

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA HOGAR INFANTIL EL TRENCITO 2026

Contenido

INTRODUCCIÓN *3*

GLOSARIO DE TERMINOS *7*

LEGISLACIÓN *8*

OBJETIVO GENERAL *9*

OBJETIVOS ESPECÍFICOS *9*

ALCANCE *9*

PROCEDIMIENTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS HOGARES INFANTILES DE FE Y ALEGRIA *10*

1. ¿QUÉ SON LAS BPM? **10**

2. ¿QUIÉN ES EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS? **10**

2.1. Requisitos del manipulador de alimentos Del Hogar Infantil El trencito 10

2.2. Practicas de higiene personal del manipulador de alimentos 10

2.3 Capacitación 12

2.4 Dotación 13

3. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA LOS PROCESOS **15**

3.1. Compra de los alimentos 15

3.2. Transporte de los alimentos 17

3.3 Recepción de los alimentos 18

3.3. Almacenamiento 24

3.4. Cocción de los alimentos 35

3.5. Alistamiento y servido de alimentos 37

4. TIPOS DE CONTAMINACIÓN **41**

4.2. Contaminación física 41

4.3. Contaminación química 41

4.4. Contaminación biológica 41

4.5. Contaminación cruzada 41

4.6. Prevención de la contaminación 43

INTRODUCCIÓN

La preparación de alimentos en establecimientos educativos, en este caso en el hogar infantil El trencito debe garantizar acciones encaminadas a la manipulación adecuada de alimentos durante todo su procesamiento con el fin de minimizar y eliminar riesgos para la salud de los niños y las niñas de la institución. En esta guía se encuentran las herramientas necesarias para que un manipulador de alimentos trabaje con las normas mínimas de higiene y se eviten así las enfermedades de origen alimentario. En el mismo sentido se explica cómo crear hábitos higiénicos en una cocina, sin importar su tamaño. También se ofrece la información necesaria que debe poseer el manipulador, sobre la responsabilidad de tener la salud de las demás personas en sus manos.

CARACTERIZACION

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO



El hogar infantil está ubicado En el barrio Palermo Sur, en la dirección calle 50 D sur N° 3 - 05, en la localidad Rafael Uribe Uribe.

El Hogar infantil buscar brindar atención a la población más vulnerable del sector, con el fin de proteger y garantizar los derechos de los niños y niñas en la primera infancia, tales como la educación, salud, alimentación, y los demás relacionados con la protección de su integridad física, emocional y espiritual.

Empleados: el Hogar infantil cuenta con 7 agentes pedagógicos, 4 auxiliares pedagógicas, 2 auxiliares de servicios generales, 3 manipuladoras de alimentos, 1 apoyo psicosocial, 1 Nutricionista Dietista, 1 asistente administrativo, 1 directora y una cobertura de 190 niños y niñas con edad comprendidas entre los 2 años y 5 años 11 meses.

Planta física: el hogar infantil cuenta con una estructura de 4 plantas distribuidas de la siguiente manera:

- Planta 1: se encuentran 4 salones asignados a párvulos, 2 baños para uso de niños y niñas, 3 unidades de baño asignadas al personal, oficina de la

directora, oficina del auxiliar administrativo, oficina de apoyo psicosocial y nutrición, lavandería, bodega y patio

- Planta 2: comedor, cocina, despensa, cuartos de aseo
- Plata 3: patio de juegos, baños para uso de niños, 7 salones distribuidos para los niveles de pre jardín, jardín, un cuarto de juegos, y una unidad de baño en la parte posterior para uso del personal.
- Planta 4: en esta planta se encuentran la ludoteca, biblioteca, auditorio y bodega

DISTRIBUCIÓN E INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Como se evidencia en la imagen, el servicio de alimentos permite un flujo adecuado del personal, para la elaboración de las actividades relacionadas con preparación y cocción de alimentos, cuenta además con las condiciones (iluminación, ventilación, infraestructura) aptas para la prestación del servició y con los implementos necesarios para el funcionamiento del mismo





Zona de preparación fría

El área de despensa es amplia, permite la utilización de tres refrigeradores con congelador, mesones retirados del piso y del techo para el adecuado almacenamiento de abarrotes y Bienes tarina, y un espacio de estantería para las canastillas en las cuales se almacenan, alimentos tipo fruver.





GLOSARIO DE TERMINOS

Buenas Prácticas de Manufactura- BPM: 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 minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.

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

Medida Preventiva o de Control: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

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

Alimentos de alto riesgo: alimentos sin ácidos y altos en proteínas (como carne, pescado, huevos, aves y leche), que son más susceptibles al crecimiento de gérmenes

Área de proceso: toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medioambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal)

Contaminante: cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos

Desinfección: la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento

Desechos: es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin Determinado.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaría

Limpieza la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias indeseadas.

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

Medios de protección: son elementos que tienen como fin cuidar o proteger algo o alguien. En el caso de las personas hablamos de cascos, gorros, delantales, tapabocas

Metrología: Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

P.E.P.S: sistema que se usa para la correcta rotación de las materias primas. Consiste en aplicaren los productos “primeros en entrar, primeros en salir”, lo cual se puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida

Práctica antihigiénica: son hábitos o gestos cotidianos de comportamiento no recomendables, tales como: tocarse la nariz, rascarse la cabeza, mojarse la punta del dedo con saliva para pasa una hoja, refregarse los ojos, fumar en el sitio de trabajo, comer, beber, masticar chicle, probarlos alimentos con los mismos utensilios usados para cocinar, estornudar o toser sobre los alimentos.

Riesgo: un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud humana y del consumidor.

LEGISLACIÓN

- Ley 9 de 1979. Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997. Establece las condiciones que deben cumplir los establecimientos donde se procesan, almacenan o expenden alimentos.
- Resolución 2674 de 2013. Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- Resolución 765 de 2010. Regula el proceso de capacitación para manipulación de alimentos.
- Norma NTC 512-1. Aspectos que se deben incluir en el rotulado de los productos.
- Resolución 127 de 2001, Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 001090 del 20 de noviembre de 1998, que da Cumplimiento del artículo 14 y siguientes del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución 2674 del 2013.
- Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución 2115 de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

OBJETIVO GENERAL

Sensibilizar al personal manipulador de alimentos y demás talento humano del Hogar Infantil El trencito sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en las actividades del Hogar Infantil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Establecer un manual de procedimientos y ejecución de las BPM, acorde a las necesidades y características del Hogar Infantil El Trencito
2. Comprender la responsabilidad y el papel que desempeñan en el manejo higiénico de los alimentos y en la prevención de enfermedades de origen alimentario.
3. Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
4. Identificar algunos de los factores, que influyen en la contaminación de los alimentos.
5. Analizar métodos de control para evitar la contaminación de los alimentos.
6. Determinar las causas de las ETAS y entender la importancia de su prevención.
7. Establecer principios generales para mejorar la recepción de materia prima.
8. Establecer parámetros para la preparación y servicio de comidas.
9. Determinar factores que afectan la conservación de los alimentos en las etapas de: compra, recepción y almacenamiento.

ALCANCE

Las Buenas Prácticas de Manufactura presentadas en este manual abarcan actividades que tienen lugar desde el inicio de la cadena alimentaria, la cual consiste en una serie de procesos que sufre el alimento desde su lugar de origen, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo.

PROCEDIMIENTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS HOGARES INFANTILES DE FE Y ALEGRIA

1. ¿QUÉ SON LAS BPM?

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

Decreto 3075 de 1997

2. ¿QUIÉN ES EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

Toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

2.1. Requisitos del manipulador de alimentos Del Hogar Infantil El trencito



- Certificado médico que indique que es apto para manipular alimentos.
- Ausencia de enfermedades que se transmitan por los alimentos (ETA).
- Informar si se tienen heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
- Tener formación en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos (curso de manipulación de alimentos).
- Capacitación continua y permanente
- Adecuados hábitos de higiene personal

2.2. Prácticas de higiene personal del manipulador de alimentos

2.2.1. Antes de salir de casa:

- Baño diario
- Lavado de dientes
- Utilizar ropa limpia
- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte

2.2.2. Al empezar a trabajar:

- El personal debe estar a las 7 am en su sitio de trabajo (servicio de alimentos), para lo cual debe haber llegado con antelación para hacer el cambio de prendas que son de uso exclusivo para el Hogar infantil (uniforme de la entidad, color claro, sin botones)
- Usar calzado cerrado (usar botas de dotación antideslizantes).
- **NO** uso de joyería, relojes y otros accesorios
- Mantener cabello recogido y cubierto con la cofia, si su cabello es muy corto consulte con la directora si puede solicitar con la auxiliar administrativa cofia de caucho bajo el gorro de dotación (para que recoja la totalidad del cabello) o debe usted comprarla como una pertenencia personal
- Uso obligatorio de tapabocas de dotación cubriendo nariz y boca
- Uso de guantes cuando sea necesario y garantizar la limpieza de estos, así como el cambio de estos cuando se requiera. (revisar utilización adecuada de guantes más adelante)
- El Hogar infantil cuenta con baños para uso del personal en el primer piso y en el tercer piso, en el cual puede realizar su lavado de manos previo al ingreso del servicio de alimentos, de igual manera dentro del servicio de alimentos hay un lavabo exclusivo para el lavado de manos de personal (este puede usarlo en cada cambio de actividad) Lavado de manos en forma periódica con jabón antibacterial.

2.2.3. Por qué debe hacerse

- La higiene diaria reduce los microorganismos que se producen en el cuerpo.
- Las joyas acumulan suciedad, son soporte de microorganismos y pueden producir accidentes de trabajo o caer dentro de los alimentos que se están preparando.
- En el cabello como en la piel se encuentran las bacterias. La cofia contribuye a evitar que caiga cabello en los alimentos y lo protege de los vapores, las grasas y los olores.
- Por vía aérea se transmiten muchos de los microorganismos que contaminan los alimentos. El tapabocas evita su difusión y disminuye el riesgo de contraer enfermedades respiratorias.
- Las manos y las uñas deben estar siempre limpias, cortas y sin esmalte. De lo contrario, pueden transportar microorganismos a los alimentos y ocasionar la contaminación de estos.

2.2.4. Como debe hacerse

- La higiene personal debe realizarse con agua potable y jabón.
- Las manos deben lavarse con jabón líquido antibacterial en los espacios para tal fin y agua potable. Ver anexo 1 – Procedimiento lavado de manos.

