Contenido

OBJETIVOS 3

ALCANCE 3

JUSTIFICACIÓN: 4

MARCO TEÓRICO 4

DEFINICIONES 4

- Calidad de los Alimentos: 4
- Características organolépticas 4
- Ciclo de Menús 5
- Contaminación de los Alimentos 5
- Higiene de los Alimentos 5
- Inocuidad de los Alimentos 5
- Manipulador de Alimentos 5
- Materia Prima 5
- Peso Bruto 6
- Peso Neto 6
- Peso Servido 6
- Productos De Alto Riesgo 6
- Servicios 6
- Suministros o Insumos 6
- Vida Útil 6

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE COMPRAS 6

ACTIVIDAD 1: Identificar requerimiento, especificaciones de cada alimento y calcular las cantidades a comprar..... 7

ACTIVIDAD 2: Identificar al proveedor y realizar cotización..... 8

ACTIVIDAD 3: Seleccionar los proveedores..... 8

ACTIVIDAD 4: Recepcionar la documentación..... 9

ACTIVIDAD 5: Recibo de productos según especificaciones (Protocolo de recibo)..... 10

ACTIVIDAD 6: Finalizar la compra del producto..... 10

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE COMPRA DE LOS ALIMENTOS..... 11

BIBLIOGRAFÍA..... 12

OBJETIVOS

- Garantizar que los proveedores de alimentos cumplan con los lineamientos de higiene y desinfección para la prevención de contagio por Covid -19.

- Identificar los lugares autorizados por las autoridades sanitarias para la compra y distribución de alimentos, que cumplan con la normatividad sanitaria vigente y con los lineamientos de limpieza y desinfección establecidos para la contención del virus Covid-19.

- Garantizar que los proveedores de insumos y/o alimentos cumplan con la normatividad vigente con relación a las buenas prácticas de manufactura.

- Garantizar alimentos inocuos de buena calidad y asequibles que cumplan con las especificaciones técnicas mínimas para el consumo humano.

ALCANCE

Este protocolo aplica para el proceso compras de alimentos e insumos requeridos en el servicio de alimentos para la elaboración de los alimentos que se ofrecen a las personas mayores institucionalizadas en el Hogar San José Para Ancianos, Sasaima.

JUSTIFICACIÓN:

El presente protocolo nace de la necesidad de realizar la compra de insumos y materias primas en establecimientos que den cumplimiento a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para la prevención del contagio por Covid-19, teniendo en cuenta que los procesos y procedimientos que se realizan al interior del servicio de alimentos del Hogar San José para Ancianos Sede Sasaima, hacen parte de la cadena productiva de alimentos en donde se evalúa cada uno de los pasos que comprenden el enfoque productivo de la granja a la mesa cuyo objetivo principal, es mantener la calidad e inocuidad de los alimentos hasta llegar al consumidor como objetivo final del mismo.

MARCO TEÓRICO

DEFINICIONES

Calidad de los Alimentos: Conjunto de propiedades y características de un bien o un servicio que satisfacen las necesidades explicitas e implícitas de los usuarios o consumidores, se entiende por calidad alimentaria en su expresión más general que se podría equiparar a la idea de utilidad de un alimento, a la totalidad de las características que diferencian unidades individuales de un producto y sirven para determinar el grado de aceptabilidad por parte del comprador. (1)

Características organolépticas: Son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color. Todas estas sensaciones producen al comer una sensación agradable o desagradable. (2).

Ciclo de Menús: Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular.(3)

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor. (3)

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (3)

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.(3)

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. (4)

Materia Prima: Producto natural o procesado empleado por la organización para la producción de alimentos. (5)

Pandemia: Se denomina pandemia a la propagación mundial de una nueva enfermedad. Se produce una pandemia de gripe cuando surge un nuevo virus gripal que se propaga por el mundo y la mayoría de las personas no tienen inmunidad contra él. Por lo común, los virus que han causado pandemias con anterioridad han provenido de virus gripales que infectan a los animales

Peso Bruto: Peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de víveres.

Peso Neto: Peso de la parte comestible del alimento, no incluye, empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutritivo del alimento.

Peso Servido: Peso del alimento después de la preparación y cocción; este peso se Utiliza para identificar y evaluar el tamaño de las porciones de los alimentos que conforman una comida.

Productos De Alto Riesgo: se definen como productos de alto riesgo para la institución por su alto impacto en la salud humana: las carnes (pollo, pescado, carne de res y cerdo), embutidos cárnicos, lácteos y derivados. (5)

Servicios: Se clasifican como servicios mantenimiento, laboratorios, fumigaciones, transporte, entre otros.

Suministros o Insumos: Productos que no hacen parte del producto final pero participan en su elaboración. Ejemplo: Productos de aseo, utensilios de cocina, uniformes, papelería, menaje, elementos aseo personal, cobijas, sabanas y medicinas entre otros.

Vida Útil: La vida útil de un alimento indica el tiempo que transcurre desde su elaboración hasta su deterioro y factores como la temperatura, la luz o el oxígeno, pueden hacer variar esta cifra.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE COMPRAS

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Identificar requerimiento, especificaciones de cada alimento y calcular las cantidades a comprar.	Nutricionista Dietista-Tecnólogo de alimentos	Ciclos de Menús, cuadro de Porciones, derivación de dietas, cobertura actual.
2	Identificar al proveedor y realizar cotización.	Líder del proceso de gestión y suministros externos	Base de datos de proveedores de alimentos.
3	Seleccionar los proveedores.	Líder del proceso de gestión y suministros externos	Evaluación de proveedores. Cronograma de pedido de alimentos.
4	Recepción de la documentación	Líder del proceso de gestión y suministros externos	Normatividad vigente.
5	Recibo de productos según especificaciones	Nutricionista Dietista-Tecnóloga de alimentos	Formato de recepción de materias primas, Especificaciones de alimentos y Ficha técnica
6	Finalizar la compra del producto.	Líder del proceso de gestión y suministros externos	Factura de compra

ACTIVIDAD 1: Identificar requerimiento, especificaciones de cada alimento y calcular las cantidades a comprar.

Identificación de necesidad de cada alimento con base en el ciclo de minutas, cuadro de porciones, derivación de dietas y cobertura actual. Se requiere conocer las características organolépticas y físicas de los alimentos.

Las cantidades se calculan de acuerdo al ciclo de menús, las cantidades necesarias por alimento dado en el cuadro de porciones y manual de dietas, con el fin de cubrir las necesidades del servicio de alimentos, teniendo en cuenta que en este proceso se deben considerar las pérdidas y la parte comestible de los alimentos, es decir el peso bruto, peso neto y peso servido. Este procedimiento se realiza considerando la cantidad de alimento bruto por preparación, la frecuencia de compra, el número de personas mayores institucionalizadas, basado en lo anterior se elabora el plan de compras.

ACTIVIDAD 2: Identificar al proveedor y realizar cotización

Este proceso lo ejecuta el líder del proceso de gestión y suministros externos elaborando de la base de datos de los posibles proveedores, la cual consta de: nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o fax, correo electrónico, dirección, alimento que provee, periodicidad de compra y cumplimiento de la normatividad sanitaria de acuerdo con la normatividad vigente, adicionalmente, se tiene en cuenta el cumplimiento de los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para la mitigación del contagio por el virus Covid-19.

ACTIVIDAD 3: Seleccionar los proveedores

El líder del proceso de gestión y suministros externos realiza la selección de proveedores de acuerdo a los resultados y análisis de la información registrada la matriz de proveedores, el pedido y cotización. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de

los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible contar con los certificados de calidad.

Una vez la Directora del Centro autoriza la compra, el líder del proceso de gestión y suministros externos hace el pedido definitivo, en el formato plan de compras**.** Las modificaciones a los pedidos se realizarán de acuerdo a las observaciones o sugerencias del Nutricionista Dietista. Se tienen establecidas dos modalidades de pedido, solicitándolo vía telefónica al proveedor 2 días antes de la fecha programada para recibo de los productos y dependiendo del tipo de alimento, así:

• Para los alimentos perecederos se solicita el pedido quincenal.
• Para no perecederos se hace el pedido quincenalmente o mensualmente.
• Cárnicos se realizará quincenalmente.

ACTIVIDAD 4: Recepcionar la documentación

La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores es:

1. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos con fecha de expedición no mayor a 1 año, en caso de no contar con este, deberá presentar la documentación que dé cuenta del proceso que ha realizado para la solicitud de la visita a la autoridad sanitaria.
2. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos.
3. Carné de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega con fecha de expedición no mayor a 1 año, o cronograma de capacitaciones en temas relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Registros sanitarios de los productos (Si aplica)
6. Exámenes de laboratorio KOH y frotis de garganta de los manipuladores de alimentos
7. Examen médico que certifique aptitud para manipular alimentos.

El líder del proceso de servicios y suministros y el profesional Nutricionista Dietista se encargan de Recepcionar la documentación, alimentar la Matriz de proveedores y verificar cumplimiento de los parámetros exigidos, además serán los encargados de verificar mes a mes la vigencia de la documentación, y en caso de ser necesario deberán solicitar la actualización de los documentos a los proveedores.

