PROTOCOLO USO GIMNASIO

1. Objetivo del protocolo

Aumentar la movilidad y funcionalidad motora en los cuales se hacen necesaria para la independencia en la movilidad

2. Marco conceptual

Gimnasio

El Gimnasio es un lugar que permite practicar deportes y rehabilitación o hacer ejercicio en un recinto cerrado con varias máquinas (mecanoterapia) y/o artículos deportivos a disposición de quienes asisten, esto conlleva a mejorar y / o mantener el cuerpo, tonificar músculos, mejorar la funcionalidad motor. Estas actividades generan aumento de la autoestima, no sólo relacionada sólo con el cuerpo, sino que también facilita un bienestar emocional.

Así mismo, el ejercicio pretende la mejora del estado del cuerpo mediante el entrenamiento secuencial y rutinario de los músculos. El culturismo sólo pretende mejorar los músculos. El fitness implica en algunos casos que se pierda masa corporal,

RECOMENDACIONES

Se realizan las actividades con previa limpieza de los equipos de tal manera que se garantice el aseo de cada uno de los equipos de mecanoterapia, mancuernas, balón medicinal, colchonetas, pesa rusa entre otros.

Para el uso de estos elementos se realizará un trabajo guiado por el profesional en fisioterapia, de tal manera que se preserve la cada de cada uno de los participantes.

Se asistirá con ropa cómoda para evitar cualquier evento adverso durante el uso o manipulación de los diferentes elementos

Se prohíbe el consumo de alimentos mientras se encuentre dentro del gimnasio.

PRECAUCIONES

Ejecutar actividades por medio de los comandos verbales que se van realizando según las necesidades

Asistir siempre en compañía del profesional de fisioterapia

Evitar el uso de elementos de mecanoterapia cuando la persona se encuentre en mala presentación personal

1. INSUMOS Y EQUIPOS

Equipos de mecanoterapia
- ✓ Cicloergómetro
- ✓ Bicicleta estática
- ✓ Multifuerza
- ✓ Escaladora
- ✓ Aductor
- ✓ Extensor de cadera
- ✓ Banda sinfín

Pesas
- ✓ Mancuernas
- ✓ Balón medicinal
- ✓ Pesa rusa

Colchonetas
Barras paralelas
Escalerillas
Rampa

3. Condiciones generales

Las condiciones en que se encuentra el gimnasio son optimas donde permite el trabajo de forma conjunta y generar acciones de fortalecimiento de tal manera que realiza el mantenimiento de los equipos de forma adecuada

4. Desarrollo del protocolo

Al ingresar al servicio del gimnasio se realizara la ubicación en los diferentes elementos de tal manera que se inicie el trabajo en cada una de las diferentes acciones dentro de los equipo, seguido de ellos se realizarán las rotaciones con espacios de tiempo de recuperación cardiorrespiratoria y generando el traslado con los apoyo que requiere para evitar caídas en el ascenso y descenso a los diferentes equipos

PROGRAMACION PARA USO

El uso del gimnasio de se realizara el día lunes y martes de 8:00 hrs a 16:00 hrs el cual esta dispuesto par El Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María

5. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	*Claudia Milena Rodriguez Vargas*	*William Alberto Benitez Lopez*	*William Alberto Benitez Lopez*
Cargo/Rol	*Técnico Ambiental*	Coordinador	*Coordinador*

PROTOCOLO DEL SERVICIO LAVANDERÍA ENTRADA Y SALIDA DE LA ROPA A LAVANDERÍA.

1. Objetivo del protocolo

Brindar lineamientos acerca del manejo interno adecuado e integral del suministro, limpieza y desinfección de prendas de vestir de uso diario, de las personas mayores del Centro de Protección Hogar casa Santa Maria, a los empleados encargados de la actividad, con el fin prestar confort y buena presentación del servicio.