2.2.5. Cuando deben lavarse las manos

- Al iniciar labores, cada vez que se cambia de proceso o cada vez que el proceso se interrumpe por algún motivo.
- Después de manipular alimentos crudos
- Antes de manipular alimentos cocidos
- Después de emplear un pañuelo para toser, estornudar o sonarse.
- Antes y después de ir al baño
- Luego de rascar o tocar cualquier parte del cuerpo
- Después de manipular la basura

2.2.6. Acciones que están PROHIBIDAS en el servicio de alimentos del Hogar Infantil El trencito

- Fumar
- Comer y beber en las zonas de producción
- Masticar chicle
- Secar el sudor con la mano
- Escupir
- Toser o estornudar encima de los alimentos
- Peinarse o rascarse
- Probar los alimentos con el dedo
- Manipular dinero

2.2.7. Estado de salud del manipulador de alimentos del Hogar Infantil El Trencito

El manipulador de alimentos debe contar con un adecuado estado de salud, en caso de presentar los siguientes signos y síntomas de enfermedad **debe notificar inmediatamente:**

- Si presenta alguna lesión o herida en las manos
- Si presenta secreciones por nariz, oído u ojos
- Si presenta diarrea, vomito, nauseas y/o fiebre



Para verificar el cumplimiento de este aspecto se aplicará al personal el formato denominado Inspección de Practicas Higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos - Ver anexo 1---lista de chequeo.

2.3 Capacitación

Para este ítem remitirse al anexo 2 “Plan de capacitación manipuladoras de alimentos Hogar infantil el trencito” o al Plan de Saneamiento Básico del Hogar Infantil , en el que reposa el mismo

2.4 Dotación



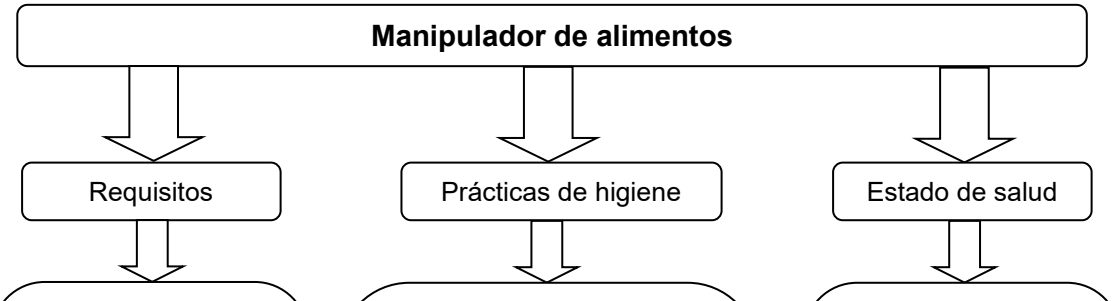
- La ropa y el calzado que se emplea en la calle pueden transportar microorganismos al lugar de trabajo, por lo tanto, el personal debe cambiarse el uniforme y zapatos antes de ingresar al área de trabajo. El uniforme de trabajo es un protector y debe estar siempre limpio y debe utilizarse de forma completa de acuerdo con lo entregado por Fe y Alegría como dotación anual.
- El calzado debe ser calzado cerrado, antideslizante, con tacón bajo cómodo y seguro. También se pueden emplear botas de caucho antideslizantes.
- Debe usarse siempre gorro que cubra todas las áreas de la cabeza donde haya cabello
- El tapabocas es de uso permanente y siempre debe utilizarse tapando boca y nariz
- Uso de guantes:
    1. guantes de lavado de menaje: deben ser de caucho y se recomienda que cubran hasta los codos y sean de color distintivo (amarillo, verde, rojo, etc.)
    2. guantes para limpieza de superficies, pisos, y manejo de residuos: estos deben ser de caucho y de color negro

3. guantes de manipulación de Nitrilo: estos deben usarse para evitar el contacto directo de las manos con el alimento, por ejemplo, picado de frutas, verduras, amasado, manipulación de carnes. (es importante resaltar que estos guantes deben destinarse solo para un tipo de actividad ejemplo no manipular alimentos y crudos y cocinados con los mismos guantes, o un tipo de alimento ejemplo carnes y luego amasado. Deben ser desechados tan pronto se cambia de actividad)
4. guantes de manipulación de polietileno: son transparentes y se utilizaran para hacer el servido de alimentos o para apoyo en el consumo de alimentos de los niños (en el caso de maestras)

- Delantal: El Hogar Infantil cuenta con dos tipos de delantal (1 de caucho para todas las actividades que impliquen lavado de alimentos y menaje) y el otro de tela (peto), que será el que se utilice para la limpieza y desinfección de las áreas y para manejo de desechos



Flujograma 1.
Manipulador de alimentos: requisitos, prácticas de higiene y estado de salud



3. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA LOS PROCESOS

3.1. Compra de los alimentos

Para realizar la compra de alimentos Fe y Alegría de Colombia realizo un proceso de selección de proveedores, dentro de los requisitos solicitados se encuentra:

- Cumplimiento con la entrega de pedidos
- Garantía en la calidad de los alimentos entregados
- Cumplimiento con todo lo establecido en normatividad para el empaque y rotulado de los alimentos.
- Entrega de fichas técnicas de los alimentos.
- Entrega de Conceptos higiénico – sanitario de los proveedores de carnes.
- En caso de requerirse un cambio de proveedor en la oficina central de Fe y Alegría se cuenta con una lista de proveedores alternos, quienes cumplen con los requisitos establecidos,

La periodicidad de compras se realiza de la siguiente manera:

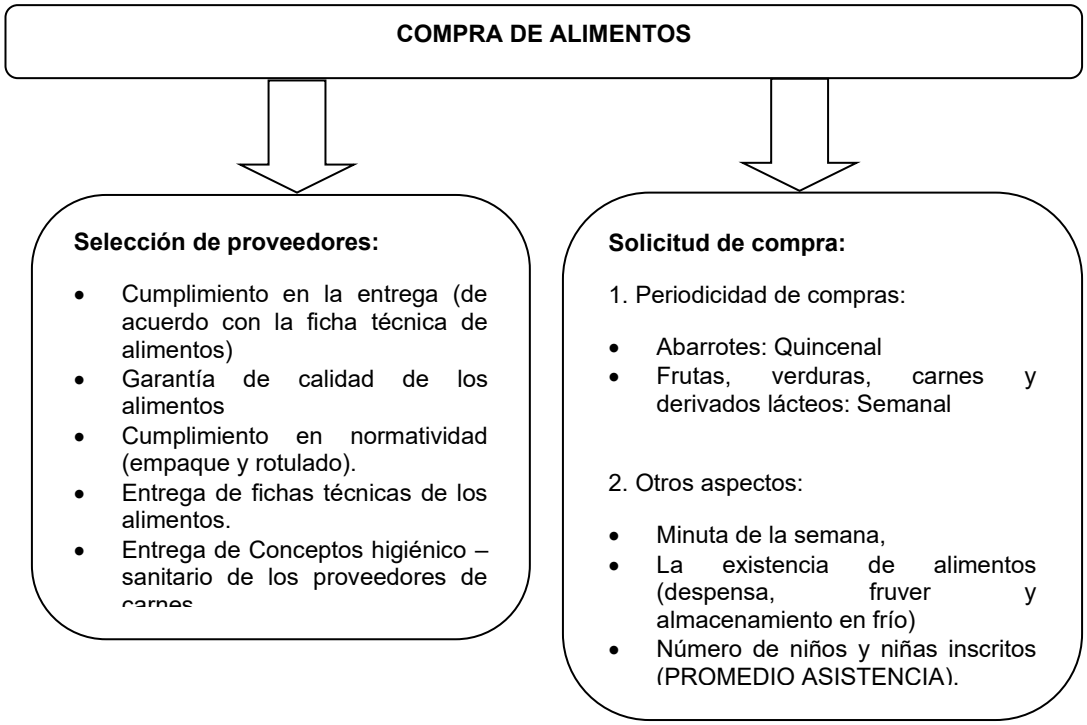
- Abarrotes: Quincenal
- Frutas, verduras, carnes y derivados lácteos: Semanal

Para la realizar la solicitud de compra se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- La minuta de la semana
- La existencia de alimentos en despensa, área de fruver y almacenamiento en frío
- Número de niños y niñas inscritos y promedio de asistencia semanal.

Adicionalmente al proveedor se le debe exigir el cumplimiento de las fichas técnicas por grupo de alimentos de acuerdo con lo establecido por ICBF en el anexo 3

Flujograma 2.
Compra de alimentos: selección y requisitos a los proveedores, Solicitud de compra



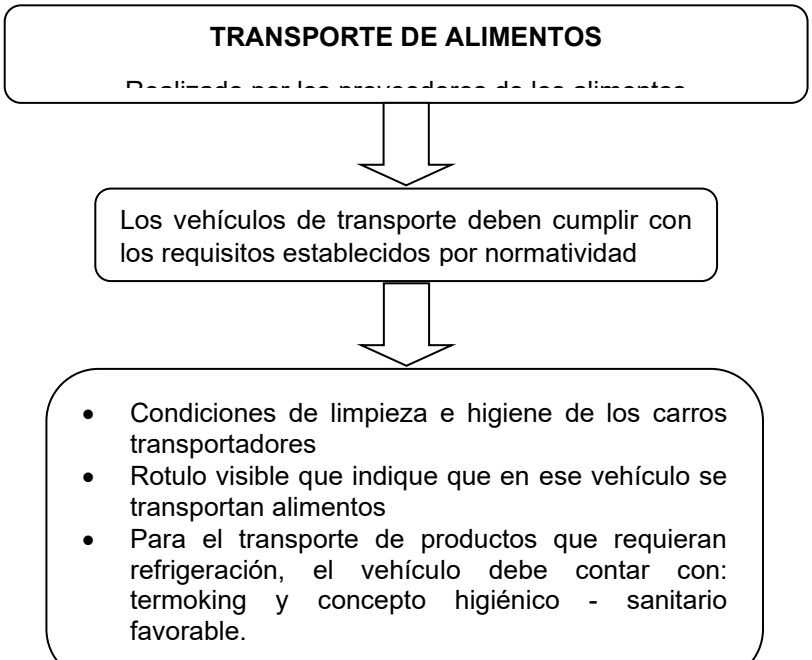
3.2. Transporte de los alimentos

Fe y Alegría estableció con sus proveedores de alimentos que ellos son quienes realizan el transporte desde el lugar de abastecimiento (bodega) hasta la sede del Hogar Infantil.

El proveedor de los alimentos garantiza que los vehículos de transporte cumplan con los requisitos establecidos por normatividad, en cuanto a:

- Condiciones de limpieza e higiene de los camiones transportadores.
- Rotulo visible que indique que en ese vehículo se transportan alimentos.
- Para el caso de transporte de carnes y productos que requieran refrigeración, el vehículo cuente con termoking y este se encuentre encendido. Además, que cuente con el concepto higiénico - sanitario favorable para el transporte de estos alimentos.

