecuado de los elementos de protección personal anualmente.

- Se cuenta con un listado de clasificación de sustancias químicas, donde se especifica tipo de sustancia, composición química, numero CAS, lugar de almacenamiento, cantidad almacenada, efectos a la salud, elementos de protección necesario para su manipulación. Así mismo se cuenta un listado de hojas de seguridad de todas las sustancias químicas que se utilizan en la planta.

- Se cuenta con hojas de seguridad donde se indica el procedimiento a seguir en caso de derrame, fuga, incendio o explosión debido al almacenamiento de sustancias químicas.

- Los responsables de verificar el cumplimiento de este programa deben gestionar el desarrollo y cierre de las acciones correctivas y preventivas para dar cumplimiento al desarrollo de este programa.

- Se establecen las siguientes normas de obligatorio cumplimiento por parte de todas las personas encargadas de manipular o almacenar sustancias químicas para prevenir la ocurrencia de accidentes, enfermedades laborales y contaminación de los alimentos:

a) No manipule las sustancias químicas sin informarse previamente de su naturaleza, propiedades físico-químicas, peligros y precauciones. Revisar hojas de seguridad de la sustancia.
b) Establezca el grupo de peligrosidad al que pertenece cada sustancia: Explosivos, inflamables, oxidantes, tóxicos o corrosivos.
c) Evite manipular sustancias químicas si no ha sido entrenado para hacerlo.
d) Evite manipular reactivos que se encuentren en recipientes destapados o dañados.
e) Verifique que en el lugar de trabajo no existan recipientes sin rotular.
f) No coma dentro del área de proceso o almacenamiento.
g) Lavarse muy bien las manos y la cara, preferiblemente en un sitio diferente al puesto de trabajo, antes de ingerir alimentos y cada que se termine una labor.
h) No fume mientras manipula sustancias químicas, ni en áreas cercanas al almacenamiento de ellas.
i) Mantenga estrictos orden y aseo en el área de trabajo.
j) Evite la entrada de personas no autorizadas al lugar de trabajo.
k) Respete y siga las indicaciones establecidas en las señalizaciones de seguridad.
l) Tapar siempre los envases y tanques que contengan sustancias químicas y se encuentren abiertos en los lugares de trabajo, ya que los vapores emitidos son tóxicos
m) No trabaje en lugares carentes de ventilación adecuada.
n) Si maneja gránulos o polvos, tome las precauciones para evitar la formación de nubes de polvo.
o) Nunca limpie sustancias químicas derramadas con trapos o aserrín. No agregue agua, deje que el personal entrenado proceda o solicite información.
p) Evite el uso de disolventes orgánicos o combustibles para lavarse o limpiar sustancias químicas que le han salpicado
q) No deje prendida la luz, ni aparatos eléctricos al finalizar su labor.
r) Lávese perfectamente los brazos, manos y uñas con agua y jabón después de trabajar con cualquier sustancia.
s) No archive la información de seguridad (MSDS), manténgala a mano.
t) Para el caso de almacenamiento de cilindros amarrar firme y seguramente los cilindros para evitar que se caigan. Mantener las mangueras, uniones y tuercas en buen estado. Cualquier daño que ellas presenten, deben ser reemplazadas en forma inmediata. Mantener puesta la capucha o tapa a todo cilindro de gas a presión que no esté usándose en ese momento.
u) En los lugares de trabajo, de acuerdo con la Ley 55 de 1993, sobre seguridad en la utilización de productos químicos en el trabajo, cada frasco, envase, garrafa, tambor, tanque o vasija que contenga cualquier tipo de sustancia química, debe estar debidamente etiquetado y marcado con la identidad del producto químico que contiene y debe incluir también las advertencias sobre sus riesgos, sus

incompatibilidades de almacenamiento cerca a otras sustancias químicas peligrosas y las medidas de primeros auxilios en caso de ocurrir algún accidente.

A continuación se observan pictogramas comunes en la identificación de peligros de las sustancias químicas:

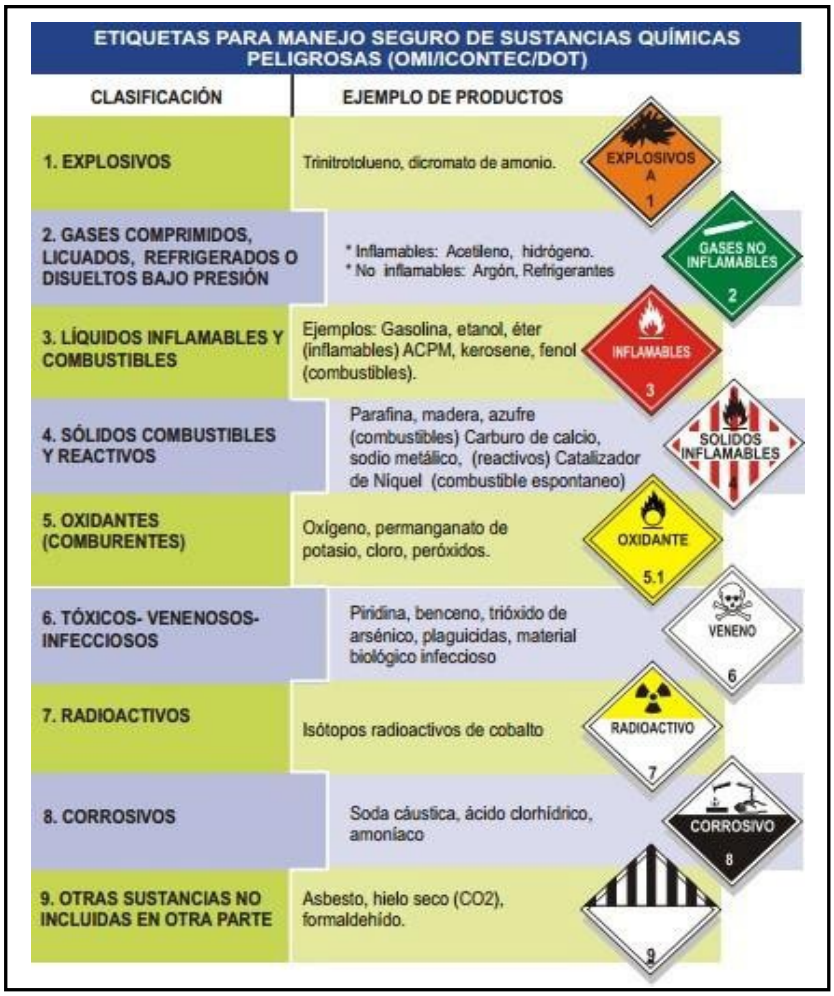


Figura 3. Etiquetas para identificación de peligros sustancias químicas

CAPITULO VI.
PROGRAMA DE MANTENIMIENTO



1. OBJETIVO

- ✓ El programa de mantenimiento preventivo y calibración de equipos pretende preservar los equipos y prevenir daños inesperados que puedan afectar la producción. Además conservar los equipos calibrados de forma que las mediciones que realicen sean siempre reales, y así los procesos no se vean afectados por errores metrológico.