2. Marco conceptual

DEFINICIONES

Antisepsia: empleo de sustancias químicas para inhibir o reducir el número de microorganismos de la piel viva, las membranas mucosas o tejidos abiertos a un nivel en el cual no generen infecciones.

Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Desinfección: es un proceso que elimina los microorganismos patógenos, con la excepción de las endoesporas bacterianas, de los objetos inanimados. Se lleva a cabo con métodos os químicos.

Limpieza: es la remoción de todos los materiales extraños (detritus, sangre, proteínas, etc.) que se adhiere a los diferentes objetos. Se realiza con agua, detergentes y productos enzimáticos. Siempre debe preceder a los procesos de desinfección y esterilización. Es altamente efectiva para remover microorganismos.

Ropa sucia: Se considera ropa sucia aquella que no ha tenido exposición a fluidos corporales.

Ropa contaminada: Se considera ropa contaminada a cualquier prenda que se encuentre en contacto con fluidos corporales contaminantes.

Proceso de Lavado: Proceso por medio del cual se remueve la suciedad y desinfecta la ropa que se recoge en los servicios.

Centrifugado: Eliminación por acción mecánica de la humedad de las prendas después del lavado.

Secado: Proceso en el que se elimina humedad en la ropa por medio acción mecánica y flujo de aire a 70ºC.

Remendado: Proceso de costura de prendas en mal estado que puedan ser recuperadas para el uso en los servicios.

POLÍTICAS DE OPERACIÓN EN EL SERVICIO DE LAVANDERÍA

- Prestar el lavado de las prendas incorporadas en los diferentes servicios, siguiendo las normas para la recolección, acopio, clasificación, lavado y entrega con las más estrictas técnicas de lavado para que los procedimientos permitan garantizar la asepsia que las guías y estándares requeridos por las normas vigentes y por el Manual de procesos del Centro de Protección.
- La ropa contaminada con fluidos o secreciones corporales se debe separar de la ropa no contaminada en cada uno de los servicios o puntos de generación de esta; con el fin de reducir la cantidad de prendas con alto grado de contaminación y/o suciedad.
- Las prendas de las residentes que lleguen al área de lavandería deben estar libres de pañales.
- Cada elemento que deba ser dado de baja debe ser entregado al respectivo líder del servicio.
- El servicio se prestará todos los días de lunes a domingo incluyendo los días festivos en un horario de 6am a 2pm.
- Debe existir concordancia entre las prendas entregadas para el proceso de lavado y las devueltas en el servicio respectivo. En caso de no ser así el o la responsable del proceso de recolección asumirá su responsabilidad.
- Se aplicará la lista de supervisión del área de lavandería una vez al mes con el fin de realizar un seguimiento y control de la adherencia de los responsables de la actividad a los protocolos establecidos para el lavado de ropa.

RECOMENDACIONES

- Toda la ropa sucia, utilizada en la atención de la población es potencialmente contaminada y debe ser manipulada con el mínimo de agitación.
- La ropa contaminada con un alto grado de suciedad debe ser colocada en el carro transportador marcado como contaminado para prevenir pérdidas en el ambiente, o contaminación del personal que la transporta.
- La ropa contaminada de residentes en aislamiento debe ser entregada por el auxiliar de protección en bolsa roja marcada con Nombre de la residente y servicio; el auxiliar de lavandería debe recoger estas bolsas en el carro rojo y tener máxima precaución con estas, estas prendas se deben lavar y desinfectar por separado.

- Todo el personal involucrado en la recolección, transporte, ordenamiento, y lavado de ropa sucia debe ser apropiadamente entrenado, tener fácil acceso a lavado de manos, y ser supervisado para asegurar el cumplimiento de los procedimientos adecuados.

  Ordenar la ropa sucia antes de su lavado ayudan a:

  1. Minimizar la exposición del personal a material contaminado.
  2. Reduce la contaminación en el área de lavandería y de la ropa.
  3. Disminuye el riesgo biológico en el personal trabajador.