Flujograma 3.
Transporte de alimentos



Recepción de los alimentos

En el Hogar Infantil El trencito la recepción de alimentos se realiza en los siguientes tiempos:

- semanal

Martes: en horas de la mañana cárnicos y lácteos

Miércoles: en horas de la tarde Fruver

- Quincenal

Martes: en horas de la mañana Abarrotes

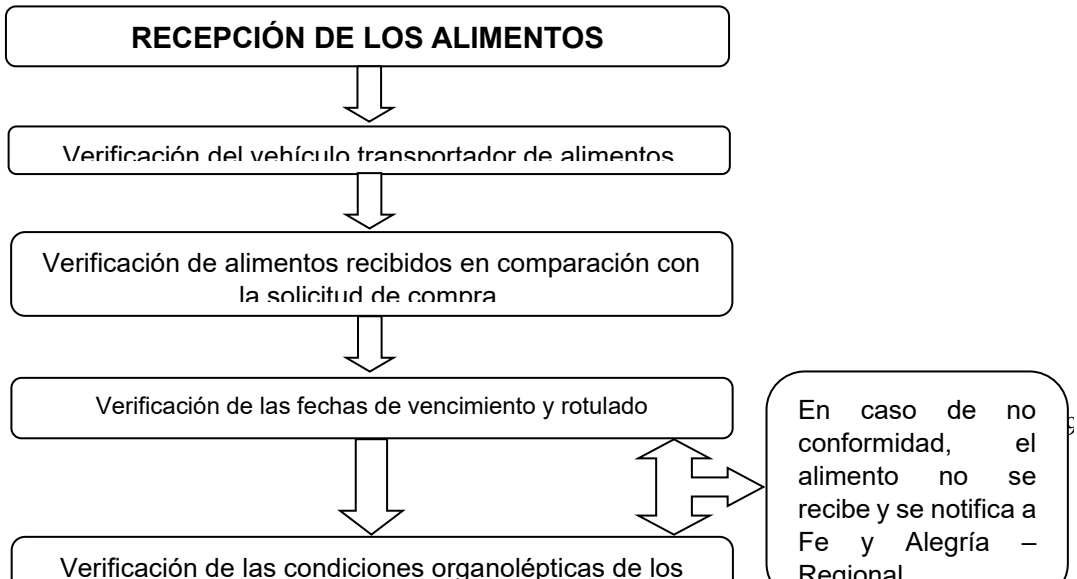
En el Hogar Infantil El Trencito, la recepción de los alimentos es realizada por la auxiliar administrativa, quien recibe además apoyo de las manipuladoras de alimentos (quienes se rotan esta función de forma semanal, de acuerdo a la distribución de actividades en el procesamiento de los alimentos) debe tenerse en cuenta para tal fin el siguiente proceso:

1. Verificación de las condiciones de transporte de los alimentos (condiciones del vehículo transportador); es fundamental que al menos 2 veces en el mes el auxiliar administrativo verifique que el vehículo se encuentra en óptimas condiciones de higiene, disposición de alimentos y verificación de la temperatura del vehículo (para tal efecto podrá estar acompañado por la nutricionista los días que se cuente con la presencia de la profesional, quien además deberá capacitar a esta funcionaria previamente)

2. Verificación de los alimentos recibidos en comparación con la solicitud de compra realizada por el Hogar Infantil. Para esto se entregó el listado de condiciones que se encuentra en la guía técnica de ICBF al personal manipulador de alimentos y se socializó con el fin de tener puntos clave para el reconocimiento de las condiciones óptimas para la recepción de alimentos
3. Verificación de las fechas de vencimiento de los alimentos y del rotulado.
4. Colocar la rotulación del hogar infantil para dar cumplimiento a las PEPS (esto estará a cargo de las manipuladoras de alimentos)
5. Verificación de las condiciones organolépticas de los alimentos (temperatura, color, olor y textura). La temperatura de recepción para alimentos refrigerados es máxima de 4 ºC y de congelados de -18 ºC. para este efecto deben utilizarse los termómetros que se encuentran en el Hogar infantil y no los del proveedor
6. Diligenciamiento de los formatos denominados: a) formato de recepción de alimentos perecederos y no perecederos – Ver anexo 1) formato de recepción de alimentos perecederos (cárnicos-lácteos) ICBF F5.G8.PP Versión 1 – Ver anexo 1---recepción de cárnicos y lácteos

7. En el caso de presentarse una no conformidad con alguno de los alimentos, éstos no deben recibirse; además es responsabilidad del auxiliar administrativo tomar evidencia fotográfica del mismo, informar a la directora del Hogar Infantil, quien a su vez debe informar a la nutricionista, quien mediante un acta realizará el reporte técnico de los hallazgos adjuntando la evidencia. Este se enviará posteriormente al proveedor, con copia a la seccional de compras de la regional Bogotá de Fe y Alegría
8. Inmediatamente los alimentos son recibidos se almacenan de acuerdo a sus características.

Flujograma 4.
Recepción de los alimentos



CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

El siguiente listado de características organolépticas óptimas para la recepción de alimentos, fue socializado con las manipuladoras de alimentos el mes de marzo del presente año, con el objetivo de guiar este proceso

ABARROTES

	ACEPTE	RECHACE
Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Con fecha de vencimiento vigente	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos. Sin fecha de caducidad o ya vencido el producto.
Enlatados	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento vigente	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Conservas caseras. Sin fecha de caducidad o ya vencida.

LÁCTEOS

	ACEPTE	RECHACE
Procedencia	Pasteurizada	Sin pasteurizar
Olor	Característico	Colores extraños
Sabor	Dulce (leches, yogures) Salado o neutro (queso)	Rancio- Amargo
Apariencia	Lácteos (fluidos, sin grumos) Quesos: bordes limpios y enteros. Mantequilla: sin partículas extrañas	Lácteos, grumos o natas en la superficie que denote precipitaciones. Quesos: bordes sucios o con partículas extrañas. Mantequilla: con partículas extrañas o moho.
Empaque	En recipientes o envases originales en buen estado.	En recipientes o envases en mal estado, sin fecha de caducidad y/o vencido.
Temperatura	Refrigerada a 4°C o menos	Sin refrigerar.

AVES

	ACEPTE	RECHACE
Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Olor	Ligero característico.	Mal olor
Empaque	Limpios y sin rasgaduras. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Paquetes rotos. Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa, con lama, con puntos blancos o verdes, o sanguinolenta.
Temperatura	Refrigerada a 4°C o menos	Sin refrigerar a mas 4ºC.

CARNES

	ACEPTE	RECHACE
Color	Res: Rojo brillante. Cordero: Rojo. Cerdo: Rosa pálido. Grasa: Blanca.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Grasa amarilla.
Olor	Ligero característico.	Mal olor
Empaque	Limpios y sin rasgaduras. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Paquetes rotos. Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa, con lama, con puntos blancos o verdes, o sanguinolenta.
Temperatura	Refrigerada a 4ºC o menos. Congelada a 18 ºC o menos	Sin refrigerar y a más de 4ºC. A más de 18 ºC y con descongelamiento.

PESCADOS

	ACEPTE	RECHACE
Color	Agallas rojo brillante y húmedo. Ojos saltones, húmedos y cristalinos.	Agallas grises o verdosas. Ojos secos y hundidos.
Olor	Sin presencia de olor fuerte.	Agrio y amoniacal.
Empaque	Limpios y sin rasgaduras. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Presencia de descongelamiento. Sin fecha de caducidad o vencida. Paquetes rotos.
Textura	Carne y panza firmes y elásticas. Al oprimir, la marca de los dedos no queda.	Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa.
Temperatura	Fresco de 0ºC a 4ºC máximo. Congelada a 18 ºC o menos	Sin refrigerar y a más de 4ºC. A más de 18 ºC y con descongelamiento.

HUEVOS

	ACEPTE	RECHACE
Clara y yema	La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema y tiene dos capas	La yema esta aplastada. La clara es aguada.
Cascarón	Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

FRUTAS

	ACEPTE	RECHACE
Apariencia	Firme	Fláccido, inconsistente.
Color	Característico brillante	Opaco
Textura	Limpias sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho y tejidos finos	Sucias, sobre maduros, con manchas cafés o moho y tejidos finos
Olor	Ligero característico.	Con olores extraños.

VERDURAS

	ACEPTE	RECHACE
Apariencia	Firme	Fláccido, inconsistente.
Color	Característico (blanco, verde oscuro, amarillo), intenso, brillante	Opaco
Textura	Limpias sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho y tejidos finos	Sucias, maduros, con manchas cafés o moho y tejidos finos
Olor	Ligero característico.	Con olores extraños.

VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE ALIMENTOS

Todo alimento empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Nombre del producto.
2. Nombre y dirección del fabricante
3. Contenido neto y masa escurrida (unidades del Sistema Internacional SI)
4. Registro sanitario INVIMA
5. Lista de ingredientes y aditivos
6. Identificación del lote
7. Instrucciones de conservación
8. Fechas de vencimiento o duración mínima, teniendo en cuenta: día/mes/año
9. Instrucciones para el uso
10. Registro Sanitario

A continuación el rotulo a utilizar en todos los productos alimenticios que se encuentren en la despensa del Hogar Infantil El trencito

HOGAR INFANTIL El TRENCITO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

_____

LOTE:

_____

FECHA DE RECEPCIÓN:

_____

FECHA DE VENCIMIENTO:

_____

3.3. Almacenamiento

Los alimentos deben almacenarse en forma ordenada, protegidos de condiciones externas que pueden ocasionar daño o deterioro de estos, además se debe tomar en cuenta las características de estos.



3.3.1. Alimentos que requieren almacenamiento en frío (refrigeración y/o congelación):

En estos se encuentran las carnes, lácteos, quesos, pulpas o frutas procesadas.

El Hogar Infantil cuenta con tres neveras y tres congeladores funcionantes, que se mantienen en constante revisión y mantenimiento. En estas está marcado en la parte externa que alimentos deben ubicarse por cubículos, para facilitar la organización de los alimentos

Para los alimentos que se almacenan en frío debe garantizarse a diario los siguientes procesos:

- Verificar a diario la temperatura de los equipos (neveras y congeladores) y llevar el registro escrito de esta en el formato de control de temperatura de equipos de almacenamiento en frío - Ver Anexo 1. –temperatura de refrigeradores y congeladores
- Realizar la limpieza y desinfección de los equipos de almacenamiento en frio, de acuerdo con la periodicidad establecida en el Plan de Saneamiento Básico (PSB).
- **No** se deben almacenar juntos alimentos crudos con alimentos cocidos. En el caso de requerir almacenar alimentos cocidos en refrigeración, estos alimentos deben ubicados

en la parte superior de la nevera y empacados en un recipiente cerrado para evitar contaminación cruzada.