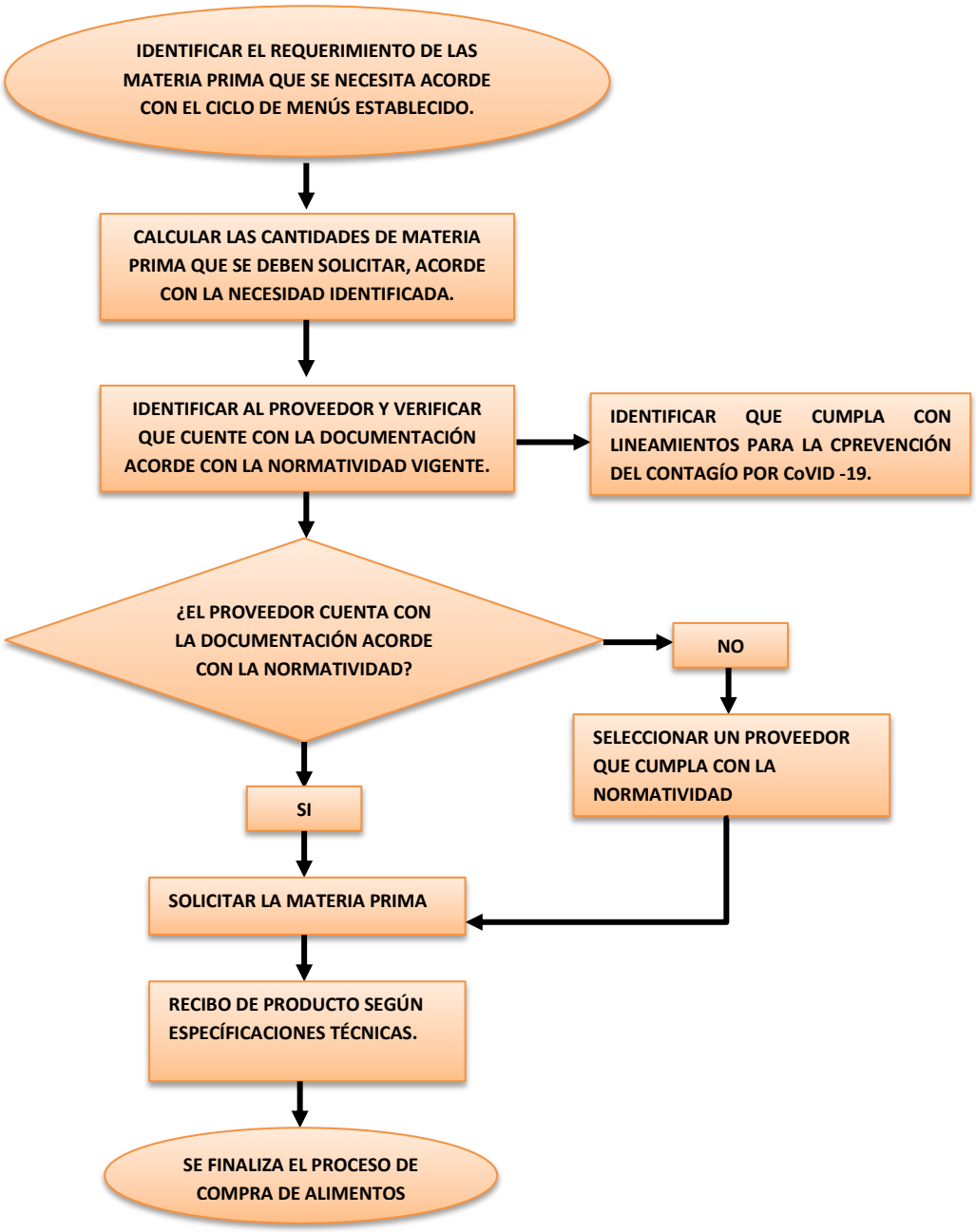
ACTIVIDAD 5: Recibo de productos según especificaciones (Protocolo de recibo)

Para la recepción de alimentos y/o materia prima, es necesario aplicar el protocolo de recepción de materia prima, y realizar los procesos de limpieza y desinfección requeridos con el fin de desinfectar toda la materia prima que ingrese al servicio de alimentos, y evitar la propagación del virus Covid-19 al interior de la institución. Adicionalmente para este proceso, también es necesario que el tecnólogo de alimentos y auxiliares de cocina conozcan los requisitos de aceptación de los alimentos, teniendo en cuenta las características de olor, color, textura y aspecto de los insumos. Si se presenta una no conformidad con el producto recibido, se hace devolución de manera inmediata del mismo y realizando solicitud de reposición lo más pronto posible, esta situación puede convertirse en uno de los factores determinantes de la no permanencia como proveedor de la institución.

ACTIVIDAD 6: Finalizar la compra del producto

Si el producto se encuentra en las condiciones requeridas por la institución, se procede a firmar la factura por parte de quien reciba los productos para el pago el cual está cargo de las directivas de la institución.

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE COMPRA DE LOS ALIMENTOS



BIBLIOGRAFÍA

1. Zavala P M. El Concepto De Calidad En Los Alimentos I. Minagri [Internet]. 2011;(8):12. Available from: http://www.minag.gob.pe/direccion-de-promocion-de-la-competitividad/direccion-de-promocion-de-la-competitividad.html

2. Molano Cetina LG. Elaboración de un ciclo de menús basado en los requerimientos nutricionales para adultos mayores. Biomédica. 2011;31(sup3.2):1–119.

3. Contaminaci L. La Contaminación de los Alimentos, un Problema por Resolver. Rev Salud Uis [Internet]. 2003;35(1):48–57. Available from: http://revistas.uis.edu.co/index.php/revistasaluduis/article/view/728

4. FAO(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). Manipuladores de Alimentos [Internet]. Gobierno de Cantabria. 2016. 1 p. Available from: http://www.saludcantabria.es/index.php?page=manipuladores-de-alimentos

5. Universidad Industrial de Santander. Guia de almacenamiento seco, refrigerado y congelado. Univ Ind Santander. 2008;1–9.

Tabla de Contenido

Objetivo 2

Alcance 2

Justificación: 2

MARCO TEÓRICO: 3

Definiciones 3

Descripción del proceso: 5

ACTIVIDAD 1: Identificación del personal, sitio y equipos necesarios para el recibo de materias primas y/o alimentos. 6

ACTIVIDAD 2: Verificar transporte adecuado de los alimentos. 7

ACTIVIDAD 3: Recibo de productos según especificaciones. 8

Características particulares alimentos perecederos: 9

ACTIVIDAD 4: Traslado de alimentos al área de almacenamiento 17

4.1 Medidas preventivas para el termómetro 18

4.2. Calibración del termómetro de alimentos: 19

4.3. Medidas preventivas báscula 19

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE RECIBO DE ALIMENTOS 20

Objetivo

- Implementar pasos claros y precisos para el proceso de recepción de materia prima y alimentos que ingresan al servicio de alimentación del Hogar San José para Ancianos sede Sasaima.
- Orientar al personal encargado frente a la ejecución de actividades de limpieza y desinfección de la materia prima antes de que esta ingrese al servicio.

Alcance

Desde: Surge la necesidad de documentar el proceso de recepción de materia prima al interior del servicio de alimentos del Hogar San José para Ancianos-Sasaima, garantizando la inocuidad de los alimentos, y aplicando las actividades de limpieza y desinfección para la contención del virus causado por el Covid-19, hasta: La evaluación del mismo.

Justificación:

Los procesos y procedimientos que se realizan al interior del servicio de alimentos del Hogar San José para Ancianos Sede Sasaima, hacen parte de la cadena productiva de alimentos que evalúa cada uno de los pasos que comprenden el enfoque productivo de la granja a la mesa cuyo objetivo principal, es mantener la calidad e inocuidad de los alimentos hasta llegar al consumidor como objetivo final del proceso. Adicionalmente, estos procesos deben cumplir con los lineamientos emitidos por las diferentes entidades sanitarias para mitigar y contener la propagación del virus Covid-19 al interior de la unidad operativa.

MARCO TEÓRICO:

Definiciones

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. (1)

Alimento envasado: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería. Alimento Congelado: Es aquel alimento en que la mayor parte de su agua libre se ha trasformado en hielo al ser sometida a un proceso de congelación, para preservar su integridad, calidad y para reducir en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en fase de congelación como en la conservación posterior. (1)

Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor. (2)

Cadena de Frio: Es una cadena de suministro de temperatura controlada, donde se garantiza a un consumidor que el producto de consumo que recibe durante la producción, transporte, almacenamiento y distribución no se ha salido de un rango de temperaturas que afecte la calidad del producto. (3)

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos. (4)

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos. (4)

Contenido neto: Cantidad de producto sin considerar la masa (tara) o volumen del empaque, el cual deberá cumplir con las características descritas en el anexo que hace parte integral de la presente resolución.(1)

Fecha de envasado: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá. (1)

Fecha de fabricación: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.(1)

Fecha de vencimiento: "Fecha de caducidad", fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad. Después de esta fecha, no se considera comercializable. (1)

Ingrediente: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios. (1)

Lote: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción. (1)

Higiene de los Alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (5)

Inocuidad de los Alimentos: Garantía que un alimento no causará daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

Trazabilidad: Es un sistema por el cual se puede recuperar la historia del alimento, su utilización y localización por medio de códigos registrados. El objetivo es poder disponer rápidamente de la información del alimento a lo largo de toda la cadena alimentaria. (6)

Descripción del proceso:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
0	Limpieza y desinfección de canastillas, estibas, y demás elementos que se necesiten para la recepción de materia prima.	Auxiliar de Despensa	Formato verificación limpieza y desinfección.
1	Asignación del personal para el recibo de alimentos	Nutricionista-Tecnólogo en alimentos	Formato Plan de compras.
2	Identificación de que el proveedor cumpla con los implementos de protección personal como cofia,	Nutricionista-Tecnólogo en alimentos	Formato control cuadro de proveedores.

	tapabocas, y vestimenta adecuada.		
3	Verificación transporte adecuado de alimentos.	Tecnóloga de alimentos y Auxiliar encargada de despensa	Verificación de transporte.
4	Recibo de productos según especificaciones.	Tecnóloga de alimentos y Auxiliar encargada de despensa	Pedido, Formato Recepción Materias Primas.
5	Aplicación actividades de limpieza y desinfección de materias primas.	Tecnóloga de alimentos y Auxiliar encargada de despensa	Formato Verificación Limpieza y desinfección.
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento.	Tecnóloga de alimentos y Auxiliar encargada de despensa.	Control de entrada y salida de productos.