- ✓ Los equipos contarán con un mantenimiento tal que asegure la ausencia de cualquier peligro físico o químico que sea potencial, Los procedimientos y frecuencias del mantenimiento se basarán en el manual de los fabricantes del equipo o en documentos equivalentes.

2. ALCANCE

El presente programa se dedica a la recopilación de información de cómo se operan y se realiza mantenimiento a los equipos. Son las tendencias en lo que se refiere a maquinaria y equipos que se utiliza para los diferentes procesos para garantizar la inocuidad y calidad de los productos; está diseñado para: Equipos de preparación, grameras o básculas, balanzas, y termómetros, o cualquier equipo que pueda descalIbrarse por el uso continuo.

3. DEFINICIONES.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación,

procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

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.

Fábrica de Alimentos: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Proceso Tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

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.

4. LISTA MAQUINARIA Y EQUIPOS CON LOS QUE CUENTA LOS PUNTOS DE PREPARACIÓN DE LOS RESTAURANTES EN PUNTOS DE ATENCIÓN

Se debe dejar claro que el primer paso para establecer un programa de mantenimiento de equipos es realizar un inventario en el cual quede estipulado, todos y cada uno de los equipos y utensilios con los que se cuenta al momento de preparación en las UDS, para establecer los procedimientos y medidas preventivas acordes a cada uno, también se cuenta con la hoja de vida del equipo en el cual están anotadas todas sus características principales y así poder tener un mantenimiento preventivo, de tal manera que se esté evitando que la preparación de las Unidades de Servicio se pueda interrumpir por alguna falla mecánica en los equipos.

- Balanzas o grameras
- Termómetro
- Licuadoras
- Estufas
- Frízer
- Neveras de refrigeración

5. PROCEDIMIENTOS

5.1. Mantenimiento y calibración

Cabe aclarar y dejar de manifiesto que en las Unidades de Servicio no se cuenta con personal capacitado para realizar el mantenimiento preventivo o correctivo de los distintos equipos y maquinaria utilizada durante el proceso productivo, por tal motivo este se realiza por cuenta de personal idóneo vinculado a las empresas proveedoras de la maquinaria y de los equipos.

Los equipos de medición de pesos (básculas, grameras y balanzas), son de característica estables, sin embargo se llevan a calibración cada año, por medio de su fabricante, o una empresa prestadora de servicios, avalada por la superintendencia de industria y comercio, de acuerdo con lo dispuesto por el decreto 2269 de 1993. Los equipos de medición de temperaturas (termómetros) se calibran de igual forma en un lapso de tiempo no mayor a un año.

5.2. Monitoreo y registro.

Los mantenimientos preventivos y correctivos deben registrarse en la hoja de vida de las diferentes herramientas de trabajo y/o máquinas y equipos utilizados en la unidad de servicio, en el cual se puede hacer un seguimiento en el tiempo para determinar las diferentes reparaciones y cambios hechos a los equipos, lo que corresponde a los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos.

6. RECOMENDACIONES

El mantenimiento correctivo y preventivo debe realizarse con el fin de Mantener la disponibilidad y confiabilidad de los equipos, servicios y edificaciones que permitan cumplir con los objetivos de la empresa.

El proceso de calibración es de suma importancia debido a que Garantiza el control de los procesos de elaboración de alimentos a través de la gestión metrológica de los instrumentos críticos, que para el caso de las unidades de servicio es el termómetro como instrumento de control de cadena de custodia del complemento alimentario durante la cocción y el servido.

CAPITULO VII.
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN, COMUNICACIÓN Y RECURSOS



1. OBJETIVO

Proporcionar al personal en general la formación y sensibilización requerida para fortalecer sus competencias en las funciones del cargo, seguridad industrial, inocuidad alimentaria y responsabilidad ambiental, las cuales permitan adoptar las precauciones necesarias para el control de los riesgos a los que están expuestos, los impactos ocasionados al medio ambiente, evitar la contaminación física, química y biológica de los alimentos y así contribuir a la elaboración de productos de excelente calidad.

2. ALCANCE

Este programa está dirigido a todo el personal interno y externo. Las actividades de capacitación van desde la identificación de necesidades de formación y/o entrenamiento hasta la evaluación de su eficacia. Por su parte, las actividades de comunicación van desde la identificación de las necesidades de comunicación hasta la emisión y recepción del mensaje a todos los niveles internos de la organización.

3. DESCRIPCIÓN

3.1. Capacitación

El presente programa cuenta con un procedimiento de evaluación, formación y/o entrenamiento del personal, el cual a su vez define un plan de capacitación documentado que se actualiza según necesidades y cuando se requiera. Este procedimiento parte con la

identificación de las necesidades de formación y/o entrenamiento y evaluación del desempeño y termina con la evaluación del cumplimiento del plan de capacitación.

Cada capacitación definida como necesaria cuenta con su respectiva Ficha de Capacitación donde se define: tema, objetivo, contenido, intensidad horaria, horario, lugar, capacitador y metodología.

Cada una de las capacitaciones e inducciones se evalúan con calificación de 1 a 10, siendo el puntaje aceptable de 6 en adelante. Si más del 30% de los asistentes obtienen calificaciones por debajo de 6 puntos, se realiza refuerzo del tema en una fecha posterior programada. La validación de conocimientos en campo se realiza a través de la evaluación de desempeño anual.

Tabla 7. Ficha técnica para capacitaciones

TEMA DE LA CAPACITACIÓN	*Exprese el título de la capacitación a impartir*
OBJETIVOS	*Describa los objetivos que se logrará dentro de la jornada de capacitación*
CONTENIDO	*Enuncie los temas o puntos a tratar durante la capacitación*
INTENSIDAD HORARIA	*Manifieste la intensidad horaria de la capacitación, por ejemplo 8 horas*
HORARIO	*Estipule la(s) fecha(s) y horario(s) en la cual se cumplirá la intensidad horaria*
LUGAR	*Exprese el lugar donde se impartirá la capacitación*
CAPACITADOR	*Nombre el capacitador*
METODOLOGÍA	*Describa la metodología a utilizar para realizar la capacitación (Videos, Charla, Actividad lúdica, evaluación escrita, etc.)*

3.2. Comunicación

Los medios de comunicación con los que cuenta el presente plan son: Memorandos, Informes, Carteleras, Buzón de Sugerencia, Correo electrónico, Reuniones, Entrevista, Teléfono, charlas, inspecciones.