- Al sacar los alimentos para cocción es necesario verificar las fechas de vencimiento y las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- Almacenar los alimentos teniendo en cuenta el sistema PEPS, es decir los alimentos que primero entran son los alimentos que primero deben salir.

Las temperaturas de los equipos deben ser:

- Refrigeración: Entre 0 ºC y 4 ºC
- Congelación: Por debajo de -18 ºC

Con el fin de garantizar que los rangos exigidos se encuentren dentro de los límites establecidos, semanalmente se aplicara el formato denominado Formato de verificación de termómetros – ver anexo. ---verificación de termómetros y se realizará como medida preventiva el mantenimiento mediante calibración del equipo al menos una vez al año.

La capacidad de almacenamiento debe ser acorde a la periodicidad de compra de los alimentos.

3.3.2. Alimentos que se almacenan en despensa de abarrotes



En estos se encuentran: granos, arroz, leche en polvo, productos de panadería y pastelería, bienestarina y grasas.

El Hogar Infantil cuenta con estantes para ubicar canastillas en las cuales se almacenan frutas, tubérculos y huevos. Además cuenta con canecas y cajas organizadoras para el almacenamiento de abarrotes las cuales se rotan de acuerdo a la llegada de alimentos, y así dar cumplimiento a las PEPS.



Para los alimentos que se almacenan en la despensa debe garantizarse a diario los siguientes procesos:

- Realizar la limpieza y desinfección de las estibas, canastillas y canecas de almacenamiento de alimentos y del área de almacenamiento de alimentos de acuerdo con la periodicidad establecida en el Plan de Saneamiento Básico (PSB).
- Colocar las canastillas con alimentos sobre estibas plásticas o en estantes, las cuales deben estar en adecuado estado de limpieza. Estos deben estar separado de pisos, paredes y techo, para facilitar la manipulación y limpieza de las áreas.
- No colocar los alimentos directamente en el piso.
- El área de almacenamiento debe evitar el paso de plagas, encontrarse cerrado y en adecuadas condiciones de limpieza en general.
- Al sacar los alimentos para cocción es necesario verificar las fechas de vencimiento y las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- Almacenar los alimentos teniendo en cuenta el sistema PEPS, es decir los alimentos que primero entran son los alimentos que primero deben salir.
- La capacidad de almacenamiento debe ser acorde a la periodicidad de compra de los alimentos.

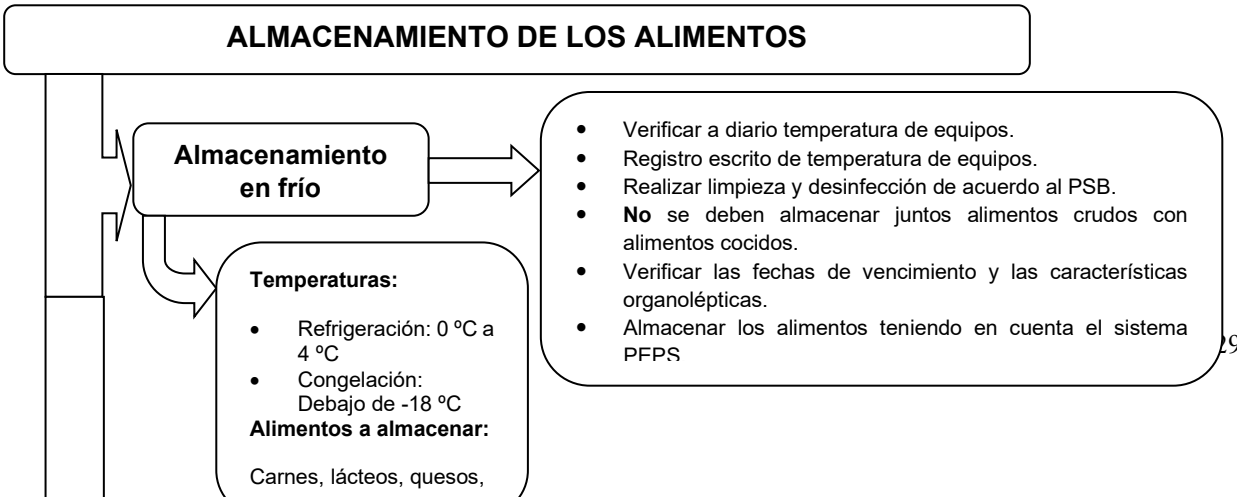
3.3.3. Alimentos que se almacenan en el área de fruver

En estos se encuentra las frutas y verduras no procesadas.

Para los alimentos que se almacenan en el área de fruver, debe garantizarse a diario los siguientes procesos:

- Realizar la limpieza y desinfección de las estibas, canastillas y del área de almacenamiento de alimentos, de acuerdo con la periodicidad establecida en el Plan de Saneamiento Básico (PSB).
- Colocar las canastillas con alimentos sobre estibas plásticas o en estantes, las cuales deben estar en adecuado estado de limpieza. Estos deben estar separado de pisos, paredes y techo, para facilitar la manipulación y limpieza de las áreas.
- No colocar los alimentos directamente en el piso.
- El área de almacenamiento debe evitar el paso de plagas, encontrarse cerrado y en adecuadas condiciones de limpieza en general.
- Al sacar los alimentos para cocción es necesario verificar las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- Almacenar los alimentos teniendo en cuenta el sistema PEPS, es decir los alimentos que primero entran son los alimentos que primero deben salir.
- La capacidad de almacenamiento debe ser acorde a la periodicidad de compra de los alimentos.

Flujograma 5.
Almacenamiento de los alimentos



Recomendaciones para el almacenamiento de la Bienestarina:



Bienestarina con rotulo y separación de la de reserva. Las canecas se utilizan para la Bienestarina que está en actual utilización

1. Diligenciar los formatos establecidos por ICBF, para el manejo y distribución de la Bienestarina de acuerdo con la vigencia
2. Accesos limpios, libre de acumulación de basura
3. Techos limpios
4. Piso seco y limpio
5. Paredes limpias
6. Ausencia de basura o desperdicios
7. No se puede almacenar la Bienestarina con otros productos
8. Almacenar por lotes y fechas de vencimiento
9. Puede utilizar canecas limpias para el almacenamiento de los lotes más antiguos e ir sacando diariamente de este espacio
10. En el espacio destinado para el almacenamiento no se debe permitir la presencia de animales
11. Ausencia de roedores, moscas o cucarachas
12. Ausencia de olores desagradables o fuertes
13. Con estibas y canecas limpias, separadas mínimo 60 cm de las paredes y 15 cm del suelo, que permita inspección y limpieza
14. Realizar aseo diariamente en el lugar donde se almacena
15. La Bienestarina no debe estar en despensa si su fecha de vencimiento es menor a 60 días

16. La bienestarina, aunque esté almacenada en bultos debe tener espacio alrededor para facilitar su limpieza (dirigirse a “Guía de Almacenamiento Bodegas Alimentos de Alto Valor Nutricional de ICBF”)

3.3.4. Pre-alistamiento





El pre-alistamiento hace referencia al proceso que deben sufrir las materias primas o alimentos tan pronto ingresas al servicio de alimentación de manera que garantice su adecuada manipulación. Los procesos a los que deben ser sometidos los alimentos según su naturaleza son: limpieza, desinfección, re-empaque, cocción, almacenamiento y descongelación, según corresponda.

En el Hogar Infantil El Trencito se pre alista los alimentos en dos fases:

Martes: en la recepción de cárnicos, se retira piel de pollo y se divide para los días de uso que se requiera.

Miércoles: en la recepción del Fruver se lavan y desinfectan alimentos y se almacenan y rotulan.

Alimentos perecederos

ALIMENTO	PREALISTAMIENTO	FALTAS
Carnes/ pollos/ pescado	Se revisa las condiciones de recibido y se debe ubicar en congelación. Según las preparaciones programadas por la minuta se debe hacer una separación previa por día, de manera que el producto se descongele adecuadamente, en refrigeración. En caso de re-empacarse el producto, debe ser rotulado con la información del empaque primario (donde venía inicialmente la carne, pollo o pescado)	No descongelar con tiempo las carnes e iniciar la cocción con el producto congelado. No tener rotulación el producto en refrigeración o congelación. Haber recibido un producto en mal estado y tratar de eliminar las partes deterioradas.
Quesos	Se revisa las condiciones de recibido y se debe ubicar en refrigeración. Según la cantidad a brindar se debe porcionar el alimento, de manera que no se hagan más cortes de los necesarios del producto y se deba almacenar pedazos o porciones pequeñas. En caso de re-empacarse el producto, debe ser rotulado con la información del empaque primario (donde venía inicialmente).	Quesos a temperatura ambiente. No tener rotulación el producto en refrigeración o congelación. Haber recibido un producto en mal estado y tratar de eliminar las partes deterioradas.

Frutas para Jugo	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza y desinfección con desinfectante (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben quitar las hojas (en el caso de fresas, moras, feijoa, etc) Se deben pelar las frutas con piel más gruesa como (lulo, maracuyá, feijoa, tomate de árbol, curuba, guayaba, mango, piña, pitahaya, piña, melón, etc.) Posterior al pelado se debe porcionar y empacar cada fruta en bolsas rotuladas para su congelación o refrigeración para las bebidas de la semana. Las frutas que se cocinan para su conservación como las fresas y moras no deben contener tallos ni hojas, se debe adicionar una pequeña porción de azúcar y posterior a su cocción se dejan enfriar y se porcionan para ir a refrigeración o congelación.	No realizar limpieza y desinfección de las frutas. No hacer el prealistamiento con anticipación, sino el día del consumo. Cocinar las frutas con sus hojas y tallos. Licuar las frutas con sus hojas y tallos, así como con pieles gruesas. No empacar adecuadamente cada una de las frutas alistadas. No rotular los alimentos.
Frutas para consumo directo	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza externa de las frutas. Se debe hacer desinfección : (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben almacenar a temperatura ambiente en canastillas limpias alejadas del suelo. Utilizar inicialmente las que tengan mayor grado de maduración.	No realizar limpieza y desinfección de las frutas. Utilizar canastillas sucias sin previa limpieza y desinfección.