Actividad 0: Limpieza y Desinfección de materias primas para la recepción:

El personal encargado de la recepción de las materias primas, debe realizar la limpieza y desinfección de las materias primas que utiliza para esta actividad (canastillas, estibas, carro transportador), dando cumplimiento a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico, y en los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias para la contención del Virus Causado por el Coovid-19.

Las concentraciones de Hipoclorito de Sodio que deben ser utilizadas para la ejecución de esta actividad, son las siguientes:

Área	PPM	TIEMPO DE ACCIÓN EN MINUTOS	MILITROS DE HIPOCLORITO PARA DISOLVER EN AGUA		
			1 LITRO	5 LITROS	10 LITROS
Canastillas y estibas	400	10-15 MIN	2.6	13.3	26.6
Mesas de trabajo	200	10-15 MIN	1.33	6.66	13.33
Utensilios	200	8-10 MIN	1.33	6.66	13.33

- Tomado de tabla de dosificación de desinfectante de Hipoclorito al 15% Medida Covid-19 implementada por el CPS Hogar San José Sasaima.

ACTIVIDAD 1: Identificación del personal, sitio y equipos necesarios para el recibo de materias primas y/o alimentos.

Personal encargado del recibo de materia prima y/o alimentos: Tecnólogo/a de alimentos y auxiliar encargada de la despensa, son las personas responsables de recibir el alimento.
Lugar de recibo: El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones de limpieza y desinfección acorde con la normatividad vigente, y con los protocolos para la prevención y contención del contagio por Covid-19, afín de evitar el deterioro del producto que ingresa a la institución.
Equipos y utensilios: Se debe contar con Básculas, Termómetro y canastillas. Para los alimentos que requieren refrigeración o congelación, se debe contar con la disponibilidad de espacio en los equipos de refrigeración y congelación y se debe garantizar su previa limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 2: Verificar transporte adecuado de los alimentos.

El transporte se debe realizar en un vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad para el transporte de alimentos. Los proveedores deben garantizar la inspección de los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados. La

cadena de frío si se requiere, debe dar cumplimiento a lo establecido en la ficha técnica y especificaciones de los productos.

En el momento del recibo de los alimentos, el profesional de Nutrición y Dietética, Tecnóloga de alimentos o el auxiliar de bodega, deben inspeccionar el vehículo antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias, para lo cual se debe tener en cuenta:

• Verificar limpieza general y ausencia de humedad y de elementos extraños como: vidrio, grasas, pintura, tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.

• Contar con termostato cuando se requiere.

• No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.

• Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas para cada alimento.

• Deben utilizar estibas o canastillas de material plástico para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.

• Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.

• Los manipuladores transportadores deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapabocas, bata) y contar con certificación de capacitación de manipulación de alimentos y el concepto favorable del vehículo de transporte.

ACTIVIDAD 3: Recibo de productos según especificaciones.

La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

Se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de calidad.

Aspectos a tener en cuenta para el recibo de los productos.

Calidad: La verificación de la calidad hace referencia al control que se realiza al ingreso como primera actividad del proceso de recibo; en ella se efectúa la revisión de acuerdo al tipo de alimento recibido.

***Alimentos Perecederos**:* Son de alto riesgo y se deben identificar las condiciones del medio de transporte de los mismos, el lote, (Carnes y lácteos) la fecha de fabricación, la fecha de vencimiento, se toma la temperatura y se determinan las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de calidad. Para evaluar la calidad de estos alimentos se deben observar las siguientes características generales:

• La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados, debe ser menor a 4ºC.

• No debe tener fecha de vencimiento expirada.

• Las fechas de vencimiento o lote deben ser claras y legibles.

• Los empaques no deben estar defectuosos.

Características particulares alimentos perecederos:

ASPECTOS DE CALIDAD EN PESCADO, CARNES, LÁCTEOS, DERIVADOS Y HUEVOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Pescado	Fresco y natural, brillante, color blanco-rosado. Olor característico.	Agrio – amoniaco, decolorado y con manchas rojizas.
Pescado lomito	Consistente, congelado, olor característico, rosado.	Presente manchas, hongos o bacterias, refrigerado o con presencia de humedad.
Pollo	Firme y elástico a la presión,	Carne blanda y flácida, color verde

	Blanco, rosado, limpio.	alrededor del cuello, sangrado inadecuado, olor agrio, descompuesto, porciones pegajosas en alas y articulaciones.
Carne de res	Firme y elástica al tacto. Res en cortes frescos color rojo cereza brillante. En cortes maduros color cereza oscuro.	Carne blanda y flácida, color café, verde o púrpura: alterada por bacteria, negro o blanco: alterada por moho. Olor agrio, no debe exudar agua o sangre, sin lama o moho.
Carne de cerdo	Firme y elástica al tacto. Cerdo en cortes frescos color rosado a rosado oscuro según posta. Olor característico.	Carne blanda y flácida, color blanca, verde o púrpura: alterada por bacteria, negro o blanco: alterada por moho. Olor agrio, no debe exudar agua o sangre, sin lama o moho.
Huevo	Al agitarlo no se debe sentir movimiento, la clara debe ser viscosa y transparente, la cáscara blanca o rojiza y la yema de color amarillo.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante. La clara es “aguada”, a través de la luz se aprecia turbidez.
Leche y productos lácteos	Textura y color característicos de los productos, empaques limpios, sin roturas Pasteurizados o ultra pasteurizados en los casos de las leches.	Mantequilla: blanda y color acentuado. Crema de Leche: líquida, con capas babosas y de color amarillo. Yogurt o Kumis: desuerado, “tipo leche cortada”. Sabor agrio, olor descompuesto. Productos sin pasteurizar.

***Alimentos semiperecederos**:* El valor nutritivo y la vida útil de las frutas, verduras, hortalizas y tubérculos dependen de la manipulación en la cosecha y transporte. El manejo inadecuado deteriora y disminuye la vida útil del alimento.

A continuación se presentan las características específicas de buena calidad de algunas frutas y verduras que sirven para reconocer la calidad de estos alimentos.

ASPECTOS DE CALIDAD EN FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS, Y TUBÉRCULOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Para todas las frutas y hortalizas	Color y aroma característicos según la fruta u hortaliza, tejido firme, entero, fresco, limpio y sano.	Con presencia de insectos, grietas, magulladuras, tejidos sin firmeza, color y olor desagradables o no característicos, marchitas, evidencia de daños causados por plagas, heladas, enfermedades y/o daños mecánicos de otra índole, con residuos de tierra, manchas cafés, moho y moho azul en frutas cítricas.
Manzanas	Mencionada en el ítem general.	Blandas, forma irregular, manchas cafés y con grietas.
Bananos	Mencionada en el ítem general.	Color café o negro, apariencia muy blanda, indica que han estado expuestos al frío o inadecuada maduración.
Limón	Firmes, color fuerte, verde.	Color café, piel arrugada.
Lima	Color amarillo - verde, pesada con relación al tamaño, olor característico.	Piel seca, presencia de moho, magulladas.
Naranja	Firmes, muy pesadas, color y olor característico.	Piel seca, textura esponjosa, moho azul, magulladas.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, olor y sabor característicos.	Presencia de consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés.
Piñas	La corona se separa fácilmente, parte inferior del fruto duro a la presión.	Mohos, magulladuras, olor muy ácido (vinagre)
Uvas	Firmemente adheridas.	Se desprenden fácilmente del tallo, tallos

	Color brillante, olor característico.	secos, magulladas.
Mangos	Amarillo verdoso - rojo, pesados, piel lisa, forma variable generalmente redondo o alargado.	Piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras, blandos, presencia de insectos.
Maracuyá	Redondas, pesadas para su tamaño, piel lisa, brillantes, color amarillo pálido o ligeramente verde o púrpura.	Arrugas profundas, manchas negras, piel opaca, peso liviano.
Habichuela	Firme. Vainas crujientes. Color verde fuerte.	Decoloradas o ligeramente amarillas. No parten fácilmente, elástica, presencia de moho y pecas.

ASPECTOS DE CALIDAD EN FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS, Y TUBÉRCULOS		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Remolacha	Firme-redonda, color morado fuerte.	Blanda-piel arrugada, moho gris.
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.	Bordes oscuros o negros, quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas, con presencia de babosas y/o insectos.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.	Cuello húmedo, blanda al presionar, presencia de magulladuras.
Cebolla junca o larga	Limpia, entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, epidermis exterior completa.	Mencionada en el ítem general.
Tomates	Rojos o verdes o ligeramente rosados, piel lisa brillante, macizos.	Magulladuras, huecos, grietas.
Pimentón	Rojos, verdes o amarillos, cáscara lisa y brillante, firmes.	Arrugados, manchas negras, magulladuras, blandos.
Repollo	Firme, pesado con relación al tamaño, entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica.	Mencionada en el ítem general.
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.	Blandas, arrugadas.
Coliflor	Limpio, color blanco cremoso, compacto, pesado, hojas verdes.	Manchas negras, sin firmeza.
Apio	Tallo firme, crujiente,	Hojas flácidas color interior negro o café

	frágil, quiebra fácilmente, color verde fuerte en hojas	oscuro o amarillo.
Pepino común	Entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, color verde.	Presenta ablandamiento apical y manchas de color amarillo.
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, color verde oscuro.	Con presencia de manchas cafés, moho, ablandamiento apical y manchas de color amarillo.
Papa	Consistencia firme y gruesa, color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo, limpia, olor y sabor característicos, buen estado de madurez, buena forma.	Al frotar la piel se desprende fácilmente. Blanda, color marrón en la pulpa, presencia de huecos, caminos, hongos y germinación.
Arracacha	Dura al tacto, firme, color amarillo claro, sana, limpia, de aspecto fresco.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta, cicatrices o babosa.
Yuca	Entera, firme y dura, con la forma característica; indica frescura al hacer un corte en la punta y salir líquido blanco, la cobertura externa carrasposa y la interna suave, color externo café y pulpa blanca o cremosa	Indica vejez la presencia de anillos grisosos, se cristaliza y toma sabor amargo. Color diferente o grisoso.

De acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga, ni para productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.

***Alimento no perecedero**:* Se revisa el rotulado con el que ingresa, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento, de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

1. Vinagre.
2. Sal para consumo humano.
3. Azúcar sólido.
4. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
5. Goma de mascar.
6. Panela.

ASPECTOS DE CALIDAD EN LEGUMINOSAS, CEREALES Y DERIVADOS (NO PERECEDEROS)		
ALIMENTO	**CRITERIOS DE CALIDAD**	**NO CONFORMIDAD**
Leguminosas, cereales y derivados	Característica del producto	Contenidos estén espumosos, olor Rancio, descompuesto, bultos o empaques húmedos, con manchas o tenga presencia de insectos.

Además, debe conocer la ficha técnica de los productos que el proveedor provee y verificar que el producto comprado tenga las características presentadas por el proveedor inicialmente.

El auxiliar de alimentos debe reportar las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega). Así también debe informar al Nutricionista Dietista y Directora del Centro, inmediatamente si se encontró alguna inconformidad o inquietud con el producto. Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura y/o remisión.
El profesional o la directora decidirán si reciben o realizan devolución del producto o reposición de los alimentos. Debe también calificar al proveedor en su respuesta y como acción definitiva, si no presenta mejoría, cambio de proveedor.

ACTIVIDAD 4: Traslado de alimentos al área de almacenamiento

Una vez verificadas las condiciones de los alimentos, se procederá a realizar aspersión de hipoclorito de sodio sobre los empaques o directamente el alimento a fin de eliminar microorganismos, hongos, virus, levaduras y similares del alimento y así evitar el contagio por Covid 19.

Una vez finalizado el proceso de limpieza y desinfección, se procede a realizar el traslado de los alimentos desde la puerta de entrada de la materia prima, hasta el área de almacenamiento de alimentos.

Finalmente el alimento se distribuye según sus características de la siguiente manera:

• Verduras, frutas, papa y plátano: Estante de almacenamiento de Fruver.

• Verduras (Hojas) y yuca: Congelador.

• Pulpa de fruta: Congelador,

• Cárnicos, pollo, pescado, embutidos, lácteos y derivados se disponen en el cuarto de refrigeración y/o congelación.

• Cereales, leguminosas, harinas, galletería, aceites, grasas, panela, huevo, entre otros, en la bodega.

4.1 Medidas preventivas para el termómetro

La o él auxiliar encargado del recibo de alimentos, deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad. Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base o en estibas.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío.

En el momento que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el Formato de control de entrada y salida de productos, el cual especifica la fecha y cantidad de alimento que entra a esta área.

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

• Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.

• Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.

• El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.

• Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.

Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.

• La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.

• Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

• Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.

• Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.

• Calibrar el termómetro rutinariamente. Verificar y establecer una rutina para tener todos los termómetros calibrados al iniciar el día. Si un termómetro se cae, se debe calibrar antes de usarlo para garantizar que la temperatura leída sea la correcta.

4.2. Calibración del termómetro de alimentos:

El método de punto de hielo es el más utilizado y se realiza de la siguiente manera:

• Llenar un vaso con hielo triturado, agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.

• Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Esperar 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

• Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.

• Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y girar la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C ó 32°F.

4.3. Medidas preventivas báscula

• Mantenerla en un lugar seco, alejada de fuentes de calor.

• Limpiarla con un paño húmedo diariamente.

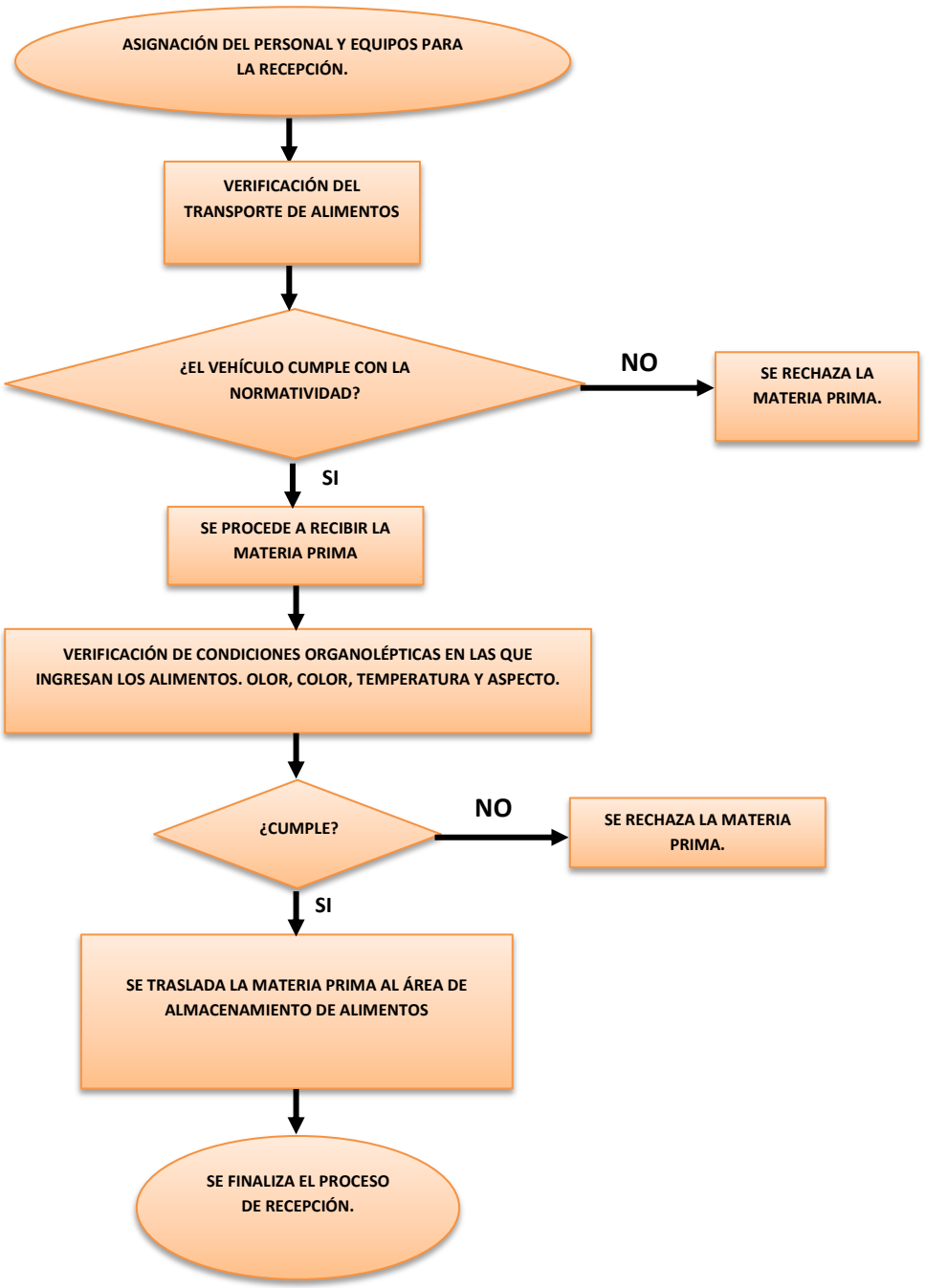
• Mantenerla en su caja original (Gramera)

• No colocarle objetos encima.

• No golpearla ni dejarla caer.

• Calibrarla antes de utilizarla.

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE RECIBO DE ALIMENTOS



BIBLIOGRAFÍA

1. Minprotecciónsocial. Resolución 5109 de 2005. 2005;1–14. Available from: http://www.fedepanela.org.co/files/RESOLUCIN_5109_DE_2005.pdf

2. Universidad Industrial de Santander. Guia de almacenamiento seco, refrigerado y congelado. Univ Ind Santander. 2008;1–9.

3. Procolombia. Logística de perecederos y cadena de frío en Colombia. Cart Cadena Frío [Internet]. 2015;112. Available from: http://www.procolombia.co/sites/all/modules/custom/mccann/mccann_ruta_exportadora/files/06-cartilla-cadena-frio.pdf

4. Elena M, Gestión De Producción OC, Restrepo SL, Gerencia G, N° V. Procedimiento Para Recibir E Inspeccionar Materias Primas E Insumos Pc-P-003 Revisó. 2017;1–6. Available from: http://www.induali.com.co/Intranet/Resources/FilesQI/xP/xGxP/xPxCxPx0x0x3x.pdf

5. H seguridad igiene y para la manipulación de alimentos.

6. Gómez M. Para La Aplicación Del Sistema De. 2009; Available from: http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/Trazabilidad1.pdf

Tabla de Contenido

Objetivo 2

Alcance 2

Justificación: 2

MARCO TEÓRICO 3

Descripción del proceso 5

ACTIVIDAD 1: Rotulación 6

ACTIVIDAD 2: Almacenamiento 7

Almacenamiento cadena de frío 8

Inspección de temperaturas refrigeración y congelación: 10

Almacenamiento en Seco 10

ACTIVIDAD 3: Supervisión 11

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. 12

BIBLIOGRAFÍA 13

Objetivo

Establecer los lineamientos para aplicar las normas generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de las materias primas para los alimentos, a fin de garantizar inocuidad y calidad en los alimentos, aplicando las normas de higiene y desinfección necesarias para evitar el contagio por Covid-19.