3.3. Recursos

La FUNPROVIDA, será la responsable de administrar el recurso de la alcaldía teniendo en cuenta que cuenta con recursos humanos, tecnológicos, de infraestructura y financiero.

CAPITULO VIII.

PLAN DE CALIDAD Y MUESTREO MICROBIOLÓGICO



1. OBJETIVOS

1.1. General

Realizar la validación de todas las actividades de limpieza y desinfección realizadas en las unidades de servicio, con el fin de velar por la inocuidad alimentaria y la satisfacción de los niños, niñas y jóvenes beneficiados por el programa.

1.2. Específicos

- ✓ Verificación del estado de limpieza y desinfección, después de realizadas las actividades de limpieza y desinfección.
- ✓ Verificación de los manipuladores, a través de la evaluación de los requisitos que exige la norma nacional.
- ✓ Validación de la calidad del agua y del ambiente donde se procesa y elabora el complemento alimentario.

2. ALCANCE

El presente plan aplica, en cada una de las unidades de servicio en donde se realicen actividades de limpieza y desinfección.

3. PLAN DE CALIDAD Y MUESTREO MICROBIOLÓGICO

Tabla 8. Plan de calidad y muestreo microbiológico

PROCESO	MUESTRA	CANTIDAD	FRECUENCIA	ANALISIS	ESPECIFICACION	METODO	ACCIÓN A TOMAR	RESPONSABLE
UNIDAD DE SERVICIO	Manipulador	2	Mensual	Cultivo garganta - Microorganismo Aislado	Negativo	Identificación en placa	Someter a tratamiento medico	Jefe de Calidad
				KOH uñas (Hongos)	Negativo	Observación microscópica	Someter a tratamiento medico	Jefe de Calidad
				Cultivo de Naríz - Microorganismo Aislado	Negativo	Identificación en placa	Someter a tratamiento medico	Jefe de Calidad
			Trimestral	**Manos**				
				Recuento de coliformes Totales	0 UFC	Recuento en placa/Petrifilm	Reforzar con charlas de aseo personal	Jefe de Calidad
				Recuento de coliformes fecales	0 UFC	Recuento en placa/Petrifilm	Reforzar con charlas de aseo personal	Jefe de Calidad
				Recuento Staphyilococo Aureus coagulasa positiva	0 UFC	Recuento en placa/Petrifilm	Someter a tratamiento medico	Jefe de Calidad
	Ambiente (Comedor , Cocina, centro de	3	Mensual	Recuento de Mesoaerobios	Hasta 30 UFC	Recuento en placa/Invima	L&D	Jefe de Calidad
				Recuento de Mohos y Levaduras	Hasta 30 UFC	Recuento en placa/NTC 4132	L&D	Jefe de Calidad
	Complemento alimentario (Bebida, verduras, alimentos, plato y	5	Mensual	NMP Coliformes Totales	Menor de 11 / gramo	Fermentación en tubos múltiples	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Escherichia coli	Menor de 10 UFC/gramo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Mohos y Levaduras	Menor de 100 UFC/gramo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
	Superficie Materiales y herramientas (Licuadora, jarras,	3	Mensual	Recuento de mesoaerobios	Negativo	Recuento en plac	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Coliformes Totales	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Coliformes Fecales	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Mohos y Levaduras	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
	Superficie Tanque dealmacenamiento de agua	1	Mensual	Recuento de Coliformes Totales	Negativo	Recuento en plac	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Coliformes Fecales	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Mohos y Levaduras	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
	Suministro de agua (comedor, lavamanos y cocina)	3	Mensual	Recuento de Coliformes Totales	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Coliformes Fecales	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
				Recuento de Mohos y Levaduras	Negativo	Recuento en placa	Rechazo	Jefe de Calidad
REVISIÓN				**APROBACIÓN**				
Jefe de Calidad				**Representante legal**				

CAPITULO IX.
PROGRAMA DE MANEJO AMBIENTAL



1. OBJETIVO

1.1 General

Revisar y controlar la prevención y mitigación de la contaminación, a fin de conocer e identificar los posibles impactos ambientales con el propósito de determinar mecanismos que permitan prevenir, controlar y mitigar los efectos negativos causados en los componentes bióticos, abiótico y antrópico de la zona de influencia.

1.2 Específicos

- ✓ Conocer las actividades desarrolladas en cada uno de los procesos de elaboración de alimentos a fin de identificar los impactos que se generan.
- ✓ Evaluar los impactos generados en los aspectos bióticos, abióticos y antrópicos identificados en cada proceso con el fin de diseñar planes tendientes a su mitigación o minimización.
- ✓ Controlar y desarrollar planes y programas de respuesta inmediata a los impactos identificados con el objeto de eliminar, mitigar o minimizar sus posibles efectos.
- ✓ Realizar concientización y capacitación sobre cada uno de los programas ambientales contenidos en el plan de saneamiento para tomar medidas correctivas y preventivas según sea el caso.

2. ALCANCE

El presente plan de manejo ambiental aplica a cada uno de los programas desarrollados en el marco del plan de saneamiento de las unidades de servicio.

3. CONTROL EN PROGRAMAS DEL PLAN DE MANEJO AMBIENTAL

Tabla 9. Plan de manejo ambiental

Nº	NOMBRE DEL PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONTROL AMBIENTAL
1	**Programa de Limpieza y Desinfección**	Proporcionar ambientes limpios y seguros para el procesamiento del Complemento Alimentario en las unidades de servicio y centros de acopio, mediante la implementación de procedimientos de Limpieza y Desinfección en cada espacio, que garanticen la calidad sanitaria e inocuidad del productos alimentario, teniendo en cuenta la normatividad vigente.	➢ Manejo adecuado de productos de limpieza y desinfección (Fichas técnicas).
2	**Programa de Gestión Integral de Residuos**	Desarrolla un Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos para el control, manejo y reducción progresiva de los residuos sólidos generados por las diferentes actividades gastronómicas, administrativas y de almacenamiento de las unidades de servicio y centros de acopio, con el fin de dar un manejo adecuado de los mismos, conforme con la normatividad legal vigente. Procurando proteger la salud humana y el ambiente.	➢ Disposición, almacenamiento y aprovechamiento adecuado de los recursos. ➢ Permisos de entes recolectores de residuos ➢ Campañas de concientización
3	**Programa de Manejo y Control Integral de Plagas**	Previene y controla la proliferación de plagas como moscas, cucarachas, roedores, hormigas, entre otros, mediante la utilización de procedimientos operativos estandarizados y técnicas integrales de control y prevención que garanticen la seguridad e inocuidad del complemento alimentario.	➢ Inspección de avistamiento de plagas ➢ Control de zonas con acumulación de agua y maleza
4	**Programa de abastecimiento y monitoreo de calidad del agua**	Cumple con los requisitos de ley para el manejo de las aguas provenientes del municipio, con el fin de poderlas emplear en las unidades de servicio y centro de acopio, en usos domésticos, servicios sanitarios, orden y aseo.	➢ Monitoreo y Control de tratamiento de agua. ➢ Manejo de aguas de lavado en áreas de proceso – Trampa de grasas.