ALIMENTO	PREALISTAMIENTO	FALTAS
Verduras con piel delgada Habichuela, coliflor, tomate, cebolla, lechuga, espinaca, cilantro, guascas, pimentón, zanahoria, repollo, berenjena Acelga Apio, arveja	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza y desinfección con desinfectante (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben guardar los alimentos en bolsas trasparentes con hoyos para que respirare el alimento. Se debe rotular cada producto. Se deben conservar en refrigeración. -En el caso de cebolla cabezona y tomate se almacenan en seco, posterior a su limpieza y desinfección. -La cebolla larga debe ser alistada posterior a la limpieza y desinfección, quitando las primeras capas, y cortando la cola, empacada en bolsa trasparente con hoyos y rotulada. -En el caso del cilantro y las guscas, posterior a su limpieza y desinfección se deben dejar secar sobre paño de papel y posteriormente envolver en papel trasparente o vinipel.	No realizar limpieza y desinfección adecuada. No hacer el prealistamiento con anticipación, sino el día del consumo. Almacenar alimentos con tierra y sucios. No rotular los productos No almacenar los alimentos que requieren refrigeración. Almacenar y utilizar productos dañados.
Verduras con piel gruesa Auyama, calabacín, pepino,	Se revisa las condiciones de recibido. Se debe hacer una limpieza y desinfección con desinfectante (1 ml de desinfectante / 1 L de agua). Se deben pelar las verduras, Posterior al pelado se debe porcionar y empacar cada verdura en bolsas trasparente con hoyos y rotulada para refrigeración.	No hacer el prealistamiento con anticipación, sino el día del consumo. Almacenar alimentos con tierra y sucios. No rotular los productos No almacenar los alimentos que requieren refrigeración.

Tubérculos, raíces y plátanos	Se revisa las condiciones de recibido. Se deben ubicar en canastillas específicas para estos productos. En el caso de la papa, se debe revisar que no contenga mucha tierra, ni coloración verdosa.	Almacenar y utilizar productos dañados.

3.4. Cocción de los alimentos

Antes de iniciar el proceso de cocción es necesario que el personal del servicio de alimentos verifique los siguientes aspectos:

- Los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos.
- Deben lavarse con agua, cepillo, según el caso, y desinfectarse de acuerdo a lo establecido en el PSB.
- Verificar las fechas de vencimiento de todos los alimentos, así como las características organolépticas de estos (color, olor y textura).
- La descongelación de los productos debe realizar a temperatura máxima de 4 °C y una vez descongelado el alimento no se puede volver a congelar.
- Deben limpiarse y desinfectarse las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, para evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido resultante.
- Las tablas para picar carnes deben ser diferentes de las de frutas y verduras. Además, deben lavarse y desinfectarse de acuerdo a lo establecido en el PSB.
- Todos los equipos, mesas de trabajo y utensilios deben lavarse y desinfectarse después de cada uso y antes de manipular productos diferentes a los que previamente se trabajaron y al final de la jornada. Todo esto de acuerdo a lo establecido en el PSB.
- **No** se deben almacenar juntos alimentos crudos con alimentos cocidos. En el caso de requerir almacenar alimentos cocidos en refrigeración, estos alimentos deben ubicados en la parte superior de la nevera y empacados en un recipiente cerrado para evitar contaminación cruzada.
- Preparar los alimentos a temperaturas superiores a los 70 ºC para asegurar la destrucción de microorganismos.
- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre los 10 ºC y los 60 ºC, ya que en estas temperaturas se produce una rápida multiplicación de microorganismos.

- Comprobar la temperatura de cocción y demás características organolépticas de los alimentos y registrarlas en el formato denominado: Registro Evaluación Organoléptica de Preparaciones – Anexo 1----Registro Control de Temperaturas de Preparaciones de Alto Riesgo – anexo 1.

- Recuerde que los cambios en la minuta no están permitidos. En el caso de requerirse un cambio en esta, la autorización de este se debe solicitar con mínimo 8 horas de anticipación. En caso de autorizarse se diligenciará el formato denominado Cambio de alimentos y/o minutas, el cual debe ser diligenciado por la Directora o el profesional en nutrición del Hogar Infantil – Ver Anexo 1.---cambio de minuta

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados.

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como los jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura igual o inferior a 10 ºC.
- Se aclara que el rango ideal de conservación de los alimentos listos para el consumo frío está contemplado entre los 4 ºC y 7ºC.
- Los alimentos que se preparen en condiciones sanitarias conformes se podrían mantener a temperatura no mayor de 10 ºC en un período máximo de 4 horas.

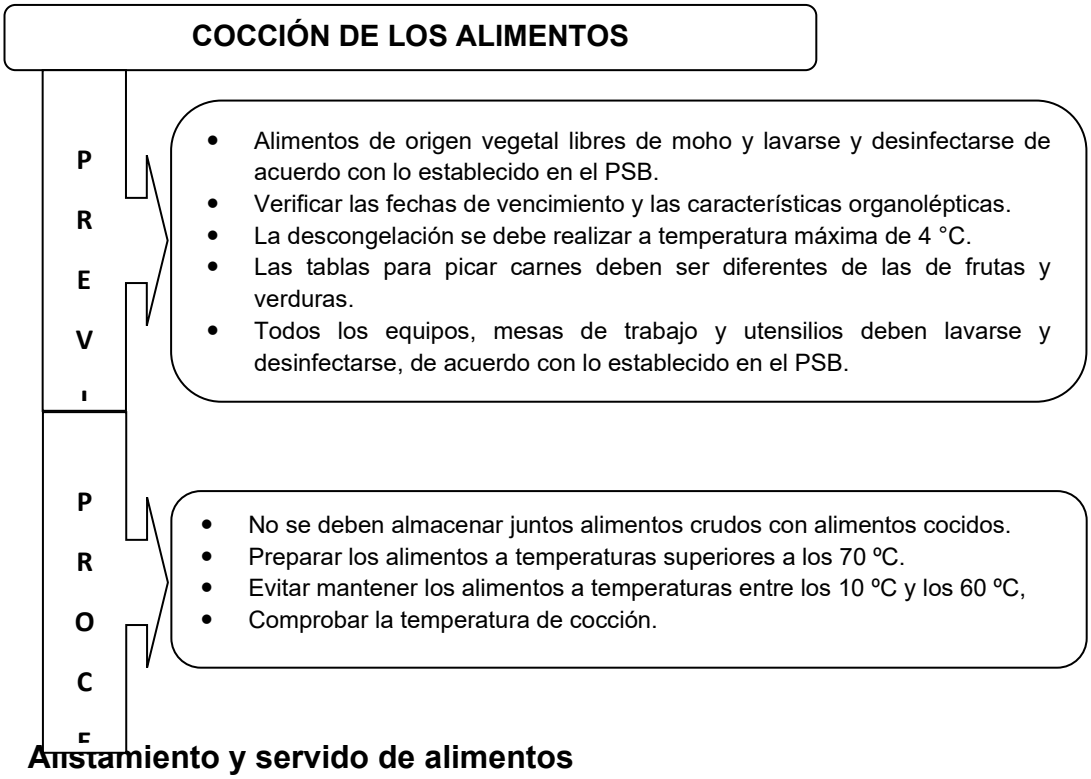
Algunas recomendaciones que se pueden aplicar para disminuir y mantener los alimentos en la temperatura mencionada son:

- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada refrigerarla en un recipiente protegido con tapa y sacarla de la nevera conforme a la demanda del servicio.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura indicada.
- El hielo para la disminución de la temperatura del jugo debe ser preparado con agua potable, preferiblemente hervida previamente y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación la fruta prelista, agua y leche.
- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.
- Cuando se adicione hielo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente el hielo se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.

Las anteriores recomendaciones son soluciones que aseguran la temperatura definida parcialmente, ya que el mejor procedimiento para mantener el alimento a 10ºC o menos constantemente es someterlo a refrigeración mecánica (refrigerador), siempre y se cuente con el espacio suficiente y adecuad en los equipos.

Flujograma 6.

Cocción de los alimentos



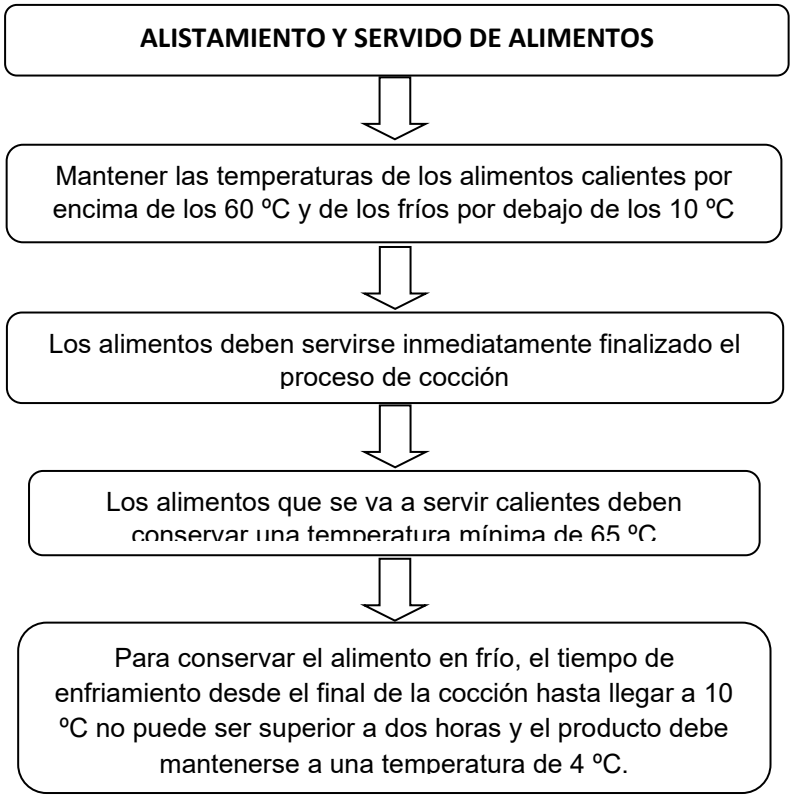
3.5. Almacenamiento y servido de alimentos

- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre los 10 ºC y los 60 ºC, ya que en estas temperaturas se produce una rápida multiplicación de microorganismos.