Alcance

Aplicar al área de almacenamiento del Servicio de alimentos del Hogar San José para Ancianos Sasaima

Justificación:

Los procesos y procedimientos que se realizan al interior del servicio de alimentos del Hogar San José para Ancianos Sede Sasaima, hacen parte de la cadena productiva de alimentos que evalúa cada uno de los pasos que comprenden el enfoque productivo de la granja a la mesa cuyo objetivo principal, es mantener la calidad e inocuidad de los alimentos hasta llegar al consumidor como objetivo final del proceso, sin dejar a un lado los procesos de limpieza y desinfección que deben realizar los y las operarias de cocina a los alimentos con la finalidad de evitar el contagio por Covid 19 al interior de la unidad operativa.

MARCO TEÓRICO

Definiciones

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria 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 conocidos con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, tabaco ni sustancias que se utilizan como medicamentos. (1)

Alimento Contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente. (1)

Alimento Perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados. (1)

Alimento no perecedero: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados. (1)

Alimento Refrigerado: Es aquel alimento enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0 a 4º C) para preservar su calidad e integridad reduciendo las alteraciones físicas, químicas y microbiológicas. (2)

Alimentos de Alto Riesgo: Alimento que en razón a sus características de composición como el contenido de nutrientes, actividad de agua, temperatura y origen favorecen el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar daños a la salud del consumidor. (3)

Almacenamiento: Es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de la contaminación, reducir daños y deterioros y prolongar la vida útil de estos, sin que se presenten alteraciones bajo condiciones adecuadas.

Bodega de alimentos: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel. (1)

Buenas prácticas de almacenamiento: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente. (1)

Caducidad: Fecha que indica el plazo de tiempo determinado en que ha de consumirse un producto con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Pasado ese plazo no es recomendable consumir el alimento, el etiquetado incluirá la mención clara según este orden: día, mes y año.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos. (3)

Materias Primas: Son las sustancias naturales o artificiales, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento, conversión en alimentos para consumo humano.(1)

PEPS: Siglas que significan Primeras en Entrar – Primeras en Salir, nombre con el que se designa el método de inventarios que consiste en que los primeros alimentos que entran al almacén o a la producción son los primeros en salir. (4)

Rotulado o etiquetado: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación. (5)

Rótulo o etiqueta: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento. (5)

Descripción del proceso

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
0	Limpieza y desinfección	Auxiliar de bodega	Verificación limpieza y desinfección.
1	Rotulación	Tecnólogo de alimentos-Auxiliar de despensa	Rotulado.
2	Almacenamiento	Tecnólogo de alimentos-Auxiliar de despensa	Formato Control de temperaturas en refrigeración. Formato: Control de temperaturas en congelación. Formato control de entrada y salida de alimentos.
3	Supervisión	Nutricionista Dietista	Verificación de cumplimiento de los formatos.

Actividad 0: Limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento de alimentos.

Teniendo en cuenta las actividades de limpieza y desinfección que se deben realizar al interior del servicio de alimentación dentro del cual se contempla el área de almacenamiento de alimentos, el personal manipulador de alimentos, debe realizar la desinfección de las áreas antes del ingreso de la materia prima al servicio dando cumplimiento a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico del servicio, y a las medidas de contención y mitigación del contagio por Covid-19 al interior d la institución.

ACTIVIDAD 1: Rotulación

Los alimentos para consumo humano, empacados y envasados deben contar con una identificación, a fin de realizar seguimiento a la vida útil y hacer entrega de los mismos con calidad.

El material para realizar el rotulado puede ser cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel en acetatos, tablillas acrílicas o similares. Los rótulos deben colocarse en la estantería en lugar visible para el caso de alimentos almacenados en seco; para los alimentos que requieren refrigeración que se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes, el rotulado se hace antes de someter al proceso, de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo.

Los **alimentos perecederos** (Carnes y lácteos) en el empaque original deben rotularse con mínimo tres (3) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.

2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al servicio de alimentos.

3. Fecha de salida: Fecha en la cual está proyectada el gasto de la totalidad de alimento almacenado.

Los **alimentos no perecederos** que se almacenan en el empaque original, deben rotularse con mínimo tres (3) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al servicio de alimentos.
3. Fecha de egreso: Fecha máxima en la cual es programada su utilización.

Los alimentos no perecederos que se sacan del empaque original y se disponen en canecas deben rotularse con mínimo seis (6) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Marca
3. Lote
4. Fecha de vencimiento.
5. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al servicio de alimentos.
6. Fecha de egreso: Fecha máxima en la cual es programada su utilización.

ACTIVIDAD 2: Almacenamiento

Condiciones Generales para el Almacenamiento.

Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de mercancía PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).

El área de almacenamiento se debe higienizar el día anterior al ingreso de la materia prima.

Llevarse el formato control de entrada y salida de alimentos para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que ingresan y salen de la bodega, garantizando que éste corresponda con el inventario físico.

Se deben verificar diariamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir la caducidad de los alimentos.

Realizar verificación de la calidad y rotación a frutas, verduras, tubérculos y plátanos diariamente, con fin de evitar pérdidas. Informar al Nutricionista la necesidad de intercambio de alimento en la minuta, de acuerdo al grado de maduración.

El área y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado limpieza y desinfección.

Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.

Almacenamiento cadena de frío

Refrigeración:

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas entre 0 y 4 grados centígrados, para conservar el valor nutricional y las características organolépticas de los alimentos. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos microorganismos mesófilos.

Se debe tener en cuenta que los productos que presentan cadena de frio deben continuar con ésta en el Servicio de Alimentos, por lo tanto, el auxiliar de alimentos deberá responder y darle prioridad a ésta.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, de la parte almacenada, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, higiene en la elaboración y envasado, del envase entre otros. Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, se

ubican en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Es importante tener en cuenta que en caso de ser necesario almacenar productos preparados estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos.

Congelación:

Es un tratamiento térmico que consiste en la conservación de los productos a temperaturas por debajo de 0°C, en donde el crecimiento de microorganismos se detiene.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0ºC y 4ºC ó congelación menor a -8ºC, esta temperatura no hay riesgo microbiológico, se inactiva parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en el servicio.

Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres o cuatro días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a 4 días. La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de prealistamiento es de -18ºC, cuando se piensa almacenar por más de 30 días,

Los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, por esto no se debe introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

Inspección de temperaturas refrigeración y congelación:

Se deben diligenciar los Formato **Control de temperatura en refrigeración** y el de **Control de temperatura en congelación**, tres veces al día, para llevar registro de las lecturas de temperatura y verificar el buen funcionamiento de los equipos, garantizando la cadena de frio de los alimentos almacenados. Es importante detectar posibles daños en el equipo, que causen alteraciones y descomposición de los alimentos.

La dirección del Centro debe garantizar que los equipos de medición de temperatura se encuentren calibrados, en buen estado y funcionando correctamente, de acuerdo a reporte del profesional de nutrición.

Se debe tener en cuenta que en caso de ser necesario almacenar productos preparados, éstos deben estar almacenados en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa, rotulados y en lo posible separados de los alimentos crudos.

En la eventualidad de descongelado de los alimentos como carnes, frutas entre otros, es importante mantener siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración; el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice mínimo con 24 horas de antelación a la preparación.

Almacenamiento en Seco

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar, suficiente para la ubicación de las estibas, canastillas, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente. El ambiente debe ser seco, con buena ventilación natural o mecánica, ventanas y angeo, libre de humedad y buena iluminación.

Los alimentos se ubican en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, separados de la pared a 60 centímetros y del piso a 15 centímetros, de manera que facilite la higienización y circulación del aire.

Los alimentos almacenados a granel como azúcar, sal, leche en polvo, cereal, leguminosa, etc. pueden ser retirados de su empaque original y deben ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotuladas, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre éstas y la pared y del piso a 15 centímetros.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas o de acero inoxidable, de manera que no se llenen, evitando daño mecánico de los alimentos. El almacenamiento de los huevos se realiza a temperatura ambiente, en recipiente o cubeta plástica higienizada, con el fin de disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vector para infestación de cucarachas y otros insectos. Es importante que cuando se reciba el producto, inmediatamente se limpien y almacenen en cubetas plásticas y se eliminan las cubetas de cartón.