5	**Programa de Higiene Personal y SST**	Establece una serie de normas que permitan promover y mantener buenas condiciones de higiene e inocuidad alimenticia, almacenamiento y manipulación de sustancias químicas previniendo riesgos en la calidad del complemento alimentario y en la seguridad de los colaboradores e instalaciones.	➢ Disposición adecuada de EPP. ➢ Ficha de sustancias químicas. ➢ Manejo de residuos peligrosos
6	**Programa de Mantenimiento**	Garantiza la disponibilidad y confiabilidad de los equipos, herramientas y servicios para prevenir la contaminación hacia el complemento alimentario.	➢ Manejo de residuos peligrosos
7	**Programa de Capacitación, comunicación y recursos**	Proporciona al personal manipulador la formación y sensibilización requerida para fortalecer sus competencias en las funciones del cargo, seguridad industrial, inocuidad alimentaria y responsabilidad ambiental, las cuales permitan adoptar las precauciones necesarias para el control de los riesgos a los que están expuestos, los impactos ocasionados al medio ambiente, evitar la contaminación física, química y biológica de los alimentos y así contribuir a la elaboración de complementos alimentarios de excelente calidad en las unidades de servicio.	Concientización en: - Manejo y disposición adecuada de residuos. - Control de plagas. - Uso y ahorro eficiente del agua y la energía. - Impacto de vertimientos grasos. - Manejo de sustancias químicas
8	**Plan de Calidad y Muestreo Microbiológico**	Garantiza la inocuidad de las actividades desarrolladas en las unidades de servicio y en los complementos alimentarios elaborados para brindarles seguridad a los beneficiarios del Centro de Desarrollo Infantil.	➢ Monitoreo de calidad del agua para consumo humano. ➢ Desinfección adecuada de tanques de almacenamiento

8. ANEXOS

ANEXO 1

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FICHA TÉCNICA 1	
Nombre	Detergente
Tipo de producto	Multiusos
Principio activo	Dodecellbenceno, sulfato de sodio, ablandador de agua, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositante.
Propiedades físicas y químicas	Polvo detergente multiusos de color blanco y abrillantador óptico, fosfato de sodio.
Uso	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
Condiciones almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar empaque.
Elementos de protección personal	Guantes plásticos
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA 2	
Nombre	Hipoclorito de sodio
Tipo de producto	Desinfectante
Principio activo	Cloro comercial al 5.25 %
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,
Uso	Desinfectante para lavar pisos, paredes y techos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).
Condiciones almacenamiento	No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios bien ventilado.
Elementos de protección personal	Guantes de plástico, tapa bocas
Manejo en caso de ingestión o contacto	Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vómito y no administre nada por la boca. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

ANEXO 2

FICHA TECNICA DE SUSTANCIAS A EMPLEAR

FICHA 1	FICHAS TÉCNICAS SUSTANCIAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS		
INSECTICIDA RASTREROS Y VOLADORES LFCF			
FICHA TÉCNICA	**INDICACIONES**	**DOSIS**	**MODO DE EMPLEO**
• Nombre comercial: Insecticida rastreros y voladores LFCF. • Clase: Piretriode Sintético • Nombre Químico: CiclopropanoCarboxilato • Tipo: Concentrado Emulsionable • Nombre común: Ciflutrin • Formulación: Concentrado Emulsionable • Ingrediente Activo: Piretriode Sintético	El insecticida rastrero y volador LFCF es un producto formulado para el uso exclusivo de la empresa en el control de plagas y por parte de sus técnicos aplicadores. Su composición lo hace el producto ideal para el control de insectos Voladores como por ejemplo: moscas, mosquitos, zancudos, mariposas, etc. Tanto en ambientes internos como externos, en áreas domesticas e industriales.	Para el control de cucarachas: 6 ml por litro de agua por aspersión manual. En altas infestaciones: emplear 8 ml por litro de agua. Para el control de voladores: usar 200 ml por litro de agua Permite cubrir 1000-2000 m^3 con nebulizador. Para el termo nebulizador: 20 ml/litro de aceite mineral para cubrir entre 1000-2000 m^3.	El insecticida rastrero y volador LFCF se aplica con bomba aspersor en los sitios estratégicos frecuentados por los insectos. Puede ser aplicado mediante aspersión, nebulización y termo nebulización.
FICHA DE SEGURIDAD Y TOXICOLOGIA			
PRECAUCIONES		**CATEGORIA TOXICOLÓGICA**	
Cumplir las normas mínimas de seguridad en la aplicación, manejo y almacenamiento de plaguicidas, tales como: Verificar que el equipo de aplicación y de protección estén en perfecto estado. Asegurarse de que no estén presentes durante la aplicación personas con problemas respiratorios, cardiacos, menores de edad y mujeres embarazadas. Durante la aplicación evite la inhalación así como la contaminación dérmica. No fumar, comer o beber durante la aplicación. ANTÍDOTO: El tratamiento es sintomático a criterio del médico.		Su categoría toxicológica es III: Medianamente toxico. Dosis letal 50. Oral en ratas: 4000 mg. / Kg. de peso. En caso de contaminación térmica proceda de inmediato a dar un baño completo al paciente con abundante agua y jabón cambiando todas las ropas. Si hay contacto del producto con los ojos, lávelos con abundante agua corriente. Si hay ingestión NO inducir vómito.	