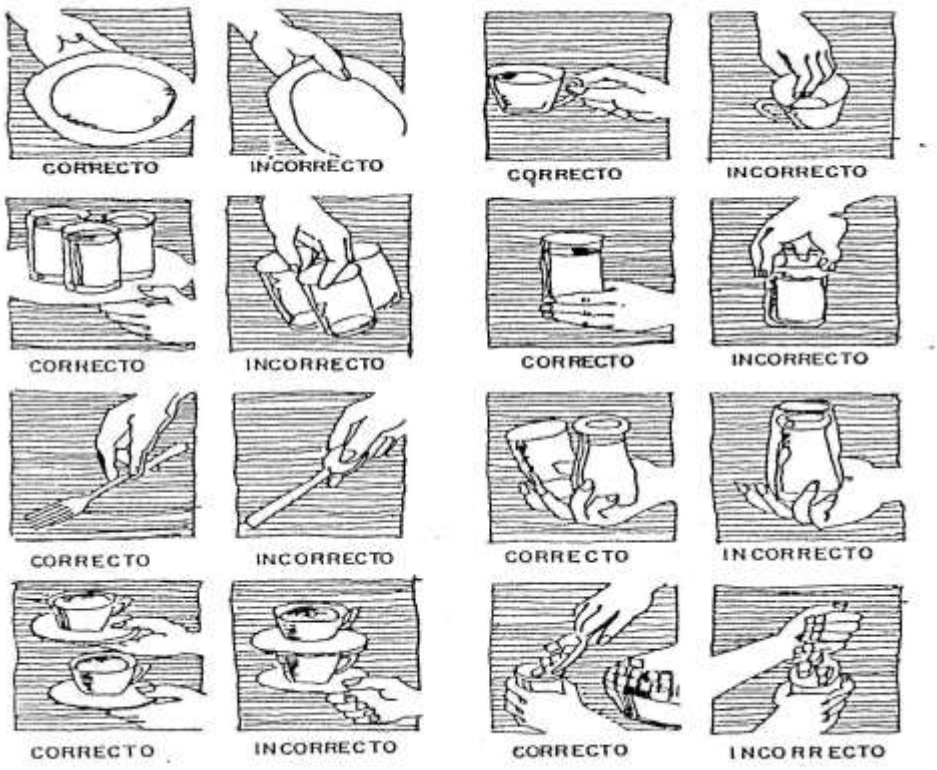
- Los alimentos deben servirse inmediatamente finalizado el proceso de cocción para asegurar mantener una óptima temperatura de estos y evitar la proliferación de microorganismos.
- Si el alimento se ha de conservar caliente, es necesario mantenerlo a una temperatura mínima de 65 ºC.
- Si el alimento se ha de conservar en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta llegar a 10 ºC no puede ser superior a dos horas y el producto debe mantenerse a una temperatura de 4 ºC.

Flujograma 7.

Alistamiento y servido de los alimentos



FORMAS ADECUADAS DE MANIPULAR LOS UTENSILIOS Y/O LAS PREPARACIONES POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y /O ACOMPAÑANTES DURANTE EL MOMENTO PEDAGÓGICO DEL "VAMOS A COMER"



Estandarización del servido y distribución

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

- Alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta.
- Los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y por encima del peso declarado en la minuta.
- Se debe disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a las personas en bandejas en buen estado e higienizadas, limpias y secas.
- El cubierto entregado será la cuchara.

- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de 5 minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a los niños y niñas.

Una vez finalizado el consumo de los alimentos se procederá a diligenciar el formato denominado Descomide. El objetivo de este es establecer cuantos alimentos están consumiendo los niños y niñas del hogar infantil, pero además definir la aceptabilidad de las preparaciones por parte de ellos y ellas. Se aplicará diariamente o aleatoriamente a todos los niveles como se defina por parte de la Directora y /o del Nutricionista - Ver anexo 1.--- Descomide

4. TIPOS DE CONTAMINACIÓN

La contaminación es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas. Los alimentos pueden contaminarse por los siguientes medios:

4.2. Contaminación física

Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado. Por ejemplo: Polvo, cabello, astillas, piedras, entro otros.

4.3. Contaminación química

Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas, por ejemplo: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

4.4. Contaminación biológica

Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación. Esta se subdivide en:

4.4.1. **Por microorganismos:** Cuando en el alimento hay la presencia de bacterias, hongos, levaduras, parásitos y virus.

4.4.2. **Por plagas o vectores:** Por la presencia de roedores, insectos, palomas, gatos o perros.

4.5. Contaminación cruzada

Es la transmisión de microorganismos de un alimento a otro a través de los manipuladores, utensilios y las superficies. Es peligrosa cuando se manipulan alimentos crudos y a la vez alimentos ya elaborados. En este los posibles patógenos se encuentran con muy pocas barreras y pueden multiplicarse si se dan las condiciones adecuadas (al producirse la rotura de la cadena de frío).



En los alimentos elaborados el riesgo es menor, sobre todo si estos han sido tratados con el calor, reduciendo así el grado de contaminación. Razón por la cual, todas las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos crudos, como carne, verduras y frutas, deberán ser sometidas a procesos de limpieza y desinfección.

4.5.1. Contaminación cruzada directa

Ocurre cuando un alimento contaminado entra en “contacto directo” con uno que no lo está.

Por lo general se produce cuando:

- Se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción, como: ensalada, platos fríos, tortas con crema y postres.
- Hay una mala ubicación de los alimentos en el refrigerador; alimentos listos para comer, por estar en contacto con los alimentos crudos.
- Los alimentos listos para comer toman contacto con el agua de deshielo de pollos, carnes y pescados crudos.
- Cuando el uso del hielo en contacto con el alimento no ha sido elaborado con agua potable y manipulado en condiciones de higiene.

4.5.2. La contaminación cruzada indirecta

Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesas y tablas de cortar. Por ejemplo: si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado se troza un pollo cocido,

los microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán.

Generalmente, ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

4.6. Prevención de la contaminación

- Uso de uniforme de color claro limpio y en buen estado (malla, gorro, blusa, calzado• cerrado con suela antideslizante, protector de boca y uso de guantes dependiendo de la operación).
- No utilizar perfumes debido a que el aroma puede impregnar el alimento en su manipulación.
- Evitar reutilizar los baldes que han sido utilizados como empaque original de pintura, debido a la residualidad de plomo que puede contaminar el alimento en el almacenamiento del mismo.
- Transportar los alimentos en condiciones que causen la contaminación y/o proliferación de los microorganismos y no lo protejan contra la alteración o daños del envase.
- En la producción, almacenamiento y comercialización de los alimentos considerados de mayor riesgo garantizar las temperaturas requeridas para su conservación.
- Lavar constantemente las manos.
- Hacer limpieza y desinfección de tablas, cuchillos, material de preparación y todas las superficies y equipos que puedan entrar en contacto con los alimentos crudos.
- No utilizar el área caliente para comidas frías.
- Uso de utensilios adecuados para limpieza y desinfección.
- Almacenamiento adecuado de alimentos. (en estantes y estibas alejados del piso).
- Preparar solamente lo necesario; en caso de sobrar alimentos preparados, refrigerarse rápidamente, envasándolos en recipientes adecuados (plásticos, acero inoxidable) y cubriéndolos con su tapa correspondiente: Papel aluminio, o películas plásticas autoadhesivas.
- No utilizar utensilios, ni superficies de contacto de vidrio en las áreas de elaboración de los alimentos debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.
- Evitar el contacto entro alimentos crudos y cocidos

- Limpiar las superficies y los utensilios después de haberlos empleados para el manejo de alimentos crudos.
- Lavarse muy bien las manos o los guantes, después de manipular alimentos crudos.
- Lavar las frutas y verduras con agua potable y desinfectarlas de acuerdo a lo establecido en el PSB.
- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias para todo el personal manipulador de alimentos.
- Evitar contacto directo de Materias primas con el producto terminado, ya sea a partir del uso de utensilios sucios o por contacto del producto terminado con materias primas.
- El personal de servicios generales deberá llevar un registro de los elementos y artículos de aseo que se les sean entregados. Este registro se denominará Kardex de aseo. Los elementos de aseo que se entregan al personal, su composición y sobre la forma de empleo esta descrito en el Plan de Saneamiento Básico del Hogar Infantil.

5. PROCEDIMIENTO PARA EL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS



El mantenimiento tiende a prolongar la vida útil y el adecuado uso de los equipos de medición, también permite obtener datos más confiables disminuyendo las fallas en la medición, decimos que algo falla cuando deja de brindarnos el servicio que debía darnos o cuando aparecen efectos indeseables según las especificaciones de diseño con las que fue construido o instalado el equipo en cuestión.

A continuación, se describen los aspectos básicos a tener en cuenta frente al mantenimiento preventivo de los instrumentos de medición, esta información fue obtenida de la **"GUIA TECNICA PARA LA METROLOGIA APLICABLE A LOS PROGRAMAS DE LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF",** la cual, contiene detalladamente todos los aspectos relacionados con la metrología de los equipos tanto empleados en el componente alimentario como antropométrico:

5.1 Objetivo:

Establecer las actividades a desarrollar para asegurar un correcto funcionamiento y conservación de equipos a fin de evitar que cualquier problema derivado del mal funcionamiento de los equipos pueda causar un riesgo en el alimento.

5.2 Alcance:

Aplica para todas las actividades de mantenimiento preventivo y reparativo que se realicen en equipos utilizados en el servicio de alimentación.

5.3 Responsables:

Directora del Hogar Infantil:

- Garantizar el cumplimiento del programa.
- Evaluar y realizar seguimiento al programa de mantenimiento.
- Supervisar y monitorear las actividades propias del mantenimiento

Proveedor de Servicios (Regional Fe y Alegría)

- Ejecutar el mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de los equipos.
- Garantizar el trabajo realizado.

Manipulador de Alimentos:

- Reportar situaciones anormales en el funcionamiento de los equipos.

5.4. Documentación

Todos los instrumentos y/o equipos de medición deben contar con la siguiente información relacionada en medio físico o magnético, para fácil acceso y conocimiento de todas las personas involucradas en la prestación del servicio y para la consulta de supervisión del ICBF. La información debe incluir:

5.4.1 Hoja de vida: Debe contener los siguientes ítems:

- Nombre: Nombre o denominación del instrumento de medición.
- Tipo de equipo: Descripción del instrumento.
- Marca: Marca del equipo descrito.
- Modelo: Nombre o referencia del instrumento asignado por el fabricante.
- Serial o Lote: Código asignado por el fabricante.
- Ubicación: Lugar donde se está localizado para su uso.
- Fecha de calibración: Fecha registrada en los certificados de calibración inicial (certificado del fabricante) y/o en uso.
- Verificaciones intermedias: Fecha, resultado, recomendación y responsable de la verificación interna.

- Responsable del equipo: La responsabilidad es de quien tenga a su cargo el manejo de los instrumentos de medición.
- Fecha de ingreso: Corresponde al año-mes-día en que el equipo o instrumento de medición ingresa al inventario y posteriormente se asigna al responsable. -

5.4.2 Catálogos.

5.4.3Instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante.