ACTIVIDAD 3: Supervisión

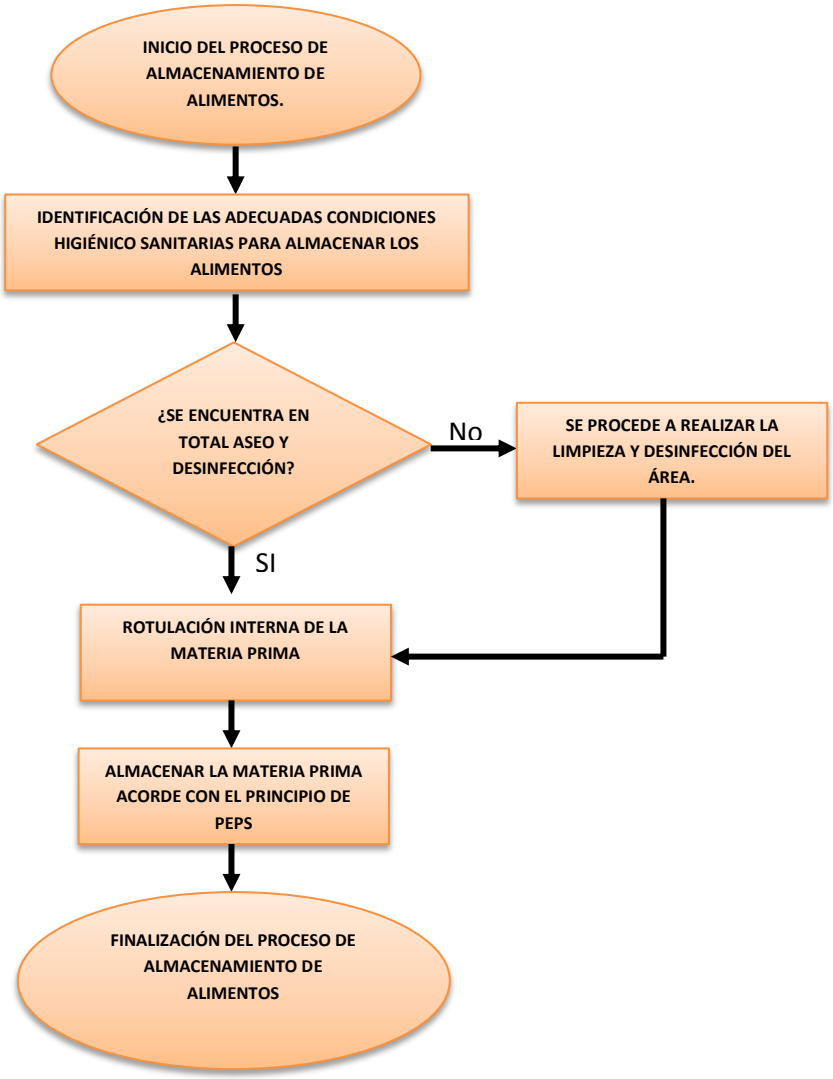
El profesional de Nutrición debe supervisar periódicamente el almacenamiento para verificar el estado de los productos. El alimento que se observe con un alto grado de maduración deberá ser programado lo más pronto posible.

Si se encuentra un alimento en mal estado, (avanzado grado de maduración, moho, putrefacto), este deberá ser retirado del área y llevarlo inmediatamente para desecho.

La nutricionista dietista y el Tecnólogo de alimentos deben estar constantemente informados de la calidad y cantidad de insumos que se tienen con el fin de aprovechar al máximo los recursos y evitar la falta o pérdida de insumos.

El Nutricionista Dietista, con base en la información suministrada por el Tecnólogo de alimentos y auxiliar de despensa según formatos establecidos para el área de almacenamiento, establecerá la necesidad de hacer algún pedido en particular o realizar cambio en las minutas, registrando en el Formato Autorización de Cambio de Menú.

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.



BIBLIOGRAFÍA

1. Universidad Industrial de Santander. Guia de almacenamiento seco, refrigerado y congelado. Univ Ind Santander. 2008;1–9.

2. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. La Refrigeración y la Inocuidad de los Alimentos. 2013;1–5. Available from: https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/54f45552-03cd-4528-a6ce-708fa85d99e9/Sausages___Food_Safety_SP.pdf?MOD=AJPERES

3. Molano Cetina LG. Elaboración de un ciclo de menús basado en los requerimientos nutricionales para adultos mayores. Biomédica. 2011;31(sup3.2):1–119.

4. Elena M, Gestión De Producción OC, Restrepo SL, Gerencia G, N° V. Procedimiento Para Recibir E Inspeccionar Materias Primas E Insumos Pc-P-003 Revisó. 2017;1–6. Available from: http://www.induali.com.co/Intranet/Resources/FilesQI/xP/xGxP/xPxCxPx0x0x3x.pdf

5. Minprotecciónsocial. Resolución 5109 de 2005. 2005;1–14. Available from: http://www.fedepanela.org.co/files/RESOLUCIN_5109_DE_2005.pdf

PROTOCOLO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Tabla de Contenido

Objetivo 2

Alcance 2

Justificación 2

Marco Teórico 2

Descripción del proceso 3

Actividad 0: Identificación del estado de salud de las y los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación. 4

Actividad 1: Alistamiento de las materias primas. 5

ACTIVIDAD 2: Preparación de los alimentos 6

ACTIVIDAD 3: Análisis organoléptico 8

FLUJOGRÁMA DEL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 9

BIBLIOGRAFÍA 10

Objetivo

Elaborar alimentos inocuos y nutritivos a través del proceso de trasformación de materia prima, garantizando adecuadas características organolépticas y manteniendo la aceptabilidad por parte de las personas mayores hacia los alimentos que se ofrecen al interior de la institución, mediante la utilización de métodos de cocción adecuados, y de estrictos estándares de limpieza y desinfección, a fin de evitar enfermedades en la población atendida.

Alcance

Este protocolo aplica en la elaboración de todos los productos del servicio de alimentos, y es de obligatorio cumplimiento.

Justificación

Los procesos y procedimientos que se realizan al interior del servicio de alimentos del Hogar San José para Ancianos Sede Sasaima, hacen parte de la cadena productiva de alimentos que evalúa cada uno de los pasos que comprenden el enfoque productivo de la granja a la mesa cuyo objetivo principal, es mantener la calidad e inocuidad de los alimentos hasta llegar al consumidor como objetivo final del proceso.

Marco Teórico

Definiciones

Preparación: Es el proceso en el cual los alimentos sufren una transformación física y/o química, para obtener un producto que ha sido programado en los ciclos de menús, por lo tanto en la preparación de los alimentos se pueden afectar los nutrientes y así modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos. (1)

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos. (2)

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos. (2)

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (3)

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados. (3)

Escaldado: es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo, con el fin de mantener un color vivo, el valor nutricional del alimento y dar una mejor apariencia del alimento al consumidor. (1)

PEPS: Siglas que significan Primeras en Entrar – Primeras en Salir, método de inventarios que consiste en que los primeros alimentos que entran al almacén son los primeros en salir.(4)

Descripción del proceso

Proceso N°	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN

1	Alistamiento de las materias primas	Auxiliar de alimentos	Ciclo de Menús, derivación de dietas, cuadro de porciones, Formato control de entrada y salida de alimentos.
2	Preparación de los alimentos	Auxiliar de cocina	Estandarización de recetas.
3	Análisis organoléptico	Nutricionista Dietista-Tecnóloga de alimentos.	Inspección de alimentos preparados.

Actividad 0: Identificación del estado de salud de las y los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación.

En el marco de la pandemia causada por el Covid-19, es crucial mantener actividades que son decisivas para la salud de muchas personas, como por ejemplo el acceso y la disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos, en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria.

Es necesario realizar diariamente los procedimientos para realizar el control del estado de salud de los colaboradores del servicio de alimentación, y demás personas que se vean involucradas en el proceso de compra, recepción, elaboración y entrega de alimentos, a fin de evitar la propagación de este virus al interior de la unidad operativa.

En caso de que algún trabajador llegue a la unidad operativa con sintomatología respiratoria, fiebre, o sospecha de contagio por coronavirus, deberá prohibirse inmediatamente la manipulación de alimentos y remitirse a aislamiento domiciliario, e informar a la autoridad competente.

Actividad 1: Alistamiento de las materias primas.

- **Decorticar, porcionar y picar:** Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, atendiendo a los lineamientos establecidos para la adecuada desinfección de los alimentos a fin de evitar el desarrollo de enfermedades causadas por microorganismos, virus o bacterias que puedan estar presentes en los alientos, se continúa con el decorticado, corte, y porcionado, éste último de acuerdo al peso neto establecido en la tabla de porciones.

  En este proceso, es importante hacer uso de las tablas de picado de acuerdo con el código de colores establecido para cada tipo de alimentos, además estas deben ser de material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas; cuando se evidencie deterioro como grietas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador, se debe reemplazar. Los cuchillos de cortar deben ser en material higiénico-sanitario, con mango en material diferente a la madera. Los equipos manuales o eléctricos deben estar fabricados en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

Verificar cantidades: Una vez listo los alimentos, se procede a verificar cantidades de cada uno, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, decorticado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar.

Los equipos requeridos para esta operación como báscula ó gramera deben ser sometidas a calibración rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

ACTIVIDAD 2: Preparación de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, cereales, leguminosas, tubérculos, salsas y otros; y los últimos en preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezo. Lo anterior, con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al servido. Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, ya que en este procedimiento el alimento se cocina superficialmente, manteniendo el interior crudo, lo que genera riesgo de contaminación; de igual manera es una práctica inadecuada sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría. Por ello, el procedimiento adecuado es descongelar progresivamente de congelación a refrigeración.

Para preparar los alimentos se deben seguir las siguientes recomendaciones en su manipulación:

Recomendaciones generales para la preparación y servido de alimentos

• Eliminar la grasa visible de las carnes y del pollo.

• No utilizar grasa hidrogenada, manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales.

• Utilizar sal moderadamente

• Para condimentar y dar sabor puede emplearse condimentos naturales, no se debe emplear condimentos como comino, pimienta, cubo de caldos y otros.

• Emplear el agua de cocción de las verduras y algunas carnes, para otras preparaciones.

• Evitar la pérdida de líquido de los alimentos y la sobre cocción.

• No adicionar sustancias que puedan afectar el valor nutritivo como el bicarbonato.

Preparación de alimentos con proceso térmico.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo 65ºC, con el fin de asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos, tener un mayor aprovechamiento de los alimentos, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicas, que facilitan la absorción de los nutrientes.

Reforzar las cualidades gustativas.

En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo habichuelas, zanahoria, arveja, deben ser enfriadas rápidamente, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo (remolacha) y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere rápidamente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC a 65ºC) no sea superior a una hora. Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Para la cocción de las verduras se recomienda utilizar una mínima cantidad de agua (que cubra la verdura), para evitar pérdida de nutrientes, adicionarlas **solamente** cuando el agua esté en ebullición, tapar la olla después de 2 minutos de cocción.