FICHA 2	FICHAS TÉCNICASSUSTANCIAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS		
RATICIDA CEBO PARAFINADO			
FICHA TÉCNICA	**INDICACIONES**	**CARACTERÍSTICAS**	**MODO DE EMPLEO**
• Nombre comercial: Raticida fumigaxcebo parafinado. • Clase: Raticida • Nombre Químico: Bromadiolona • Tipo: Solidó de aplicación directa • Nombre común: Anticoagulante de segunda generación • Formulación: Bloques parafinados	El Raticida cebo parafinado es un raticida preparado a base de un producto anticoagulante de dosis única lo cual lo hace seguro para el usuario, además está elaborado con granos y cereales atrayentes para los roedores menores. Actúa por ingestión provocando hemorragias internas y posteriormente la muerte. Está formulado para el control de las ratas de techo (Rattusrattus) rata Noruega (Rattusnorvegicus) y ratón casero (Mus musculus).	Baja toxicidad para humanos. Su facilidad de aplicación. Sus componentes atrayentes que hacen que el roedor lo consuma a pesar de tener otro alimento disponible. No presenta olor ni sabor desagradable que permita el rechazo por parte del roedor. No causa síntomas de intoxicación en el roedor en el momento en que lo ingiere por lo cual no se crea recelo.	El Raticida cebo parafinado está indicado para su uso en residencias, fincas, cabañas, industrias y en general en aquellos lugares donde haya detectado señales de infestación por roedores. Mantenga una cantidad suficiente para un tratamiento de 5 a 10 días o hasta que hayan desaparecido todas las señales de ratas y roedores.
FICHA DE SEGURIDAD Y TOXICOLOGÍA			
PRECAUCIONES		**CATEGORIA TOXICOLÓGICA**	
Cumplir las normas mínimas de seguridad en la aplicación, manejo y almacenamiento de plaguicidas, tales como: Mantenga en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños y animales domésticos. Verifique que el lugar en el cual va a aplicar el raticida esté limpio y seco. Evite su ingestión, ya que puede producir hemorragias. No comer, fumar o beber cuando esté aplicando este producto ANTÍDOTO: vitamina K1 I.V. en casos graves se recomienda la transfusión sanguínea.		Categoría Toxicológica I: extremadamente toxico Dosis letal 50, Oral en ratas: 1,125 mg. /Kg. de peso. Lávese las manos después de cada aplicación. Destruya el empaque del producto una vez sea consumido el contenido. No botar el material sustituido en ríos o arroyos ni en las basuras domésticas, tirar los sobrantes por los sanitarios.	

FICHA 3	SUSTANCIAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS		
INSECTICIDA SECO ECOLOGICO			
• **FICHA TÉCNICA**	**INDICACIONES**	**CARACTERÍSTICAS**	**MODO DE EMPLEO**
• Nombre comercial:Insecticida seco ecológico • Clase: Insecticida • Nombre Químico: Ácido ortobórico • Tipo: Solidó de aplicación directa • Nombre común: Borato • Formulación: Polvo listo para aplicar • Ingrediente activo: Ácido ortobórico	El Insecticida seco ecológico es un insecticida seco utilizado en el control de insectos rastreros como cucarachas y hormigas dentro del manejo integrado de plagas. También se puede utilizar como complemento en el uso deinsecticida líquido (para obtener un mejor control) y en aquellos casos donde éstos no se pueden aplicar, como: enchufes, aparatos electrónicos, máquinas registradoras y en general en aquellos sitios u objetos que no pueden ser mojados.	Es la alternativa ideal especialmente para el control de la cucaracha alemana. Su uso está indicado para ambientes domésticos e industriales, como residencias, hoteles, clínicas y hospitales, oficinas, centros comerciales, locales de comida, entre otros. Para obtener mejores resultados asegúrese de que el sitio en el cual se va a aplicar este aseado y seco.	Se aplica directamente del frasco que lo contiene, en todos los sitios donde se presume habitan o caminan las cucarachas tales como: huecos, rendijas, rincones, muebles y dentro de los aparatos eléctricos. Las cucarachas al pasar por el insecticida se impregnan de él y por su hábito de lamerse las patas para asearse lo ingieren repetidamente, acumulando la dosis toxica mortal.
FICHA DE SEGURIDAD Y TOXICOLOGIA			
PRECAUCIONES		**CATEGORIA TOXICOLÓGICA**	
Cumplir las normas mínimas de seguridad en la aplicación, manejo y almacenamiento de plaguicidas, tales como: Mantenga en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños y animales domésticos. Evitar el contacto dérmico, oral o inhalatorio. No comer, fumar o beber durante su aplicación. No aplicar el producto desde un sitio alto. No aplicar en presencia de niños. Lavarse muy bien las manos después de la aplicación. ANTÍDOTO: Es sintomático a criterio del médico tratante.		Categoría Toxicológica III: Medianamente Toxico. El ácido ortobórico es muy seguro para el hombre y los animales domésticos. A las dosis recomendadas no tienen efectos adversos significativos. Puede ser usado con buen margen de seguridad para operarios, usuarios y ambientales, cuando se siguen las instrucciones técnicas de aplicación.	

FICHA 4	SUSTANCIAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS		
GEL PLUS			
FICHA TECNICA	**INDICACIONES**	**DOSIS**	**MODO DE EMPLEO**
• Nombre comercial: Gel Plus • Clase: Insecticida. • Nombre Químico: Imidacloprid • Tipo: Gel. • Nombre común: Imidacloprid • Formulación: Gel listo para aplicar	Es un insecticida en gel utilizado para el control de todo tipo de cucarachas dentro de los programas de manejo integrado de plagas. También se puede utilizar como complemento en la aplicación de insecticidas concentrados emulsionables, suspensiones concentradas y polvos mojables. Aplicar en enchufes, aparatos electrónicos, máquinas registradoras y en general en aquellos sitios frecuentados y habitados por las cucarachas.	Aplique directamente de la jeringa empleando pequeñas gotas en cada sitio. Se recomienda emplear dos gotas por m^2 para el control de cucarachas alemanas; cuatro gotas por m^2 para el control de cucarachas americanas.	Tiene un alta palatabilidad, las cucarachas se sienten atraídas por el producto y lo ingieren repetidamente, acumulando la dosis toxica hasta alcanzar la muerte; pudiendo morir dentro o fuera de su escondite. Para obtener mejores resultados asegúrese de que el sitio en el cual se va a aplicar este libre de insecticidas líquidos, desinfectantes, jabones, grasa, polvo o residuos alimenticios, además deberá estar seco.
FICHA DE SEGURIDAD Y TOXICOLOGIA			
PRECAUCIONES		**CATEGORIA TOXICOLÓGICA**	
Cumplir las normas mínimas de seguridad en la aplicación, manejo y almacenamiento de plaguicidas, tales como: Mantenga en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños y animalesdomésticos. Evitar el contacto dérmico, oral o inhalatorio. No comer, fumar o beber durante su aplicación. No aplicar el producto desde un sitio alto. No aplicar en presencia de niños. Lavarse muy bien las manos después de la aplicación. ANTÍDOTO: Es sintomático a criterio del médico tratante.		Categoría Toxicológica III: Medianamente Toxico. El ácido ortobórico es muy seguro para el hombre y los animales domésticos. A las dosis recomendadas no tienen efectos adversos significativos. Puede ser usado con buen margen de seguridad para operarios, usuarios y ambientales, cuando se siguen las instrucciones técnicas de aplicación.	

FICHA 5	SUSTANCIAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS	
TRAMPA DE PEGAMENTO PARA ROEDORES.		
FICHA TÉCNICA	**INDICACIONES**	**MODO DE EMPLEO**
• Nombre comercial: Trampa de pagamento para roedores. • Clase: Control físico roedores. • Nombre Químico: Trampa con adhesivo • Tipo: Control físico roedores. • Nombre común: Trampa para ratas y ratones • Formulación: Trampa con adhesivo	En su afán por minimizar el uso de raticidas e implementar el control integrado de plagas, diseño y formulo la trampa para roedores como un método físico para el control de ratas y ratones y a las cuales se les adiciona una sustancia atrayente. Las ratas y ratones alser atraídos por los atrayentes, entran a la trampa y quedan pegadas a ella muriendo al no contar con alimento y agua. Con la trampa ecológica se logra controlar a los roedores y detectar los focos de infestación.	Coloque la trampa ecológica en aquellos sitios estratégicos donde usted allá observado roedores: cerca de los desagües, en cuartos de aseo, en rincones de los cuartos, y en todos aquellos sitios donde no es aconsejable o indicado el uso de raticidas. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que el sitio en el cual va a colocar la trampa, esté libre de migas o residuos de comida y que esté limpio y seco, coloque una o dos trampas por sitio, de acuerdo al grado de infestación. Se recomienda retirar y matar los roedores que se adhieran a la trampa. Reemplace la trampa en los sitios donde se realizó captura de roedores. El polvo que se adhiere a la película disminuye su poder adhesivo, que al barrer no le caiga polvo a la trampa. Si a los tres o cuatro días la trampa para roedores permanece limpia, cámbiela de sitio ya que ese lugar probablemente no presenta infestación.
FICHA DE SEGURIDAD Y TOXICOLOGIA		
PRECAUCIONES		**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**
a trampa para roedores ecológica, no posee ningún aditivo químico potencialmente tóxico para la salud humana. ANTÍDOTO: En caso de intoxicación consultar inmediatamente al médico.		Categoría Toxicológica : La trampa para roedores no requiere registro sanitario por tratarse de un control físico.

ANEXO 3

PROTOCOLO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

USO		ILUSTRACION	PRODUCTO	PRODUCTO	CONCENTRACION	PREPARACION	FRECUENCIA	INSTRUCCIONES DE USO
Instalaciones Fisicas	Pisos y paredes		Detergente	Desinfectante Hipoclorito de Sodio	500 ppm	9,5 ml de hipoclorito por cada litro deagua	Diario	Limpiar la superficie de cualquier partícula de alimento; humedecer la superficie con agua potable. Aplicar detergente y restregar utilizando una esponjilla o cepillo. Enjuagar y dejar secar. Regar sobre las superficies de trabajo el desinfectante. Enjuagar con abundante agua y cerciorarse que fue retirado el desinfectante Dejar que se seque antes de utilizar.
	Techos puertas y ventanas				500 ppm		Semanal	
	Mesas y mesones				300 ppm	6 ml de hipoclorito por cada litro de agua	Diario	
	Baños				500 ppm	9,5 ml de hipoclorito por cada litro de agua	Diario	
Equipos	Estufas		Detergente	Desinfectante Hipoclorito de Sodio	300 ppm	6 ml de hipoclorito por cada litro de agua	Diario	Apagar y desconectar. Humedecer con un paño las superficies a limpiar o con agua potable, si es permitido. Con ayuda de un cepillo o esponja impregnada en solución de detergente, restregar alrededor de superficies con el fin de eliminar la suciedad visible. Enjuagar con agua limpia. Posteriormente se aplica con un paño o por aspersión solución desinfectante. Retirar el exceso de desinfectante enjuagando con agua potable o con ayuda de un paño o esponja.
	Neveras de Refrigeración						Semanal	
	Frisser						Semanal	
	Licuadoras						Diario	
	Balanzas						Semanal	
Utensilios	Cuchillos, cucharas, sartenes, ollas		Detergente	Desinfectante Hipoclorito de sodio	300 ppm	6 ml de hipoclorito por cada litro de agua	Cada vez que sea necesario	Aplique detergente restriegue los utensilios hasta eliminar la suciedad. Enjuague los utensilios hasta retirar totalmente el detergente. Sumergir en la solución desinfectante por el tiempo considerado. Dejar secar o enjuagar con abundante aguapotable. Verificar que se halla eliminado la suciedad
Implementos de Aseo	Traperos, escobas, baldes y recogedores		Detergente	Desinfectante Hipoclorito de sodio	500 ppm	9,5 ml de hipoclorito por cada litro de agua	Diario	Aplique detergente restriegue los utensilios hasta eliminar la suciedad. Enjuague los utensilios hasta retirar totalmente el detergente. Sumergir en la solución desinfectante por el tiempo considerado. Dejar secar o enjuagar con abundante aguapotable.
	Canecas de basura							
Desinfección	Frutas y verduras		Desinfectante Hipoclorito de Sodio		70 ppm	1,5 ml de hipoclorito por cada litro deagua	Cada vez que sea necesario	Realice una inspección del producto. Efectué un buen lavado asegurando la eliminación de la mugre Sumergir en la solución desinfectante de 5 a 10 min. Enjuagar con agua potable
Manos	Lavado de manos		Jabon Antibacterial		Puro	Un push por lavado	Cada vez que se requiera	Humedecer manos y antebrazos, aplicar jabon antibacterial. Frote sus manos para remover la suciedad. Enjuagar con abundante agua potable. Secar las manos con toallas desechables o secador.

FORMATO 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
MES:	

FORMATO DE VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

limpiezaysaneamientode equiposysuperficiesantesde iniciarlaoperacióndiaria

Municipio:	Corregimiento:	Unidad

	LIMPIEZA Y DESINFECCION	DIAS																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
INSTALACIONES Y UTENSILIOS	Paredes																															
	Pisos																															
	Techos, puertas																															
	Mesas y mesones																															
	Estantes																															
	Cuchillos ytablasdepicar																															
	Utensilios																															
	Canastillas																															
	Canecas de basuras																															
	Traperos																															
	Escoba, recogedor																															
	Baldes																															
	Baños																															
EQUIPOS	Estufa																															
	Licuadora																															
	Nevera de refrigeración																															
	Frisser																															
	Bascula																															
	Frutas y verduras																															

INSTRUCTIVO: Sombrear o marcar con una X el dia de limpieza y desinfeccion del aspecto correspondiente

FORMATO 2	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS
FORMATODECONTROLDEMANEJOYDISPOCISION DELOS RESIDUOS ORGANICOSE INORGANICOS	

Municipio	Corregimiento:	Unidad:

Fecha Recoleccion	Evacuacion de los Residuos	Observaciones	Responsable

Vo Bo Supervisor:

FORMATO 3	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
FORMATO DE VERIFICACION DEL CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
Municipio		Corregimiento:		Unidad:	
FECHA	AREA	PLAGUISIDA APLICADO	DOSIFICACION	PLAGA A ERRADICAR	APLICADO POR
Vo BO SUPERVISOR					

FORMATO 4	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTOS Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA			
FORMATO DE REGISTRO Y CONTROL DE LAVADO DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA				
Municipio	Corregimiento:		Unidad:	
FECHA	DESINFECTANTE	CONCENTRACION EN PPM	RESPONSABLE	VoBo SUPERVISOR

FORMATO DEL ESTADO DE LAS REDES HUMEDAS				
FECHA	ESTADODE LAS REDES	ACCION TOMADA	RESPONSABLE	VoBo SUPERVISOR

FORMATO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

HOJA DE VIDA DE LA MAQUINA			
NOMBRE DE LA MAQUINA:	MARCA:	HP:	KW:
		RPM	AMP:

MANTENIMIENTO PREVENTIVO		
FECHA	ACCIONES REALIZADAS	RESPONSABLE

MANTENIMIENTO CORRECTIVO		
FECHA	ACCIONES REALIZADAS	RESPONSABLE
OBSERVACIONES:		
Vo Bo SUPERVISOR:		

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

TABLA DE CONTENIDO

CONTENIDO MANUAL BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

INTRODUCCION

OBJETIVO

GENERAL

OBJETIVOS

ESPECIFICOS

HIGIENE

PERSONAL

LAVADO DE

MANOS

RECIBO

ALMACENAMIENTO



MANUAL BPM

INTRODUCCION

Nuestros beneficiarios son garantes de derechos, es nuestro deber como Entidad Administradora de Servicios velar por su seguridad y bienestar dentro de nuestras unidades de atención, es por eso que gracias a la creación de este manual garantizamos la seguridad alimentaria, y nutricional del usuario en este programa.

En este manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), encontraremos los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación , preparación ,elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se brinden en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos en su manipulación.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor).

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Este manual tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su vida cotidiana. Se espera que sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas del manejo higiénico de los alimentos

OBJETIVO GENERAL

Brindar a través de este manual estrategias de higiene, manipulación y almacenamiento de los alimentos que le conceda a nuestros usuarios mejores condiciones de salud y una mejor calidad de vida a nuestros clientes.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Otorgar al talento humano de la Corporación una orientación acerca de la manipulación, higiene y almacenamiento de alimentos.
- Capacitar al personal sobre el presente protocolo con el fin de seguir los procedimientos que este implica.
- Fomentar en los niños, niñas y mujeres gestantes, la seguridad alimentaria y nutricional de los alimentos.

HIGIENE DEL PERSONAL

En este manual se les otorga a nuestros usuarios una mejor manera para mantener un estado óptimo de salud, la higiene cumple una función muy importante. Existen diferentes microorganismos (bacterias, hongos, virus y para sitos) muy pequen osinvisibles a los ojos que se encuentran en todas partes: en el aire, en la tierra, en el agua, en el cuerpo y también en los alimentos. Viven en diferentes lugares baños, basurales, agua no segura, frutas y verduras mal lavadas, carnes crudas, en los animales, en las patas de los insectos y en los objetos que tocamos.

Los microorganismos son seres vivos y no se mantienen quietos: cruzan de una persona, un animal o un alimento a otro siempre que se den las condiciones (alimento, agua, calor y tiempo) para crecer y multiplicarse, dando origen a diferentes enfermedades. Por eso es primordial, adema s de la higiene personal, la limpieza en el hogar.

La higiene personal tiene por objeto situar a la persona en las mejores condiciones de salud frente a los riesgos del ambiente y del propio ser humano. Tener una buena higiene personal depende de uno mismo. La autoestima juega un papel fundamental frente a este aspecto, pues quien se aprecia y valora se esfuerza por verse y mantenerse bien.

- Antes de salir de casa:
- Ducharse diariamente
- Lavarse los dientes
- Utilizar ropa limpia
- Llevar las uñas cortas y limpias. Y no llevarlas pintadas ya que ésta se puede transferir a los alimentos
- No utilizar colonias ni lociones de afeitar porque los alimentos pueden coger fácilmente sus olores

LAVADO DE MANOS

Con el propósito de evitar la diseminación de enfermedades infecciosas entre nuestros usuarios que vienen a los encuentros y a todo nuestro talento humano que deben cumplir la presente normativa, cuidando que se realicen un acucioso lavado de manos de acuerdo a las situaciones señaladas a continuación:

- Lavado de manos antes de entregar los refrigerios
- Lavado de manos antes y después de ayudar a sonarse, estornudar o toser.
- Antes de recibir y después de recibir los alimentos y suministros.
- Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos
- Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, tocar dinero y todas las veces que sea necesario. Mantener las manos perfectamente limpias es la medida higiénica más importante de todas

COMO LAVARSE LAS MANOS



COMO CUIDARSE EL PELO

El pelo de las personas está continuamente mudando y adema s recoge con facilidad polvo. Humos y suciedad. Por esta razón debe evitarse que entre en contacto con los alimentos, no se debe tocar el pelo mientras se trabaja con los alimentos, en caso de hacerlo han de lavarse las manos antes de volver a tocar los productos. Se debe llevar el pelo recogido y cubierto por un gorro o cubrecabezas que evite que los cabellos caigan a los refrigerios.

Hábitos higiénicos:

- Usar guante y tapa bocas al momento de servir los alimentos

Cosas a evitar durante el trabajo:

- Fumar
- Comer
- Masticar chicle, caramelos…
- Secarse el sudor con la mano
- Toser o estornudar sobre los alimentos

Hablar directamente sobre los alimentos o refrigerios.

RECIBO

Este aspecto se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final, en este caso el recibo de refrigerios se hace semanalmente, conservando la cadena de frio y refrigerando una vez lleguen los alimentos, en este caso se cuenta con un congelados y tanques para el almacenamiento de los productos de panadería.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

Determinar la capacidad de almacenamiento del sitio.

Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.

No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua da a los empaques y puede mojar el alimento.

Los recipientes donde se almacena esta n completamente desinfectada y lista para su almacenamiento.

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS

Se verifica que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA

Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.

Se realizan los siguientes controles al recibir alimentos:

- 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 gene ricos 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,
- 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.
- Se Inspecciona la calidad de todas las entregas y se compara las cantidades con las indicadas en el pedido original.
- Se Verifica las condiciones del transporte de los alimentos en el vehículo (higiene, almacenamiento dentro de este, temperatura requerida según el tipo de alimentos, etc.
- Se Compara el pedido con el enviado. (cantidad)
- Se Verifica que la apariencia, olor y color de los alimentos entregados son característicos del alimento que se recibe.
- Enlatados.

• Las latas no se deben presentar:
– Hinchadas,
– Perforadas,
– Soldadura defectuosa,
– Abombamientos en uno o ambos extremos
– Corroí das
– Hundidas.

- Los huevos no deben estar quebrado cascara sucias, olor anormal

ALMACENAMIENTO

El Almacenamiento adecuado de los alimentos es un punto de control muy importante para evitar la contaminación y multiplicación de los microorganismos en los alimentos. Las buenas prácticas de almacenamiento nos ayudan a lograr calidad y seguridad de los alimentos producidos y como relación directa encontramos que nos ayuda a realizar un mejor control de costos. Una vez que ya hemos realizado una correcta recepción de los alimentos debemos almacenarlos, en este caso se almacena en un lugar fresco y seco, contamos en el caso de las bebidas lácteas con un congelador, manteniendo la cadena de frio, contamos con tanques en el caso de almacenamiento de los productos de panadería , aislados de la humedad y la contaminación

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PRERECEDEROS

Alimentos no perecederos son aquellos donde su deterioro depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

Los objetivos del mantenimiento son conservar los alimentos seguros, limpios y secos. Para lograrlo se requiere que los sitios de almacenamiento cumplan con las siguientes características físicas y de la aplicación de medidas preventivas y medidas correctivas.

Los rótulos de la mayoría de estos productos indican que se deben almacenar en un lugar “fresco y seco”. Sin embargo, hay otras condiciones muy importantes que generalmente no se mencionan, como el hecho de que el lugar destinado a almacenamiento de alimentos sea “limpio, bien ventilado y sin luz solar”.

El ambiente "fresco" se requiere debido a que las temperaturas elevadas favorecen el desarrollo de microorganismos y la infestación con insectos. El ambiente "seco" es necesario porque la humedad excesiva facilita el desarrollo microbiano y atrae a los insectos, adema s, de apelmazar a los productos que tienden a absorberla cuando sus envases no son herméticos Un ambiente "limpio" es muy importante para los alimentos. La "buena ventilación" ayuda a mantener baja la temperatura y reducir la humedad. Adema s, arrastra los olores e impide la condensación de humedad sobre las paredes, techos y los propios alimentos.

La "falta de luz solar directa" ayuda a evitar el enrancia miento y la decoloración rápida de los alimentos. Dicha radiación aumenta la temperatura en el interior de los envases y acelera su deterioro

- Los alimentos se colocan directamente sobre estibas en material sanitario.
- Todo alimento almacenado deben colocarse sobre estibas (soportes de plástico)
- Antes de colocar las estibas, el suelo debe estar perfectamente limpio.
- . Las estibas deben quedar completamente cubiertas con la carga. La estiba no debe sobresalir del fondo del arrume.
- Las estibas deben estar limpias, niveladas para que no se caiga el arrume, sin astillas y clavos que puedan romper o rasgar los bultos
- Los alimentos no deben quedar en contacto con el piso.
- Para realizar una correcta rotación de los productos, colocar siempre **delante** para su uso más inmediato **los productos más antiguos**, revisando periódicamente tanto su estado como las fechas de caducidad o consumo preferente, según sea el caso.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDERO

Son aquellos alimentos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que
el alimento comience su deterioro.

- Asegurarse que la puerta de la nevera siempre este bien cerrada, ya que u nicamente así es posible mantener la temperatura interior. Cuando abra laspuertas procure hacerlo de forma breve.
- limpie y desinfecte su heladera una vez por semana para destruir los hongos y gérmenes que pueden contaminar la comida. para eliminar las bacterias, hongos y escarcha limpie el interior .para evitar que el congelador no acumule malos olores, puede limpiarse con una solución de agua caliente con un chorrito de vinagre.
- en modelos antiguos trate de que no se genere mucha escarcha en el congelador, pues el hielo acumulado resta funcionalidad al refrigerador y le quita espacio a la comida.
- La organización de los alimentos también es importante, ya que al interior del refrigerador hay distintas temperaturas que deben aprovecharse para distribuir adecuadamente.
- No sobrecargue al refrigerador, ya que la falta de espacio evita que el aire circule y, por tanto, la distribución de la temperatura se verá afectada.

- No introduzca objetos calientes, dado que alteran momentáneamente la temperatura de la nevera y Provoca un sobre esfuerzo del aparato para mantener temperatura.

- Una vez inspeccionados los alimentos al recibirlos, deben fecharlos y almacenarlos en el congelador
- No abrir las puertas del congelador durante mucho tiempo ni constantemente, porque así ayuda a mantener la temperatura apropiada y ahorra energía.

- No sobre llenar los refrigeradores o congeladores porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío. Se debe evitar la obstrucción de losventiladores

- ARTÍCULOS EMPACADOS EN CAJAS.
- Verificar que la caja contenga lo que corresponde
- Colocar una sobre otra en la forma adecuada que indica (este lado arriba).
- Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores.
- Los rótulos de las cajas deben colocarse hacia fuera para que se puedan ver con facilidad.

SERVIDO O DISTRIBUCIÓN

en el momento de la distribución de los alimentos es necesario tener en cuenta que se tiene un gran peligro asociado al crecimiento microbiano, y a la contaminación del producto con equipos, superficies, envases, manipuladores y usuarios, es por esto que es necesario tomar medidas preventivas como :

- Evitar que el personal que está directamente vinculado a distribuir los refrigerios no realice otras actividades como por ejemplo manipular dinero, basuras simultáneamente.
- el alimento debe mantenerse protegido Mantener los alimentos y bebidas en neveras porta tiles. Plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja delambiente exterior.
- El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilio evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.
- Suministrar los refrigerios establecidas para cada grupo etario.
- Asegurar una presentación adecuada, agradable e inocua.
- Garantizar que el lugar donde se consumen los alimentos se encuentre higienizado

Cordialmente,

Nombre: **SANDRA BARRIOS ACOSTA**
C.C. **39.456.794** de Rionegro
En calidad de: ***Representante Legal CORTIDIOS***

Elaborado por: Profesional Salud y Nutricion,