5.4.4Certificados de calibración: Hace referencia al certificado que emite el laboratorio, luego de realizar los procesos para establecer la calibración; el documento debe cumplir con los siguientes requisitos:

- La descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo, número de serie.
- La fecha en la cual se completó la calibración.
- El resultado de la calibración.
- La identificación del proceso de calibración.
- El error máximo permitido del instrumento.
- Las condiciones ambientales pertinentes y una declaración sobre cualquier corrección necesaria.
- Las incertidumbres implicadas en la calibración del equipo.
- Los detalles del mantenimiento, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que se requieran durante el servicio de calibración.
- Cualquier limitación de uso.
- La identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.
- La identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.
- La identificación única de cualquiera de los certificados e informes de calibración y de otros documentos pertinentes.
- La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.
- Los requisitos metrológicos para el uso previsto.

Se recomienda que la frecuencia de calibración a la que debe someterse el instrumento o equipo de medición no sea superior a un año

5.4.5 Verificaciones intermedias: La verificación de un instrumento es la aportación de evidencia objetiva de que un instrumento satisface los requisitos especificados. Las

verificaciones intermedias se harán dependiendo del instrumento a verificar, teniendo en cuenta la frecuencia de uso del instrumento y teniendo en cuenta los errores máximos permitidos indicados en el catálogo del fabricante o en el certificado de calibración del instrumento. Se debe iniciar las verificaciones intermedias a partir de los seis meses de uso, con una periodicidad de tres meses; sin embargo, esto no exime que se puedan realizar verificaciones antes de este periodo.

5.4.5.1 Verificación del termómetro en el punto de hielo

1. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.
2. Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.
3. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado -alrededor de cuatro o cinco minutos-, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.
4. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.
5. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:

    - Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
    - Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
    - Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

6. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

5.4.5.2. Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua

1. Lograr ebullición completa de agua limpia de la llave, la cual debe estar en un recipiente profundo (más de 25 cm).
2. Insertar la sonda o punzón en el agua hirviendo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo de la olla.
3. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
4. La temperatura en el termómetro debe registrar 100ºC ± 1.0°C. (considerar los cambios de punto de ebullición por altitud de cada ciudad).

5. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, hacer ajustes de acuerdo con el manual del termómetro para lograr precisión.

- Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón.
- Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
- Si la precisión es inalcanzable, separar el termómetro para cambio.

6. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

5.4.5.3. Indicaciones para la verificación de Balanzas

1. El lugar para realizar las pruebas debe estar lejos de ruido, vibración, luz directa, corrientes de aire o humedad, que afecten el proceso de verificación.

2. Para balanzas pesa alimentos o pesa bebés, deberá ubicarse el equipo en una mesa firme y las balanzas pesa personas, sobre el piso. Equilibrar la balanza, de acuerdo con las características propias de cada uno.

3. Identificar la balanza, registrando en el formato de verificación la información obtenida a partir del manual (idealmente) o de la observación.

4. En caso de no contar con manual del equipo, identificar (con apoyo de las tablas contenidas en la NTC 2031 versión 2002):

- Escala de medición y Número de Valores de Verificación.
- Límite mínimo de carga o capacidad mínima.
- Capacidad Máxima.
- Error Máximo Permitido (EMP).

6. Realizar las pruebas de Excentricidad, Repetibilidad y Exactitud, calculando el error obtenido y comparando con el EMP.
7. Registrar los resultados en el formato de verificación de balanza.

Adicional a esto, el responsable del uso del equipo o el responsable de la unidad de servicio deberán realizar inspección de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición y los equipos del servicio, que se tengan en uso, la inspección deberá realizarse de forma mensual, para identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo. Las condiciones de inspección son mínimas las siguientes:

Nevera

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

Balanzas

- Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro

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

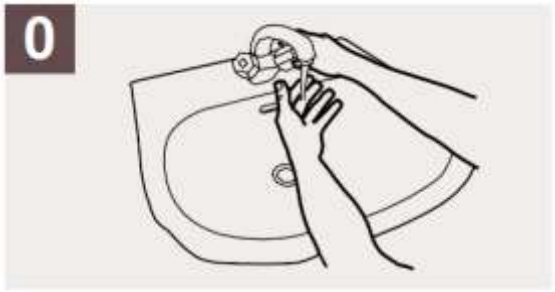
5.4.6 Informes de anomalías y posteriores acciones correctivas o reportes de mantenimiento si aplica.

ANEXOS

Procedimiento de lavado de manos

Duración del lavado: Entre 40 segundos y 60 segundos

Material Obtenido de: Organización Mundial de la Salud (OMS).



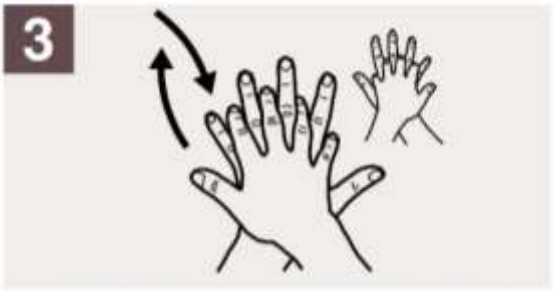
Mójese las manos.



Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.

Anexo. 1 Inspección de Practicas Higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN SEGUIMIENTO A MANIPULADORES DE ALIMENTOS	VERSIÓN 2 FECHA 23/01/2022

CENTRO:				**UBICACIÓN:**	
NOMBRE :				**MES/AÑO**	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (C: Cumple/ NC No Cumple)	**SEMANA 1**	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**	**OBSERVACIONES**
Llega de acuerdo al horario establecido					
Lava sus manos al ingresar al área de manipulación de alimentos					
Sus manos no presentan heridas abiertas					
Lava sus manos en cada cambio de proceso					
Porta el uniforme adecuadamente					
No usa joyas, ni maquillaje en el área					
Permanece con uñas cortas limpias y sin esmalte					
Mantiene su cabello recogido y dentro del gorro					
Mantiene el tapabocas cubriendo nariz y boca					
No consume alimentos dentro del area de proceso					
Cumple con responsabilidad sus funciones					
Planea con anticipación su trabajo					
Lleva los registros correctanmente					
VERIFICADOR (Nutricionista):					

Anexo. 2Formato Recepción de alimentos

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN 2 FECHA 22/01/2022

CENTRO: _____ UBICACIÓN: _____

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	REGISTRO SANITARIO	PRODUCTO	PESO/ CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPER. °C	PROVEEDOR	INSPECCIÓN C cumple/ NC No cumple				
									OLOR	APARIENCIA	EMPAQUE	TRANSPORTE	BIOSEGURIDAD

Responsables:

OBSERVACIONES:

Anexo. 3 Formato orden de producción

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN ORDEN DE PRODUCCIÓN	VERSIÓN 2 FECHA

FECHA: _____ **CENTRO:**_____ **UBICACIÓN:** _____

DIA DE MINUTA: _____ **TIEMPO(S) DE COMIDA:** _____

N° NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS: _____ **N° NIÑOS DE 4 A 5 AÑOS :** _____

Nombre del alimento	Unidad de medida base	Cantidad de material por un usuario		Cantidad a pesar del alimento por el número de niños que asistieron (según el rango de edad)		Cantidad total de alimento que sale del almacén:
		Usuarios 1 a 3 años	Usuarios 4 a 5 años	Usuarios 1 a 3 años	Usuarios 4 a 5 años	

Responsable:

Verificador:

Observaciones:

Anexo. 4 Formato de alimentos deteriorados en custodia

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN REPORTE DE ALIMENTOS DETERIORADOS EN CUSTODIA	VERSIÓN 2 FECHA: 23/01/2022

CENTRO: _____ UBICACIÓN: _____

FECHA (DD/MM/AAAA)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	JUSTIFICACIÓN

Responsables:

Observaciones:

Anexo. 5 Formato control de temperatura de alimentos

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS DE PREPARACIONES	VERSIÓN 2 FECHA 23/01/2022

CENTRO	UBICACIÓN:

FECHA	HORA	PREPARACIÓN	CRITERIO A EVALUAR				RESPONSABLE
			TIEMPO DE	T-INICIAL	T- FINAL	T- SERVIDO	

VERIFICADOR:
OBSERVACIONES:

Fe y Alegría Colombia

Anexo. 6 Formatos control de temperaturas en frio



BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/2018
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – REFRIGERADORES	Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____ REFRIGERADOR No. _____

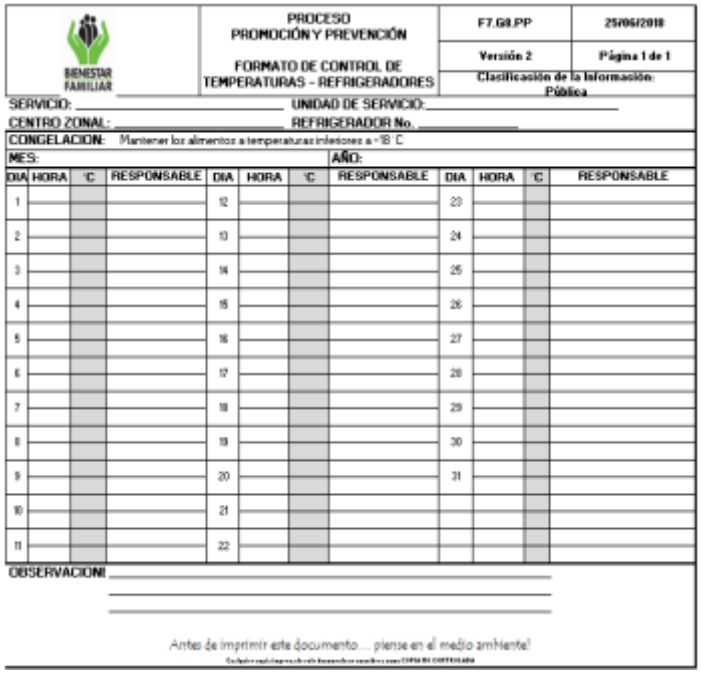
REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: _____ AÑO: _____

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/2018
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – REFRIGERADORES	Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____ REFRIGERADOR No. _____

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18°C

MES: _____ AÑO: _____

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Anexo. 7 Formato manejo de dietas especiales

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN DIETAS ESPECIALES	VERSIÓN 3 FECHA 23/01/2022

CENTRO: UBICACIÓN:

NUTRICIONISTA (Nombre y # tarjeta profesional)

FECHA	NIVEL	NOMBRE USUARIO	DIAGNOSTICO	ALIMENTOS QUE SE EVITAN	RECOMENDACIONES DE CONSUMO	DURACIÓN

Actualización mensual, diligenciado por el nutricionista del centro.

OBSERVACIONES:

Anexo. 8 Formato de verificación de termómetros

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN VERIFICACIÓN DE LA CALIBRACIÓN DE TERMOMETROS	VERSIÓN 1 FECHA 18/11/2020

CENTRO: CIUDAD:

FECHA DE LA VERIFICACIÓN	UBICACIÓN DEL EQUIPO	METODO USADO				CORRECCIÓN	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
		PUNTO TRIPLE DEL AGUA		PUNTO DE EBULLICIÓN				
		T°C	T° PATRÓN °C	T°C	T° PATRÓN °C			

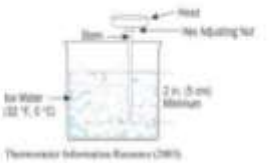
T°C: Temperatura del termometro que se está verificando en grados centígrados. T° PATRÓN °C: Temperatura del termómetro Patrón (calibrado) en grados centígrados.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Este instrumento tiene como objetivo fundamental la revisión mensual de los instrumentos empleados para la toma de temperatura tanto de equipos, como de alimentos, y nos permitirá conocer de forma oportuna si se encuentran en buen estado permitiéndonos registrar las temperaturas reales de equipos, alimentos y preparaciones.

6.3.2.1 Verificación del termómetro en el punto de hielo

a. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.
b. Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.
c. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado -alrededor de cuatro o cinco minutos-, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.



d. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.
e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:
    - Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
    - Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).

Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

Anexo. 9 Formato cambio de minuta

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CAMBIO DE ALIMENTO Y/O MINUTA	VERSIÓN 02 FECHA: 23/01/2022

CENTRO: _____ UBICACIÓN:_____

FECHA			No MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADO	ALIMENTO O PREPARACIÓN USADO	JUSTIFICACIÓN	PROFESIONAL REPONSABLE
DIA	MES	AÑO						

* Solo se autorizaran 2 cambios por semana, salvo casos excepcionales y no hay posibilidad de cambio definitivo de un alimento
* El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviado via correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación.
* Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la ICBF, de lo contrario Fe y Alegria asumirá el costo adicional

Anexo. 10 Formato evaluación sensorial de la preparación

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN EVALUACIÓN SENSORIAL A LAS PREPARACIONES	VERSIÓN 3 FECHA 23/01/2022

CENTRO: _____ JBICACIÓN: _____

FECHA	N° MENU	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	ASPECTOR A EVALUAR															EVALUACION GENERAL			RESPONSABLE
				APARIENCIA			TEXTURA			OLOR				SABOR			PORCION					
				B	R	M	B	R	M	C	R	Q	O	B	R	M	C	NC	B	R	M	

C= Caracteristico; R= Rancio; Q=Quemado y O=Otro B = buena, R = regular, M = mala C = Cumple, NC= No cumple

VERIFICADOR:

OBSERVACIONES:

Anexo. 11 Registro de muestra testigo

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL A MUESTRAS DE ALIMENTOS	VERSIÓN 3 FECHA: 23/01/2022

CENTRO _____ **CIUDAD** _____

Fecha	# Hora	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra	Fecha	# Hora	Tiempo de Comida	Nombre de la Preparación	Temp. °C	Responsable de Preparación	Responsable de Muestra

Refrigerio Reforzado: REFRIG. REF; Refrigerio PM: REFRIG. PM. Temp. °C: temperatura del alimento inmediatamente antes de tomar la muestra.
REVISADO POR (Nombre, cargo, TP y fecha):

Anexo. 12 Registro control residuos por nivel

Fe y Alegría Colombia	PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓNDE CENTROS PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN REGISTRO DE RESIDUOS DE RACIONES POR NIVEL	VERSIÓN 2 FECHA 23/01/2022

CENTRO: _____ **UBICACIÓ**_____ **MES/AÑO:** _____

DIA	MEN ú	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIONES QUE SOBRESALEN POR SU CANTIDAD	CANTIDAD SOBRAS SÓLIDAS EN GRAMOS POR NIVEL									TOTAL	RESPONSABLE
LUNES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
MARTES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
MIERCO		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
JUEVES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
VIERNES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
Nombre del Verificador:														
LUNES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
MARTES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
MIERCO		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
JUEVES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
VIERNES		REFRIGERIO REFORZADO												
		ALMUERZO												
		REFRIGERIO PM												
Nombre del Verificador:														

OBSERVACIONES:

HOJA DE VIDA BASCULA XXX - XXX

FECHA DE ADQUISICIÓN: DD/MM/AAAA

CERTIFICADO DE VERIFICACIÓN: DD/MM/AAAA

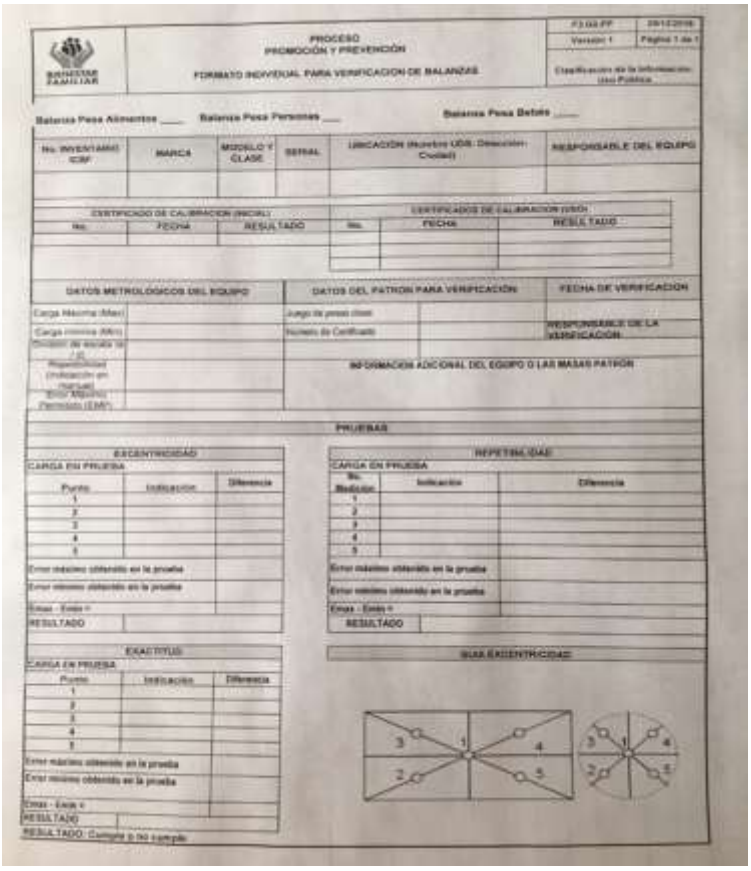
FECHA DE INICIO DE USO: DD/MM/AAAA

FICHA TÉCNICA:

Código	
Referencia	
Características	- Precisión: - Teclado resistente al uso continuo y al agua - Componentes de alta precisión - Peso máximo: - 5 dígitos para el peso - 5 dígitos para el precio unitario - 6 dígitos para el total - Calcula precio y peso - Memorias - Función de suma acumulativa - Función para volver a cero - Pantalla led - Ahorro de energía - Indicador de batería baja - Protección de sobrepeso - Teclado de 24 botones

	- Batería recargable - Puede trabajar hasta 30 horas después de carga completa - Tamaño de la bandeja superior: -Tamaño general: -Trabaja con Voltaje de 110V (corriente normal en Colombia)
Marca	
Ubicación	
Responsable	
Modo de uso	
Limpieza	
Verificaciones Intermedias	

Anexo. 14 FORMATOS PARA LA VERIFICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE BALANZAS

F.3.GS.FP | 28/12/2016
Versión: 1 | Página 1 de 1

Clasificación de la información: Uso Público

Balanza Pesa Alimentos ____ Balanza Pesa Personas ____ Balanza Pesa Bebés ____

No. INVENTARIO ICBF	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS: Dirección - Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO

CERTIFICADO DE CALIBRACION (INICIAL)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)		
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE VERIFICACION
Carga Máxima (Max)		Juego de pesas clase		
Carga mínima (Min)		Numero de Certificado		RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN
División de escala (e / d)		INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Repetibilidad (Indicación en mg/cm)				
Error Máximo Permitido (EMP)				

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA

Punto	Indicación	Diferencia
1		
2		
3		
4		
5		
Error máximo obtenido en la prueba		
Error mínimo obtenido en la prueba		
Emax - Emin =		
RESULTADO		

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA

No. Medición	Indicación	Diferencia
1		
2		
3		
4		
5		
Error máximo obtenido en la prueba		
Error mínimo obtenido en la prueba		
Emax - Emin =		
RESULTADO		

EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA

Punto	Indicación	Diferencia
1		
2		
3		
4		
5		
Error máximo obtenido en la prueba		
Error mínimo obtenido en la prueba		
Emax - Emin =		
RESULTADO		

RESULTADO: Cumple / No cumple

SUS EXCENTRICIDAD

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS	F2.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Uso Pública	

No. INVENTARIO ICBF	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección-Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO

CERTIFICADO DE CALIBRACION (INICIAL)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)		
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO

FECHA DE VERIFICACION	T referencia	T medida1	T medida2	Error	RESPONSABLE	OBSERVACIONES

CRONOGRAMA

PLAN DE FORMACIÒN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 2023						
MES	**TEMA**	**OBJETIVO**	**DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**	**DURACIÒN**	**EVALUACIÒN**	**ENCARGADAS**
Febrero	Generalidades del BPM	Dar a conocer el manual de BPM	Presentación de generalidades en bpm	2 horas	Taller escrito	NUTRICIONISTA
marzo	Minuta patrón, ciclos de menú, lista de intercambio y porciones	Brindar herramientas para la adecuada recepción de materias primas	Presentación de aspectos a rechazar y aceptar en materias primas	2 horas	Taller escrito	NUTRICIONISTA
abril	Contaminación de alimentos	Reconocer los diferentes tipos de contaminación de alimentos y saber prevenirlas	Presentación de tipos de contaminación	1 hora	Taller escrito	NUTRICIONISTA
mayo	ETAS enfermedades transmitidas por alimentos	Conocer cómo prevenir una enfermedad transmitida por alimentos	Presentación de ETAS	1 hora	Taller escrito	NUTRICIONISTA
Julio	Rotulado de alimentos resolución 5109-2005	Reconocer que alimentos pueden ser perjudiciales para la salud	Lectura de rotulado con alimentos	1 hora	Taller escrito	NUTRICIONISTA
Agosto	Recepción de materias primas	Reconocer los aspectos adecuados para decepcionar los alimentos	Juego Kahoot y presentación	1 hora	Taller escrito	NUTRICIONISTA
Septiembre	Codex alimentarius	Dar a conocer el Codex Alimentarius, o “Código Alimentario”, como el conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por el Programa Conjunto FAO/OMS	Taller teórico practico	1 hora	Taller escrito	NUTRICIONISTA
Octubre	HACCP (Análisis de puntos de control critico)	Dar a conocer el Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, específicamente HACCP-Análisis y Puntos Críticos de Control	Taller teórico practico	1 hora	Taller escrito	NUTRICIONISTA