Proceso de freído:

Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente. Los alimentos a freír no deben estar mojados o húmedos.

No salar los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.

Las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.

La relación óptima aceite alimento es de 3 a 1, para evitar que la temperatura disminuya y resulten alimentos grasosos.

Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, su tamaño, la forma y el contenido de agua; si éstos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta

temperatura se formará una corteza demasiado rápido y el interior del alimento quedará sin cocción completa. Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hará que la temperatura del aceite disminuya drásticamente llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de éste.

Evitar el sobrecalentamiento, no dejar que alcance el punto de humo.

No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, utilizar recipientes separados.

Escurrir bien los alimentos fritos, para que se disminuya su contenido de grasas.

El aceite no se debe usar en más de 2 frituras y el aceite quemado se debe desechar en la caneca de residuos biodegradables.

Conservar el aceite en recipiente tapado y protegido de la luz y el calor.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas:

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, sino incorporarlo al jugo momentos antes del servido, ya que favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando entra en contacto con el agua.

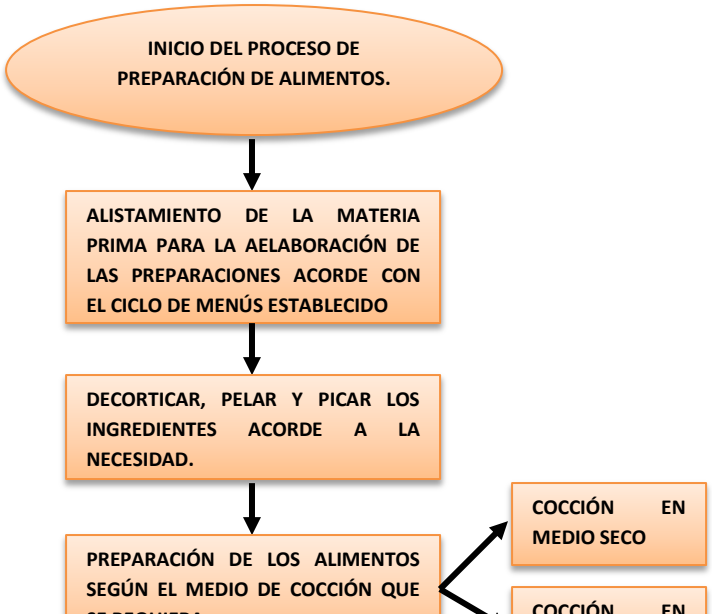
En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la higienización, el corte o preformado, antes de ser ensamblada.

ACTIVIDAD 3: Análisis organoléptico

La práctica de probar los alimentos se realiza utilizando dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente y con la otra se pasa el alimento para ser probado. Bajo ningún motivo se debe utilizar una sola cuchara para probar los alimentos, debido al alto riesgo de contagio y contaminación a los alimentos que se puede presentar.

El auxiliar de alimentos, deben realizar diariamente análisis organoléptico de las preparaciones finales, con el fin de controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos.

FLUJOGRÁMA DEL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



BIBLIOGRAFÍA

1. FAO(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). Manipuladores de Alimentos [Internet]. Gobierno de Cantabria. 2016. 1 p. Available from: http://www.saludcantabria.es/index.php?page=manipuladores-de-alimentos

2. Zavala P M. El Concepto De Calidad En Los Alimentos I. Minagri [Internet]. 2011;(8):12. Available from: http://www.minag.gob.pe/direccion-de-promocion-de-la-competitividad/direccion-de-promocion-de-la-competitividad.html

3. Contaminaci L. La Contaminación de los Alimentos, un Problema por Resolver. Rev Salud Uis [Internet]. 2003;35(1):48–57. Available from: http://revistas.uis.edu.co/index.php/revistasaluduis/article/view/728

4. IDDBA. Rotación de Productos Según PEPS. Int Dairy Deli Bak Assoc. :1.

Tabla de Contenido

Objetivo 2

Alcance 2

Justificación 2

Marco Teórico 3

Descripción del proceso 5

ACTIVIDAD 1: Servido tiempos de comida - cocina 6

ACTIVIDAD 2: Distribución en comedor 7

ACTIVIDAD 3: Recolección de menaje 9

ACTIVIDAD 4: Descomidar e higienizar 9

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS 11

Bibliografía 12

Objetivos

- Garantizar que las personas mayores cuenten con una alimentación de excelentes características organolépticas, inocua, estandarizada en cantidades y de acuerdo a su condición física o mental y patología asociada, cumpliendo con los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico y normatividad vigente, además, cumpliendo con los lineamientos de limpieza y desinfección que se deben tener para la distribución de alimentos a fin de evitar la aparición de enfermedades trasmitidas por alimentos, o de otro tipo de enfermedades que puedan afectar el estado de salud de la población atendida.
- Hacer entrega de los alimentos a las personas mayores atendiendo a las directrices y recomendaciones de los diferentes entes gubernamentales frente a las medidas de prevención frente al contagio por Covid-19.

Alcance

Este protocolo aplica para el servicio de alimentación y comedores donde se sirven y distribuyen alimentos del Centro de Protección Social Hogar San José Para Ancianos Sasaima.

Justificación

Los procesos y procedimientos que se realizan al interior del servicio de alimentos del Hogar San José para Ancianos Sede Sasaima, hacen parte de la cadena productiva de alimentos que evalúa cada uno de los pasos que comprenden el enfoque productivo de la granja a la mesa cuyo objetivo principal, es mantener la calidad e inocuidad de los alimentos hasta llegar al consumidor como objetivo final del proceso.

Marco Teórico

Definiciones

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

Calidad de los Alimentos: Conjunto de propiedades y características de un bien o un servicio que satisfacen las necesidades explicitas e implícitas de los usuarios o consumidores, se entiende por calidad alimentaria en su expresión más general que se podría equiparar a la idea de utilidad de un alimento, a la totalidad de las características que diferencian unidades individuales de un producto y sirven para determinar el grado de aceptabilidad por parte del comprador. (1)

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos. (2)

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor. (3)

Elemento estandarizado: Insumo con el cual se puede medir un producto específico dando siempre el mismo peso siguiendo un proceso de servido adecuado.

Muestra: Parte o porción extraída de un conjunto (alimentos), por métodos que permiten considerarla como representativa del mismo.

Higiene de Los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (4)

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados. (4)

P.S.B: Plan de saneamiento conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en establecimiento, edificaciones que comprenden como mínimo programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de desechos, programa de control de plagas.(5)

Vajilla: conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servido de alimentos.

Utensilios: conjunto de ollas, cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos.

Descripción del proceso

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Organización de menaje para servido de alimentos, previamente lavado y desinfectado.	Auxiliar de cocina encargada del lavado, limpieza y desinfección de menaje	Protocolo de alistamiento de menaje, y limpieza y desinfección del mismo.
2	Servido a primer grupo de personas mayores, ubicados en el área de san José 1 y 2.	Personal manipulador de alimentos	Listado de modificaciones alimentarias
2	Distribución de alimentos, en áreas de aislamiento definidas	Auxiliar de enfermería.	Listado de modificaciones alimentarias
3	Recolección de menaje por áreas de aislamiento	Auxiliar de servicios generales.	***
4	Descomidar e higienizar	Auxiliar de servicios generales.	***
5	Lavado y desinfección de menaje	Auxiliar de cocina	***

ACTIVIDAD 1: Servido tiempos de comida - cocina

El profesional Nutricionista Dietista debe mantener actualizada la información de las diferentes modificaciones alimentarias que cada una de las personas mayores tiene de acuerdo con su patología de base, así como la cantidad de alimento o preparación en cada una de los tiempos de comida por servicio, en el área de producción del Servicio de Alimentos y en el comedor. Esta información que ha de ser suministrada periódicamente por el profesional de Nutrición según novedades.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a las personas mayores, dependiendo de la preparación y de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón, y en la tabla de porciones del ciclo de menús.

Para la exactitud en la medición de las porciones se deben emplear los elementos destinados para ello, (porcionadores) de acuerdo a las necesidades y características de las preparaciones, para sopa está estandarizado un cucharón y para el jugo el vaso a ras.

Para el proceso de servido, las y los auxiliares de cocina que se encuentren realizando esta actividad, deben permanecer con los elementos de protección personal en adecuadas condiciones, adicionalmente deben realizar la limpieza y desinfección del menaje que van a utilizar, atendiendo a las especificaciones del Plan de Saneamiento Básico del servicio de alimentos, y a los ajustes realizados para la contención del Covid-19, con relación a la dosificación de Hipoclorito de Sodio, amonio cuaternario y al tiempo de exposición.

A continuación se muestran las cantidades de hipoclorito y el tiempo de acción para la desinfección de utensilios, y superficies antes de iniciar el servido y la distribución de los alimentos.

***	PPM	Cantidad de agua			Tiempo de acción	Forma de Aplicación
ÁREA A DESINFECTAR		1 litro	5 litros	10 litros		
Utensilios y equipos.	200	1.33	6.66	13.33	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies, Mesas de acero inoxidable	200	1.33	6.66	13.33	10 – 15 min	Directa – Aspersión

ACTIVIDAD 2: Distribución en comedor

La distribución de alimentos, se realizará en dos momentos en el primero se hará entrega a las personas mayores que se encuentran aisladas en el área de san José 1 y 2, y en el segundo momento se hará entrega a las personas mayores que se encuentran en aislamiento en los sectores de Sara 1, 2 y Fátima segundo piso, con el fin de evitar aglomeraciones, y que haya contaminación cruzada entre estos grupos de personas mayores.