- La dilución y la agitación eliminan gran número de gérmenes.
- Los jabones y detergentes tienen la función de liberar la suciedad y tienen cierta acción microbiana, el agua caliente es también una efectiva medida, la acción mecánica creada por el enjuague induce a la remoción de la suciedad, así como el volumen de agua utilizada durante el proceso ofrece un efecto de dilución muy importante.
- El uso de agentes clorados asegura mayor destrucción, con efectos bactericidas y virucidas, temperaturas de 600°C o mayores tienen actividades bactericidas sobre gérmenes no formadores de esporas.

- Ordenar la ropa sucia antes de su lavado, clasificarla de acuerdo a sus características (sabanas, cobijas, ropa blanca, ropa color, ropa interior y medias).

1. PRECAUCIONES

- Para la manipulación y lavado de ropa, utilice siempre los elementos y barreras de protección como: guantes, delantal plástico, tapabocas, monogafas y botas.
- Lávese las manos y la piel expuesta si éstas se contaminan con sangre, fluidos corporales o material fecal y después de retirarse los guantes.
- Manipule con precaución la ropa para evitar heridas que puedan producirse por la presencia de elementos cortopunzantes.
- Si no se usan las precauciones estándares para identificar con rótulos la ropa sucia contaminada; el personal de lavandería debe estar informado de que toda la ropa es considerada contaminada y por lo tanto se le manipulará con las máximas medidas de protección.
- En situaciones en las cuales la ropa está muy sucia con sangre o fluidos corporales, se debe utilizar para su manipulación barreras protectoras tales como túnicas o delantales impermeables y guantes.
- Si un auxiliar o cualquier otro funcionario del área de lavandería sufre un accidente con exposición directa a sangre, fluidos o secreciones corporales deberá informar de manera inmediata a talento humano y cumplir con el protocolo institucional, el que debe ser acorde con las normas de bioseguridad.
- No se debe dejar la ropa en remojo toda la noche o por largos períodos de tiempo en las máquinas.

2. INSUMOS Y EQUIPOS

- Jabón líquido para ropa.
- Hipoclorito de sodio al 5%.
- Máquinas lavadoras
- Máquinas centrifugas.
- Máquinas secadoras.
- Carros transportadores de ropa.

3. Condiciones generales

Este protocolo se aplicará para el Centro de protección Social Hogar Casa Santa Maria de domingo a domingo en horarios de 7: 00 am a 4:00 pm, con el fin de garantizar la limpieza y desinfección de la ropa de los adultos mayores del CPS.

4. Desarrollo del protocolo

3. INSTRUCCIONES PASO A PASO

PASO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCION
1	• Auxiliares de protección	Clasificación de ropa sucia y/o contaminada	El auxiliar de protección que se encuentre en actividades de cuidado personal debe de clasificar de la siguiente forma. 1. Ropa contaminada 2. Ropa no contaminada 3. Ropa interior 4. Cobijas 5. Sabanas 6. Toallas 7. Baberos 8. Camisas y camisetas 9. Jeans, pantalones 10.Chaquetas y sacos

2	• Auxiliares de Lavandería.	Recolección de Ropa en servicios	El operario de la zona de lavado recoge la ropa de en los carros destinados para esta función del CPS y es llevada a la zona de lavandería.
3	• Auxiliares de Lavandería	Clasificación de Ropa	El personal de lavandería separa y clasifica la ropa según tipo de prenda, color y grado de suciedad. La ropa se clasifica de acuerdo al grado de suciedad en dos grandes grupos: ropa contaminada con secreciones o fluidos corporales y ropa sucia no contaminada. Depositar la ropa clasificada en los carros para el traslado a la lavadora.
4	• Auxiliares de Lavandería	Lavado y centrifugado	Se cargan los equipos de lavado con la ropa clasificada para aplicar el proceso respectivo de acuerdo al grado de suciedad. Verificar que las cantidades de productos químicos sean las adecuadas para que la ropa quede en óptimas condiciones y el funcionamiento del equipo sea el adecuado. De acuerdo a la tabla de dosificaciones Extracción mecánica de exceso de agua mediante centrifuga.
5	• Auxiliar de Lavandería	Secado de la ropa.	Al terminar el centrifugado, se descarga la ropa en un carro transportador y se lleva a la secadora. Se clasifican prendas por tipo de textil, se secan en equipos a 70ºC, si la ropa continua con mal olor se devuelve al proceso de lavado. Secar las cobijas y las sabanas al aire libre en el área diseñada para este fin, garantizando que las prendas no caigan al piso.

6	• Auxiliar de Lavandería	Doblado y reparación de prendas	Se reparan las prendas en mal estado que **NO** puedan ser recuperadas. Y se dan de baja. La ropa en buen estado se lleva al CPS para ser clasificada, doblada y almacenada en los locker

PROGRAMA DE LAVADO DE ROPA NO CONTAMINADA

Máquina a utilizar: Lavadora industrial – Máquina No. 3

Capacidad de carga: 50kg.

Productos a utilizar: Jabón líquido, Varsol, hipoclorito 5%

Programas de lavado: Prendas de vestir, sabanas, cobijas, ropa sucia.

Proceso:

- Se procede a retirar materia fecal, orina o residuos gruesos (comida, vomito)
- Primer Carga con 57 prendas en seco
- Llenado de la máquina con agua
- Agregar jabón líquido para ropa 200 ml
- Primer centrifugado
- Segundo enjuague con solo agua por 10 minutos.
- Segundo Centrifugado
- Segunda descarga de agua.
- Tercer enjuague con solo agua por 10 minutos.
- Tercera descarga de agua.
- Centrifugado
- Pasa por secadora o secado al aire libre

PROGRAMA DE LAVADO DE ROPA INTERIOR Y MEDIAS

Máquina a utilizar: Lavadora industrial – Máquina No. 2

Capacidad de carga: 80 kg.

Productos a utilizar: Jabón líquido para lavado de ropa

Programas de lavado: Ropa interior, Medias

Proceso:

- Carga de ropa a la máquina lavadora.
- Llenado de máquina 1 con 100 L de agua (depende de la cantidad de ropa)
- Primer enjuague con solo agua por 5 minutos.
- Primera descarga de agua.
- Segunda carga de agua agregando de 100 ml de jabón y dejar por 10 min.
- Segunda descarga de agua.
- Tercer enjuague con sólo agua x 5 min.
- Tercer Descarga de agua.
- Cuarto enjuague con solo agua por 5 minutos.
- Cuarta descarga de agua.
- Centrifugado

PROGRAMA DE LAVADO DE ROPA AISLADOS COVID - 19

Máquina a utilizar: Lavadora industrial – Máquina No. 2

Capacidad de carga: 80 kg.

Productos a utilizar: Jabón líquido para lavado de ropa, varsol, hipoclorito

Programas de lavado: Prendas de vestir (sacos, camisas, pantalones, camisetas, ruanas, ropa interior, Medias, cobijas, cobertores y lencería de cama).

Proceso:

- Se procede a retirar materia fecal, orina o residuos gruesos (comida, vomito)
- Primer Carga con 57 prendas en seco
- Llenado de la máquina con agua
- Agregar jabón líquido para ropa 200 ml
- Primer centrifugado
- Segundo enjuague con solo agua por 10 minutos.
- Segundo Centrifugado
- Segunda descarga de agua.
- Tercer enjuague con solo agua por 10 minutos.
- Tercera descarga de agua.
- Centrifugado
- Pasa por secadora o secado al aire libre

PROGRAMA DE LAVADO DE ROPA CONTAMINADA CON FLUIDOS CORPORALES O SECRECIONES

Máquina a utilizar: Lavadora industrial – Máquina No. 3

Capacidad de carga: 50 kg.

Productos a utilizar: Jabón líquido para lavado de ropa.

Hipoclorito de Sodio desinfectante /blanqueador

Programas de lavado: Ropa blanca contaminada

Ropa de color contaminada

Prendas de vestir, sabanas, cobijas, toallas, contaminadas.

Proceso:

- Se procede a retirar materia fecal, orina o residuos gruesos (comida, vomito)
- Primer Carga con 57 prendas en seco
- Llenado de la máquina con agua
- Agregar jabón líquido para ropa 200 ml
- Primer centrifugado
- Segundo enjuague con solo agua por 10 minutos.
- Segundo Centrifugado
- Segunda descarga de agua.
- Tercer enjuague con solo agua por 10 minutos.
- Tercera descarga de agua.
- Centrifugado
- Pasa por secadora o secado

5. Administración del protocolo:

Auxiliares de lavandería

- Portar los elementos de protección personal durante todo el proceso de limpieza y desinfección de ropa, incluido el momento de recogida y posterior envío a cada servicio.

- Transportar de la ropa clasificada de los servicios al área de lavandería de acuerdo a la ruta establecida.
- Clasificación de la ropa generada de acuerdo a los espacios de la lavandería.
- Garantizar que los insumos utilizados para el lavado y desinfección sean los adecuados de acuerdo a la tabla de dosificación.
- Garantizar la entrada y salida de la ropa del servicio.
- Asistir a las capacitaciones programadas referente al proceso de lavado y desinfección de ropa

Gestor ambiental

- Supervisión de las actividades de clasificación, transporte, limpieza y desinfección de las prendas de vestir, lencería y demás necesarios para el proceso en el área de lavandería.
- Capacitación de los temas de las actividades al personal involucrado en el proceso.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	*Claudia Milena Rodriguez Vargas*	*Jhon Alain Ramírez Carrillo*	*William Alberto Benitez Lopez*
Cargo/Rol	*Técnico Ambiental*	Coordinador	*Coordinador*

PROTOCOLO SERVICIO DE ALIMENTOS.

1. Objetivo del protocolo

Garantizar la inocuidad, la calidad y los requisitos generales, esenciales de higiene para la elaboración de alimentos destinados para las personas adulto mayor pertenecientes al centro comunidad de cuidado hogar casa santa maría, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura desde la recepción, pasando por las diferentes operaciones de proceso hasta su disposición final.

2. Marco conceptual

DEFINICIONES

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Persona Activa: persona que efectivamente se beneficia de uno de los servicios con apoyo alimentario de la SDIS.

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.

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.

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.

POLITICAS DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Las Buenas Prácticas de Manufactura son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que estos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

La gestión de calidad del servicio de alimentos está basada en primer lugar, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que asimismo son el punto de partida para la implementación de otros sistemas de aseguramiento de calidad, estos procesos, interrelacionados entre sí, son los que aseguran tener bajo control la totalidad del proceso productivo, tal como: ingreso de las materias primas, documentación, proceso de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución. Por esto las BPM se han convertido en una herramienta básica para el aseguramiento de los alimentos preparados y que sean aptos para el consumo humano basadas en la higiene y control durante el proceso y en la forma de manipulación.

RECOMENDACIONES: Se deben de cumplir con los requisitos mínimos del manual de buenas prácticas de manufactura en las actividades diarias del servicio de alimentos (compra, recibo , transporte, elaboración, servido y distribución) donde se elaboran los alimentos para el Centro comunidad de cuidado Casa Santa María.

Precauciones: se deben de garantizar durante la elaboración de los alimentos todos los protocolos de bio seguridad de manipuladores de alimentos para inhibir contaminaciones cruzadas entre manipulador y alimentos de carácter físico, químico y biológico además de estos separar en la elaboración las dietas de las personas con morbilidades con el fin de otorgar la alimentación sana y con la cantidad de nutrientes requeridos para cada persona del hogar casa santa maría.

INSUMOS Y EQUIPOS:

- Nevera industrial
- Pela papas industriales
- Estufa industrial
- Campana extractora,
- Mesones en acero inoxidable
- Cuchillos
- Tablas
- Cucharas, cucharones, porcionadoras.
- Ralladores, cernidores, coladores.
- Pinzas, trinchos, ollas, sartenes, calderos, sartén basculante
- De insumos tenemos de aseo para limpieza y desinfección: hipoclorito, desengrasante, jabón de pisos, jabón de lozas, jabón de manos, gel desinfectante.

Insumos de elaboración los necesarios según minuta patrón eje: azúcar, sal, color, y demás sazonadores de alimentos.

Condiciones generales: este protocolo se aplicará para el centro comunidad de cuidado hogar casa santa maría de domingo a domingo en los horarios de 5.30 am a 7:00 pm con el fin de garantizar la alimentación de las personas y la inocuidad de loa alimentos entregados.

Desarrollo del protocolo

1. Conocer las Actividades y operaciones correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, personal, recepción, almacenamiento, preparación, servido, transporte y distribución enfocados al sistema de calidad.

2. Establecer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en el decreto 3075/1997 y en la actual resolución 2674/2013 para el buen funcionamiento del Servicio.
3. Implementar las BPM en el personal Manipulador de Alimentos (Uniformes, y condiciones sanitarias y de salud acordes

4. Capacitar y motivar la personal manipulador de alimentos para que adopten prácticas y actitudes consistentes con la higiene de los alimentos.
5. Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos.
6. Brindar las herramientas necesarias al personal manipulador de alimentos para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Práctica de Manufactura dentro del Servicio de Alimentos.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Identificar y seleccionar los proveedores	Representante legal de la Unidad Operativa	Directorio de proveedores
2	Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos.	Representante legal de la Unidad Operativa	Normatividad vigente
3	Comparar las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores de acuerdo a la normatividad vigente	Tecnólogo de alimentos y/o Nutricionista Dietista	Normatividad vigente
4	Calcular las cantidades a comprar	Tecnólogo de Alimentos	Ciclos de Menús, Tablas de Porciones y Cobertura actual
5	Realizar la solicitud de compra de los alimentos	Tecnólogo de Alimentos	Factura de compra y/o Pedidos de alimentos
6	Transporte de alimentos	Proveedor	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima
7	Asignación del personal para recibo de alimentos	Representante Legal y/o Coordinador	Memorando
8	Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad	Tecnólogo de Alimentos	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima
9	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Tecnólogo de Alimentos	Factura y/o remisión

10	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Tecnólogo de Alimentos	Kardex
11	Pre-alistamiento de las materias primas	Manipuladores de Alimentos	Kardex, tabla de cálculo de cantidades
12	Pelar, cortar y picar de acuerdo al menú	Manipuladores de Alimentos	Tabla de cálculo de cantidades
13	Pesar los alimentos	Tecnólogo de Alimentos / Manipuladores de Alimentos	Tabla de cálculo de cantidades
14	Cocción de los alimentos	Manipuladores de Alimentos	Formato de Inspección de alimentos preparados
15	Asignación de las personas responsables de la cocina	Coordinador de la Unidad Operativa	Memorando
16	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Tecnólogo de Alimentos de la cocina en la Unidad Operativa	
17	Alistamiento de los implementos para el servido	Tecnólogo de Alimentos de la cocina en la Unidad Operativa	
18	Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento.	Tecnólogo de Alimentos de la cocina en la Unidad Operativa	Cuadro de porciones servidas
19	Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente a la persona activa	Manipulador de Alimentos - Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	

7. Administración del protocolo:

Jeferson basto navarro tecnólogo de alimentos
Manipuladores de alimentos de la unidad operativa.

8. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Jeferson Basto Navarro	William Benítez	William Benítez
Cargo/Rol	Tecnólogo de alimentos	Coordinador	Coordinador

7. **Bibliografía.**

Ley 9 del 79, decreto 3075 del 1997 y resolución 2674 del 2013.