Los Auxiliares de enfermería que distribuye los alimentos del Centro De Protección Social deben tener conocimiento de la modificación alimentaria con la que cada Persona Mayor cuenta y entregarla de acuerdo a la lista de modificaciones alimentarias del centro, la cual se encuentra para lectura de todo el personal de la institución en el área de comedor. Adicionalmente, todas las personas que intervengan con el proceso de entrega de alimentos, deben cumplir con las siguientes normas al servir y distribuir los alimentos:

Contar con un adecuado estado de salud.

Tener el certificado de capacitación manipulación de alimentos.

Tener el certificado de las condiciones del estado de salud.

Lavarse las manos con agua y jabón.

Usar los elementos de protección en forma correcta (gorros y tapabocas, caretas o monogafas).

No usar joyas, Tener uñas limpias, cortas y sin esmalte.

El servido se debe hacer en platos, tazas y cubiertos completamente secos.

Contar los platos y servir las porciones de acuerdo al número de personas mayores, presentes en cada servicio al momento de las comidas.

Servir con base a la lista publicada, primero las dietas derivadas y luego la dieta normal.

Está prohibido a la totalidad del personal del Centro el consumo de los alimentos de las personas mayores o consumir alimentos en comedores a las horas de alimentación de las personas mayores.

Para servir y pasar las preparaciones al comedor se debe tener en cuenta las indicaciones correctas presentadas a continuación, para evitar el uso de guantes desechables: Coger los vasos por las asas, los platos por la base, las tazas por los bordes a dos manos sin meter los dedos a la taza o plato y los cubiertos por los mangos. ***Nunca*** se tocarán los alimentos directamente con las manos.

Para el correcto servido en comedor, es necesario que el profesional de Nutrición mantenga actualizadas las dietas, de tal manera que las modificaciones realizadas sean tenidas en cuenta en la organización y distribución de alimentos a los adultos mayores.

El personal auxiliar de enfermería del centro al distribuir los alimentos debe:

Confirmar que todas personas mayores estén presentes y se encuentran ubicados en la mesa de acuerdo a la modificación alimentaria suministrada. La enfermera jefe debe avisar al área de cocina si alguna persona mayor no se encuentra en el centro para que la comida no sea servida.

En el transporte de los platos servidos en el comedor pasarlos inmediatamente se van sirviendo, para garantizar una adecuada temperatura.

No sobre montar platos en el carro transportador.

Contar con el apoyo del equipo profesional para garantizar la organización y vigilancia en el comedor.

No están permitidos los cambios de dieta sin autorización del profesional de Nutrición.

Distribución de alimentos en casos de Covid-19.

Se designará a un equipo de atención para cada uno de los grupos de aislamiento quienes se encargarán de la entrega de alimentos de manera oportuna, cada uno de los tiempos de comida se entregará por separado de acuerdo a los grupos, es decir primero se entrega la alimentación de las personas aisladas en el área de san José 1 y 2, y después de esto se realizará la entrega de alimentos de personas aisladas en las áreas de Sara 1, Sara 2 y Fátima segundo piso.

ACTIVIDAD 3: Recolección de menaje

Recolección del menaje de personas mayores sospechosas para Covid-19 o positivas para este.

Para la recolección del menaje de personas sospechosas de Covid-19, o positivas para este, la persona elegida para tener el contacto con la o las personas mayores, en aislamiento, realizará el levantamiento del menaje, y lo trasladará al área de lavado del mismo.

ACTIVIDAD 4: Descomidar e higienizar

Para descomidar (retirar del plato los residuos sólidos de alimentos), se debe disponer de una caneca para la recolección de los sobrantes de comida.
Siempre se debe usar utensilios cuando sea posible. Los guantes desechables no son necesarios cuando se usan los utensilios apropiados. También son innecesarios para operaciones de limpieza y lavado de platos y para manipular alimentos con posterior tratamiento térmico.

Los guantes deben ser utilizados para las siguientes operaciones:

Preparación de alimentos listos para comer, que requieren manipulación y no cocción, como sándwiches, carnes frías, ensaladas, pollo (desmechar).

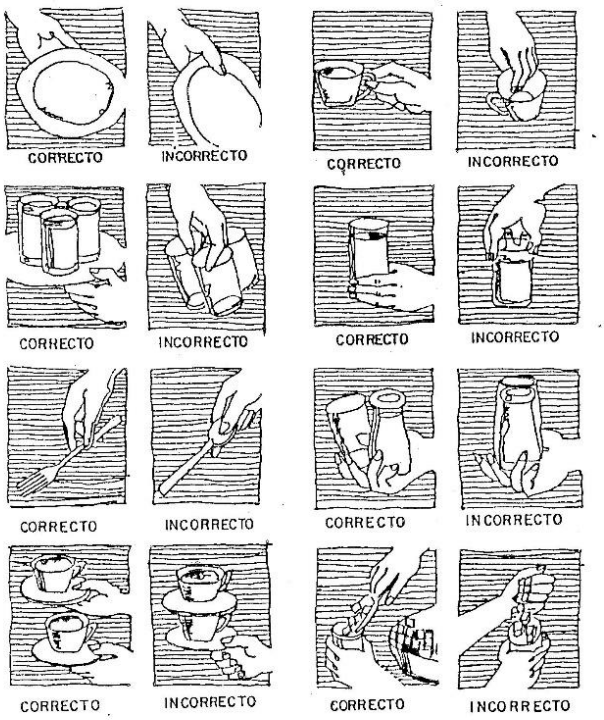
Para servir frutas y vegetales que serán servidos crudos.

Para colocar condimentos, decoraciones, o adornos en los platos.

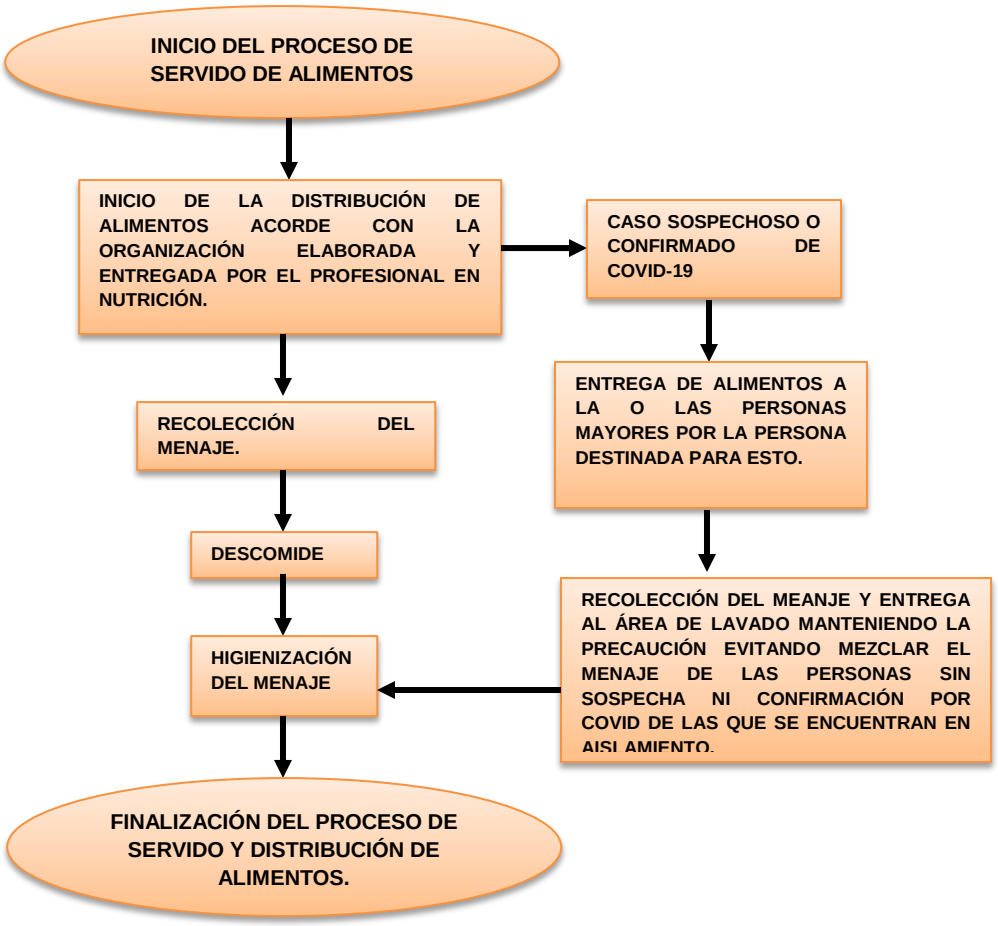
Para servir comida que debe ser tocada como producto de panadería, carnes frías, queso, huevo.

Para surtir o tocar utensilios o cubiertos limpios y cuando sea indispensable tocar los cubiertos por la parte que hace contacto la boca.

Observaciones: Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los Alimentos



FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



Bibliografía

1. Zavala P M. El Concepto De Calidad En Los Alimentos I. Minagri [Internet]. 2011;(8):12. Available from: http://www.minag.gob.pe/direccion-de-promocion-de-la-competitividad/direccion-de-promocion-de-la-competitividad.html

2. Molano Cetina LG. Elaboración de un ciclo de menús basado en los requerimientos nutricionales para adultos mayores. Biomédica. 2011;31(sup3.2):1–119.

3. Minprotecciónsocial. Resolución 5109 de 2005. 2005;1–14. Available from: http://www.fedepanela.org.co/files/RESOLUCIN_5109_DE_2005.pdf

4. Contaminaci L. La Contaminación de los Alimentos, un Problema por Resolver. Rev Salud Uis [Internet]. 2003;35(1):48–57. Available from: http://revistas.uis.edu.co/index.php/revistasaluduis/article/view/728

5. Ministerio de salud y protección social. Resolucion 2674. Minist salud y protección Soc [Internet]. 2013;37. Available from: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf