PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BPM



Jardín Infantil Entre Nubes Pepaso II 2026

1. Introducción

El proyecto 1827/2026 atención a la primera infancia de la secretaria distrital de integración social SDIS, contempla la entrega de apoyo alimentario y nutricional mediante el suministro de diferentes tiempos de comida a los niñ@s, durante su permanencia en los jardines infantiles, esto nos hace responsables de ofrecer alimentos con unos altos estándares de calidad e inocuidad que potencialicen y mejoren su estado de salud y nutrición.

Por lo anterior se hace necesario responder ante este compromiso con la aplicación y seguimiento de los estándares, guías y procedimientos establecidos por la normatividad colombiana vigente y lo estipulado por la entidad SDIS, frente a la manipulación de alimentos.

El siguiente documento pretende recopilar la información guía y de consulta para el personal del jardín infantil Pepaso que incluya los adecuados procesos por los que un alimento pasa, desde su compra hasta el momento final de la entrega del mismo, incluyendo por supuesto las conductas y normas que un manipulador de alimentos debe cumplir para ello.

2. Objetivo General

Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en todos los procesos de compra, transporte, recepción y almacenamiento, preparación, distribución y servido, que aseguren alimentos sanos, nutritivos, agradables y con altos estándares de calidad a nuestros niños y niñas beneficiarios del proyecto 1096 de los JI cofinanciados de la SDIS, que contribuyan a mantener o mejorar su estado nutricional en el marco de la prestación del servicio durante la emergencia sanitaria por COVID-19 según direccionamiento de la SDIS.

3. Objetivos Específicos

- Sensibilizar a las manipuladoras de alimentos de la importancia de llevar a cabo procesos de calidad y de la responsabilidad de su labor en el aseguramiento de la salud de los niñ@ que atienden.
- Lograr minimizar los posibles riesgos que se pueden llegar a presentar en cualquier proceso de manipulación de alimentos.
- Identificar las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación (transporte, compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución).

4. Normatividad

- Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.

- Decreto 539 del 2014 expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.
- Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte establece las condiciones de transporte de alimentos.
- Resolución 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas dealimentos para consumo humano
- Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación,envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano deacuerdo con el riesgo de salud pública.

5. Conceptos básicos

- **Cadena de frío:** 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.
- **Unidad Operativa:** Lugar donde la SDIS presta sus servicios integrales, en la cual asisten las personas activas en el sistema SIRBE.
- **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.
- **Alimento:** todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los

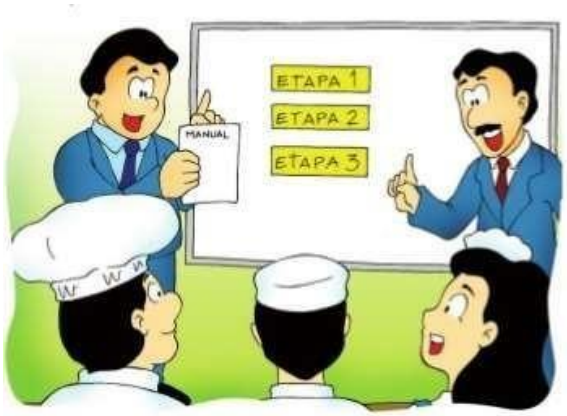
procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- **Alimento de mayor riesgo en Salud Publica:** alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor
- **Recibo:** es el proceso de recepción de los alimentos que se obtuvieron a través de la adquisición de alimentos, de acuerdo a la lista de especificaciones y los criterios de calidad de los alimentos. El adecuado recibo permite obtener ventajas económicas, nutricionales y microbiológicas.
- **Alimento congelado:** es aquel alimento en que la mayor parte de su agua libre se ha trasformado en hielo al ser sometida a un proceso de congelación, para preservar su integridad, calidad y para reducir en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en fase de congelación como en la conservación posterior.
- **Alimento refrigerado:** es aquel alimento enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0 a 4º c) para preservar su calidad e integridad reduciendo las alteraciones físicas, químicas y microbiológicas.
- **Almacenamiento:** es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de la contaminación, reducir daños y deterioros y prolongar la vida útil de estos, sin que se presenten alteraciones bajo condiciones adecuadas.
- **Caducidad:** fecha que indica el plazo de tiempo determinado en que ha de consumirse un producto con las máximas condiciones de seguridad e higiene. pasado ese plazo no es recomendable consumir el alimento, el etiquetado incluirá la mención clara según este orden: día, mes y año.
- **Características organolépticas:** propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.
- **Materias Primas:** Son las sustancias naturales o artificiales, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento, conversión en alimentos para consumo humano.
- **PEPS:** Siglas que significan Primeras en Entrar – Primeras en Salir, nombre con el que se designa el método de inventarios que consiste en que los primeros alimentos que entran al almacén o a la producción son los primeros en salir.
- **Preparación:** Es el proceso en el cual los alimentos sufren una transformación física y/o química, para obtener un producto que ha sido programado en los ciclos de menús, por lo tanto en la preparación de los alimentos se pueden afectar los nutrientes y así modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos.
- **Escaldado:** es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo, con el fin de mantener un color vivo, el valor nutricional del alimento y dar una mejor apariencia del alimento al consumidor.
- **Aforo:** Marcas bien referenciadas que permiten obtener una medida exacta del valor que se requiere., proceso que se realiza en recipientes como vasos, botellas, jeringas, platones, tinas.
- **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento,

transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **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.
- **Muestra:** Parte o porción extraída de un conjunto (alimentos), por métodos que permiten considerarla como representativa del mismo.
- **Idónea:** Persona capacitada para una actividad específica.
- **P.S.B:** Plan de saneamiento. Conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en establecimiento, edificaciones que comprenden como mínimo programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de desechos, programa de control de plagas
- **Servido:** Es el proceso en el cual se ensamblan y distribuyen los alimentos preparados a las personas activas. La forma como se presenten y sirvan los alimentos, influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción en el momento del consumo de los alimentos.
- **Vajilla:** conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servido de alimentos.
- **Utensilios:** conjunto de ollas, cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos

6. Buenas prácticas del personal manipulador



De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

a. **Certificado Médico*:*** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.

b. **Educación y Capacitación:** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

c. **Prácticas de higiene:** el manipulador de alimentos debe
   - Hacer baño diario e higiene oral
   - No usar maquillaje ni accesorios, ni perfumes
   - Lavado de manos cada vez que sea necesarios
   - Uñas limpias, cortas y sin esmalte
   - Usar uniforma en colores claros
   - Gorro o cofia que recoja completamente el cabello,
   - Tapabocas de tela o desechable cubriendo completamente nariz y boca,
   - Calzado cómodo en colores claros y cerrado

Instructivo de adecuado lavado de manos según OMS

Organización Panamericana de la Salud

Organización Mundial de la Salud

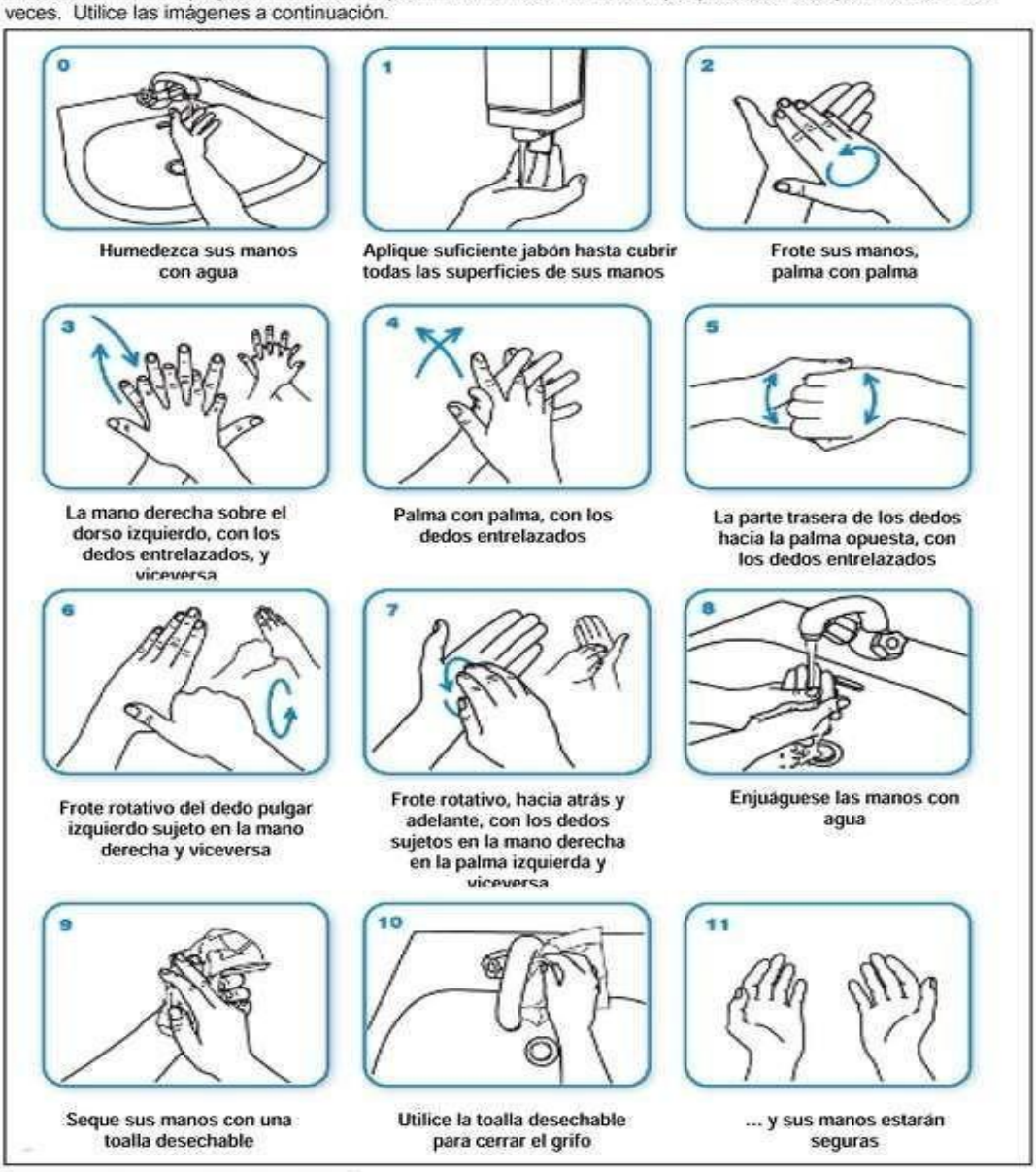
Las manos limpias le protegen de las infecciones[1]

Protéjase usted mismo

- Limpie sus manos regularmente.
- Lave sus manos con agua y jabón, y séquelas completamente.
- Utilice un desinfectante para las manos a base de alcohol si no tiene acceso inmediato a agua y jabón.

¿Cómo me lavo las manos correctamente?

Lavarse las manos apropiadamente toma aproximadamente el mismo tiempo que cantar "cumpleaños feliz" dos veces. Utilice las imágenes a continuación.



[1] Traducción de http://www.who.int/gpsc/clean_hands_protection/en/index.html

7. 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 rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.
Los microorganismos se adhieren a los alimentos, a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras

7.1. Tipos

- Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio. Ejemplo: tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

- Química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse.

- Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación. Causada por la presencia de bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

7.2. Causas

- Primaria**:** Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.

- Aguas de riego contaminadas.
- Uso inadecuado de plaguicidas.
- No aplicación de medidas sanitarias en la crianza de animales.
- Defecación a campo abierto.

Uso inapropiado de antibióticos o drogas veterinarias

- Secundaria: Se origina en las diferentes etapas del procesamiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados, generalmente por defectos críticos en edificaciones, equipos, servicios básicos (agua, disposición sanitaria de basuras, disposición sanitaria de aguas servidas), presencia de plagas y no aplicación de buenas prácticas de manufactura, como es el caso de la manipulación excesiva o de la exposición al ambiente durante tiempos prolongados.

- Terciaria: Es causada normalmente por malas prácticas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos, o en el almacenamiento de los mismos.

- Otras causas:

  - Los animales que padecen enfermedades que se trasmiten al hombre, tales como salmonelas en las aves y bovinos, tenias en los cerdos, brucelosis en las vacas, leptospirosis en los conejos.
  - Las aguas usadas para la producción de alimentos se contaminan cuando a ellas se vierten aguas negras o industriales.
  - Excretas en campo abierto.
  - Cuando se usan aguas negras como riego de cultivos.
  - Otros seres vivos como los Parásitos, Priones y Algas.

8. Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS

Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.

Enfermedad y Agente causal	***Síntomas***	***Procedencia del germen***	***Alimentos involucrados***	***Prevención***
Salmonelosis Salmonella	Náuseas. Vómitos. Diarrea. Dolor Intestinal. Fiebre.	Tubo digestivo del hombre, tubo digestivo de los animales productores de carne y Aves de corral.	Carnes Huevos Leche. Alimentos Vegetales.	Proteger los alimentos del contacto con heces, insectos, roedores, pájaros No contactar alimentos crudos con cocinados. Limpiar los utensilios de cocina correctamente Higiene personal adecuada. Cocinar los alimentos. No consumir huevos rotos o sucios. Conservar los alimentos en refrigerador.
Intoxicación Estafilócica Toxina del Staphylococcus Aureos.	Náuseas. Vómitos. Diarrea. Dolor Abdominal.	Naso faringe, piel, heridas infectadas, infecciones cutáneas, heces y alimentos manipulados incorrectamente	Carne. Pescado. Leche. Productos lácteos. Huevo. Pasteles. Crema. Nata	No hablar, toser, fumar, etc., sobre los alimentos. Lavarse las manos antes de la manipulación. No tocar alimentos si hay heridas o infecciones en la piel. Consumir rápidamente el alimento una vez cocinado llevar a refrigeración.
Gastroenteritis Toxina del Clostridium perfringens	Náuseas. Diarrea. Dolor Abdominal. En casos graves: muerte.	Intestino humano y animal, moscas, utensilios de cocina y mataderos, suelo y polvo.	Carnes y derivados.	Cocinar alimentos a alta temperatura. Evitar el enfriamiento lento de los platos de carne cocinados. Mantener medidas de limpieza en el matadero y en donde se manipulen y almacenen carnes.
Enteritis Escherichia coli	Náuseas. Diarrea. Dolor abdominal. Fiebre.	Intestino huma- no y animal, moscas, utensilios de cocina y mataderos, suelo y polvo.	Vegetales. Agua de bebida Leche y derivados.	Potabilización del agua. Mejorar la calidad sanitaria del agua. Higiene personal: lavado de manos. Evitar comer vegetales crudos.
Botulismo Toxina de Clostridium botulinum	Alteraciones en la digestión (náuseas, vómitos) Alteraciones visuales, dificultades en la deglución y en el habla, Dolor muscular y parálisis	Suelo y todos. Intestino y heces de animales.	Conservas Caseras. Vegetales. Carnes. Jamones mal curados. Pescados. Ahumados.	Evitar que los alimentos se manchen de tierra. Esterilizar conservas. Mantener medidas higiénicas en el sacrificio de animales. Realizar una correcta curación de los jamones.

9. Procesos en el servicio de alimentación

Teniendo en cuenta las diferentes etapas de la manipulación del alimento, se hará la descripción de los procedimientos adecuados y sugeridos por la normatividad vigente, así:

9.1 Compra de alimentos



9.1.1 Identificar y seleccionar los proveedores

La auxiliar de compras y la representante legal de la Fundación realizan la compra directa de los alimentos teniendo en cuenta que los proveedores cuenten con concepto sanitario del vehículo, del establecimiento así como las fichas técnicas y que cumplan con los documento de examen médico y curso de manipulación, el uso de los elementos de protección personal. Una vez se tienen seleccionados los proveedores se realiza el archivo de la documentación y se consolidan datos del mismo.
La responsable de la unidad operativa realiza el plan de compras teniendo en cuenta la minuta y ciclos de menús por la SDIS y es enviado a la auxiliar de compras de la fundación, quien se encarga de hacer la solicitud y verificación y da el aval para que sean distribuidos en el punto por el proveedor.

Verificar que los proveedores cumplan con las condiciones necesarias para ofrecer alimentos seguros que garanticen procesos adecuados de BPM y con las medidas de Bioseguridad requeridas para evitar cadenas de transmisión del COVID-19

9.1.2 Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos

También se solicita el concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, al igual que el personal que trasportará y entregará los alimentos, deben tener los cursos de educación sanitaria en manejo de alimentos (Curso de Manipulación de alimentos) y certificados médicos, según normatividad vigente.

9.1.3. Comparar las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores

El Responsable y/o representante legal de la unidad operativa debe comparar las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores para garantizar que si cumplen con las especificaciones solicitadas.

9.1.4 Calcular las cantidades a suministrar

Se debe identificar el alimento necesario para cada preparación y las cantidades precisas, para lo cual se cuenta con los documentos actualizados de minuta patrón, análisis nutricional y ciclos de menús por cada grupo de edad establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta la minuta patrón y el ciclo de menús, en relación al número de personas programadas y los grupos de edad.

Las cantidades necesarias por alimento dado en las bases de preparaciones, para cubrir las necesidades de los servicios de alimentación, teniendo en cuenta que en este proceso se debe considerar las pérdidas o rendimientos de algunos tipos de alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, es decir el peso bruto, peso neto y peso servido, de igual forma se deben descontar las festividades y los días de actividades que afectan la normalidad de los servicios de alimentación como el día pedagógico y la jornada liberada entre otros.

9.1.5 Realizar compra de los alimentos

Las solicitudes de pedidos se van a realizar teniendo en cuenta: 1. La cantidad de alimentos necesarios para la implementación de los ciclos de menús, 2. La cobertura de la unidad operativa, 3. La capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación de cada Unidad Operativa.

Se pacta con el proveedor todas las condiciones como el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así mismo los compromisos para con el proveedor, como la manera en que se van a pedir los alimentos, forma de pago y reclamos.

Las modificaciones a los pedidos se realizarán de acuerdo con observaciones o sugerencias de la persona que realice el apoyo por parte de la SDIS, o del responsable de la Unidad Operativa.

9.1.6 Transporte de alimentos.



Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente, y el concepto sanitario del vehículo debe ser favorable con un tiempo no mayor a un año.

Observaciones:

Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos

En el momento de recibo de los alimentos el responsable de la Unidad Operativa o a quien designe debe inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias para lo cual se debe tener en cuenta:

- Inspeccionar cuidadosamente para verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Se debe evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
- Techo, paredes y pisos en materiales fácilmente lavables.
- Interior de color claro seco y limpio en forma permanente.
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.
- No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.
- Refrigeración a máximo 4 °C, cuando se requiera.
- Congelación a máximo - 18 °C, cuando se requiera.
- Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
- Se deben utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata.).

9.2 Recibo de Alimentos

9.2.1 Asignación para recibo de alimentos

Asignar días: el proveedor hace acuerdo con la auxiliar de compras de la fundación teniendo en cuenta la logística y deciden los días de recepción de los alimentos de acuerdo a las necesidades del jardín y a la capacidad de almacenamiento, para este caso son los días jueves y viernes.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos es la bodega ubicada en el tercer piso y debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente.

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

- Básculas.
- Termómetro.
- Estibas o canastillas, que pueden usarse como base.

9.2.2 Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad

La manipuladora de alimentos que corresponda en acompañamiento de la responsable de la unidad operativa son las encargadas de verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

Para la oportunidad se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la entrega según previo acuerdo.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato "**Recepción de alimentos"** de igual forma se deberá diligenciar el **"formato de entrada y salidas de alimentos"** el cual podrá diligenciarse durante la jornada de prestación de servicio y deberá quedar listo antes de finalizar la jornada. En la verificación de la calidad se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente, la temperatura de los alimentos y los criterios de aceptación o rechazo.
Teniendo en cuenta la emergencia sanitaria y dado que se está recepcionando las familias interesadas en la modalidad de atención en alternancia por directriz de la SDIS no se prepararan alimentos dentro del JI, el suministro de alimentación consiste en un refrigerio reforzado que estará integrado por una bebida láctea, un cereal y una fruta.
En el marco de esta atención se realizan las siguientes recomendaciones frente al recibo de estaos alimentos.

- Verificar que el vehículo transportador cumpla con los requisitos necesarios para transportar alimentos.
- Tanto los proveedores como el talento humano deben hacer uso de los EPP.

- Garantizar la distancia física durante el recibo de alimentos.
- Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- Verificar las características organolépticas y los empaques de los productos.
- Si el producto requiere cadena de fríos, verificar la temperatura de recibo de los alimentos.

Así mismo se presentan los principales criterios de aceptación y rechazo por cada alimento en el caso que durante el 2021 se direcciones reanudar el servicio de alimentos en los JI.

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



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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
Color	Brillante	Decolorado y con manchas
Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
Órganos	Intactos	Blandos o líquidos, masa gris
Tejido	Blanco	Manchas rojizas
Escamas	Firmes	Blandas y se desprenden fácilmente
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC
Agallas	Rojas	Blancas

- ## Criterios para evaluar la calidad del pollo

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, rosado	Color verde alrededor del cuello, Sangrado inadecuado
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC
Olor	Característico	Agrio, descompuesto
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones

Criterios para evaluar la calidad de la carne

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica al tacto	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Res en cortes frescos : rojo cereza brillante En cortes maduros: cereza oscuro	Si la carne presenta: Café, verde o púrpura: alterada por bacteria. Negro o blanco: alterada por moho.
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC
Olor	Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

- ## Criterios para evaluar la calidad del huevo

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante.
Color	Blanco o rojizo Clara: transparente Yema: amarilla	A través de la luz se aprecia turbidez
Temperatura	Menor a 25ºC	Mayor a 25ºC
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero y limpio	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, libre de capas babosas. Yogurt o Kumis: desuerado "tipo leche cortada"
Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC
Olor, sabor	Característico	Sabor agrio, olor descompuesto.
Apariencia	Empaques limpios, sin roturas Ultra pasteurizada	Fecha de vencimiento expirada, empaque deteriorados Sin ultra pasteurizar.

- Criterios para evaluar la calidad de los cereales, granos y harinas

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina: característica.	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable
Apariencia	Las harinas deben estar sin materia terrosa, parásitos larvas, gorgojos, hongos e impurezas. Empaque adecuado y sin roturas	Presencia de infestación o infecciones. Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales.

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

El valor nutritivo y la vida útil de las frutas y verduras dependen de su manejo después de la cosecha. Los golpes producen magulladuras y deterioro de los tejidos de estos alimentos.

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

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENT	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Para todas las frutas y hortalizas	Olor normal, tejidos firmes, Sin magulladuras o grietas, Color normal del producto, sabor agradable según la fruta,	Con presencia de insectos, con grietas, sus tejidos no son firmes, con mohos, color y olor no
Manzanas	Firmes, color y olor característico.	Blandas. Forma irregular, manchas cafés y con grietas.

Este aspecto es muy importante a tener en cuenta sobre por el tipo de refrigerio que van a recibir los niños/as que acepten la modalidad de alternancia.

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENT	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Bananos	Firmes, color y olor característico.	Color café o negro, apariencia muy blanda, indica que han estado expuestos al frío o inadecuada maduración.
Limón	Firmes, color fuerte, verde.	Color café, piel arrugada.
Lima	Color amarillo - verde, pesada con relación al tamaño, olor característico.	Piel seca, presencia de moho, magulladas.
Naranja	Firmes, muy pesadas, color y olor característico.	Piel seca, textura esponjosa, moho azul, magulladas.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor característicos.	Presencia de consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre.
Piñas	La corona se separa fácilmente, parte inferior del fruto duro a la presión.	Mohos, magulladuras, olor muy ácido (vinagre)
Uvas	Firmemente adheridas. Color brillante, olor característico.	Se desprenden fácilmente del tallo, tallos secos, magulladas.
Mangos	Amarillo verdoso - rojo, pesados, piel lisa, forma variable, generalmente redondo o alargado.	Piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras, blandos, presencia de insectos.
Maracuyá	Redondas, pesadas para su tamaño, piel lisa, brillantes, color amarillo pálido o ligeramente verde o púrpura.	Arrugas profundas, manchas negras, piel opaca, peso liviano.
Habichuela	Firme. Vainas crujientes. Color verde fuerte.	Decoloradas o ligeramente amarillas. No parten fácilmente, elástica, presencia de moho.
Remolacha	Firmes-redondas, color morado fuerte.	Blandas-piel arrugada. Moho gris, marchita
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.	Bordes oscuros o negros, quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas, con presencia de babosas y/o insectos.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.	Cuello húmedo o blando al presionar. Magulladuras.
Cebolla junca o larga	Limpia, entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco. Libre de residuos de tierra, sin manchas cafés, sin moho y con la epidermis exterior completa.	Con presencia de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas, daños causados por plagas, heladas, enfermedades y/o daños mecánicos de otra índole. No puede estar fraccionada, ni mostrar indicios de pudrición o textura blanda.

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENT	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Rábanos	Gruesos, forma redondeada u oval, color rojo	Amarillentos – blandos, piel arrugada.
Tomates	Rojos o verdes o ligeramente rosados cuando están pintones. Piel lisa brillante, macizos.	Magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo.
Pimentón	Rojos o verdes, cáscara lisa o brillante, forma poligonal, firmes	Arrugados, manchas negras, magulladuras, blandos.
Repollo	Firme, pesado con relación al tamaño. Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior.	Presencia de heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, con manchas cafés y con moho
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.	Blandas, arrugadas.
Coliflor	Limpio, color blanco cremoso, compacto, pesado, hojas verdes.	Manchas negras, arrugadas.
Apio	Tallo firme, crujiente, frágil, quiebra fácilmente, color verde fuerte en hojas	Hojas flácidas color interior negro o café oscuro o amarillo.
Pepino común	Entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Color verde claro pálido, sabor y aroma característico y consistencia firme.	Presenta ablandamiento apical y manchas de color amarillo Presencia de signos de infestación o infecciones
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. Color verde oscuro, sabor y aroma característico, consistencia firme, y macizo.	Con presencia de manchas cafés, moho, ablandamiento apical y manchas de color amarillo. Presencia de signos de infestación o

- Criterios para evaluar la calidad de la papa

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia firme y gruesa	Al frotar la piel se desprende fácilmente Blanda
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Presencia de germinación

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	característico	Extraños
Apariencia	Sana, limpia, de aspecto fresco. Sin contaminantes químicos.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta. Con heridas, cortaduras, cicatrices o babosa. Presencia de signos de infestación o infecciones.

- Criterios para evaluar la calidad de la yuca

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. La cobertura externa carrasposa y la	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo
Color	Color externo café y pulpa blanca o cremosa	Color diferente y/o grisoso
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

- **Criterios para evaluar la calidad del pan blando**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada	Dura.
Color	Color blanco en el interior	Verdoso o con punto negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento

9.2.3 Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

La operaria debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

En caso que se presente inconsistencia, se debe informar al responsable de la unidad operativa para que realice el respectivo reclamo al proveedor y se subsane la situación encontrada.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura y/o remisión.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Realizar limpieza y desinfección de las áreas y superficies dispuestas para el almacenamiento de alimentos de acuerdo a lo establecido en el Plan de Saneamiento ajustado al protocolo de bioseguridad.
Limpiar y desinfectar los empaques secundarios antes de ser almacenados según lo estipulado en el Plan de Saneamiento ajustado al protocolo de bioseguridad

Traslado de alimentos al área de almacenamiento



La entrega de los alimentos se realiza directamente en la bodega de los alimentos por el personal del proveedor en el tercer piso de las instalaciones de la unidad operativa.

Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base.

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

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

Observaciones

Medidas preventivas para el termómetro

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

Medidas preventivas báscula

- Mantenerla en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa)
- Limpiarla con un paño húmedo diariamente.
- Mantenerla en su caja original (gramera)
- No colocarle objetos encima.
- No golpearla ni dejarla caer.
- Calibrarla antes de utilizarla.

Si se observa un mal funcionamiento se debe llevar a calibrar, a personal idóneo.

9.3 de los alimentos

9.3.1 Rotulado de alimentos.



Los alimentos para consumo humano empacados, envasados deben contar con una identificación, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos y hacer la entrega de alimentos con calidad.

El material para realizar el rotulado puede ser cualquiera de los siguientes: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco, entre otros.

Los rótulos deben colocarse en el mueble o estantería en forma visible, en la estantería en frente del producto para el caso de alimentos almacenado en seco, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes el rotulado se hace antes de someterlos al proceso (refrigeración o congelación) de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo de frío.

Los alimentos que lleguen a la Unidad Operativa deben rotularse con mínimo tres (4) ítems, consignados de forma clara así:

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

9.3.2 Almacenamiento en congelación.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0°C y 4°C o congelación menor a -8°C, dependiendo del tiempo de conservación

deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres o cuatro días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a 4 días. Se aclarara que la temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de pre-alistamiento es de - 18°C, cuando se piensa almacenar por más de 30 días, esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. La razón práctica que se explica para congelar los alimentos en mención a -8°C, es porque a esta temperatura no hay riesgo microbiológico, se retarda parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario.

Tenga en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no introduzca alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de congelación, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten posibles alteraciones y descomposición de los alimentos.

Descongelación de los alimentos:

Se debe descongelar los alimentos que vayamos a preparar pasándolos al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne sáquela del congelador como mínimo 24 horas antes y colóquela sobre un plato en la parte más fría de la nevera o refrigerador, y déjela allí hasta el momento en que la vaya a preparar, si la va adobar, espere a que este completamente descongelada y póngala en una recipiente con las especies y déjela reposar un tiempo antes de comenzar su preparación. Los alimentos congelados que se hayan congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse.

9.3.3 Almacenamiento en refrigeración

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, enmarcada entre 0 y 4 grados centígrados, de esta manera se conserva el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

Observaciones

Condiciones generales para el Almacenamiento:

- Se debe prever zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar, estos espacios pueden ser ubicados en el almacén o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).
- Para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que entran al almacén y los que salen, debe llevarse a través de un formato (control de entradas y salidas de alimentos).

  Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución, aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad, es importante realizar un monitoreo de la temperatura, para identificar posibles fluctuaciones de temperatura el cual comprometa la inocuidad del producto y/o materia prima.

- Registros de control de temperatura: se debe mantener un registro de control diario en los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de evidenciar cambios bruscos en las temperaturas el cual nos puede determinar el mal funcionamiento de los equipos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Se debe verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica.
- Se debe realizar selección y limpieza previa al almacenamiento de alimentos como: Frutas y verduras, cárnicos y pescados.
- Para las frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas higiénicas.
- Los sitios y equipos de almacenamiento deben permanecer en perfecta limpieza y desinfección.
- Los sitios de almacenamiento debe estar protegido del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos.

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

Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, se ubicaran en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de refrigeración, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten posibles alteraciones y descomposición de los alimentos.

Es importante tener en cuenta que en caso de ser necesario almacenar productos preparados

estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

9.3.4 Almacenamiento en seco

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

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

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

Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de su empaque original y ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas permaneciendo siempre tapadas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre estas, la pared y el piso.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que sufra daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar más de 9 canastillas para que la altura máxima sea de 190 cm., así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.

Es importante que se ubiquen de forma separada los alimentos perecederos, de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas

Si bien las condiciones ideales de almacenamiento de los huevos frescos es a temperatura de refrigeración, en los servicios de alimentación acompañados por las SDIS, se permite el almacenamiento de estos a temperatura ambiente, se recomienda que los huevos sean traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vector para el ingreso de cucarachas y otros insectos.

9.4 Almacenamiento

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

Alimentos no aptos para el consumo

Verificar continuamente la fecha de vencimiento y características organolépticas de los alimentos en el área de almacenamiento, en caso de evidenciar alteraciones que puedan causar daño a la salud de los participantes y si el alimento no cumple con criterios para devolución de acuerdo al protocolo devolución de alimentos, deberá aplicarse el protocolo desnaturalización de alimentos, así mismo para los excedentes de alimentos preparados que superen los 500 gramos o 500 cm3.

Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

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

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

- Recepcionar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene
- Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar
- Después de colocar los alimentos en las bolsas es necesario que realice un buen cierre de las bolsas
- No reutilizar las bolsas, donde se ha almacenado algún tipo de alimento
- No someter las bolsas al calor
- No cocer el alimento juntamente con el empaque
- Así mismo no se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

9.5 Preparación de los alimentos



A continuación se detallan los pasos a tener en cuenta con los alimentos que se sometan a transformaciones manteniendo su valor nutritivo y características organolépticas en cuanto a sabor, aroma, color y textura, prolongando su vida útil y así mismo poder brindar alimentos inocuos a cada uno de los participantes.

9.5.1 Pre-alistamiento de materias primas

De acuerdo con la minuta del día y cobertura a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- **Obtención de cantidades de alimentos a preparar:** Este proceso puede realizarse mediante el uso de una tabla de cálculo de cantidades, donde se ingresa la cobertura, para luego solicitar estos alimentos al almacén. Cuando se realiza el cálculo para las nueves reforzadas este deberá hacerse antes de las 8 am con el promedio de la cobertura del día anterior.
- **Selección:** La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros.
- **Clasificación**: Una vez seleccionados los alimentos se procede a separar por tamaño, madurez y forma, de acuerdo a la preparación que aplique. Ejemplo: clasificar los tomates pequeños para la preparación de guisos o salsas y los grandes para la preparación de ensaladas crudas.
- **Higienización de los alimentos**: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos y ensaladas) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.

Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros, siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes o canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma.

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración del mismo.

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.



9.5.2 Pelado, corte y picado

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte o picado según sea la preparación.
Después de pelar y picar no dejar las verduras entre agua.
Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

9.5.3 Pesado

Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula o grameras deben ser sometidas a calibración o verificación rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.



9.5.4 Cocción de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas y otros, y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

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

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para descongelar siempre y cuando el alimento sea luego transferido al proceso de cocción.

a) Preparación de alimentos con proceso térmico.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 60ºC, con los siguientes propósitos:

- Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.
- Reforzar las cualidades gustativas y tengan mayor aceptabilidad.
- Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.
- Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC a 60ºC) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.
- Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

b) Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 60ºC, que aseguran la eliminación o disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETA (enfermedades transmitidas por alimentos).

Es de aclarar que las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que en la cocción la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.

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

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del

licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo,

ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

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

Recomendaciones generales para la preparación de los alimentos

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su elaboración.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Utilizar sal moderadamente
- Para condimentar y dar sabor a los platos puede emplearse ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, únicamente naturales y no elaborados.
- Utilizar los alimentos de acuerdo al método PEPS.
- Lavado en el menor tiempo, es decir que no se deben dejar los alimentos sumergidos en agua, lo cual hace que se pierdan vitaminas y minerales.
- Emplear el agua de cocción de las verduras y algunas carnes, para otras preparaciones.
- Controlar tiempo y temperatura durante la cocción.
- No adicionar sustancias que puedan afectar el valor nutritivo como es el bicarbonato.

Proceso de freído:

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente.
  - No salar los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.
- Las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.
- La relación óptima aceite alimento es de 6 a 1, con esto se evita que la temperatura disminuya y resulten alimentos grasosos.
- Freír los alimentos a la temperatura indicada. Los alimentos que se fríen por encima de la temperatura correcta logran un color intenso pero no quedan totalmente cocidos.
- Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, de su tamaño, de la forma y del contenido de agua del alimento. Si los alimentos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta temperatura para ahorrar tiempo se formará una corteza demasiado rápido y el interior del alimento quedara sin cocinar. Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hará que la temperatura del aceite disminuya drásticamente llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de aceite.

- No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, es preferible utilizar

recipientes separados.

- Escurrir bien los alimentos fritos, después de freírlos, esto mejorará la apariencia de los productos, y se economiza aceite.
- Retirar constantemente los sobrantes de alimentos que van quedando suspendidos cuando se fríe. Éstos sobrantes se van quemando y causan humo

. Métodos de cocción de las carnes:

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

- Calor seco
  - ✓ asado al horno
  - ✓ asado a la parrilla
  - ✓ asado a la sartén

- Calor húmedo
  - ✓ cocción a presión.
  - ✓ braceado estofado.

▪ Cocción del pollo y el pescado:

- Retirar el exceso de grasa y piel del pollo.
- Revisar que el pollo y pescado no tengan vísceras de lo contrario retirar.
- No es recomendable una cocción a temperatura muy alta para evitar que pierdan sabor, jugosidad y textura.
- El pollo o el pescado congelado, no debe pasar directamente al proceso de cocción.

Métodos de cocción de las verduras:

- Horneado
  - ✓ Usado para tortas de verduras.

- Hervido
  - ✓ Usado para que las verduras no pierdan los nutrientes y características organolépticas.
  - ✓ Por una parte de verdura dos de agua.
  - ✓ No adicionar bicarbonato en la cocción, se destruyen las vitaminas.
  - ✓ Agregar la sal al final de la cocción, para evitar que la verdura se endurezca y se tenga que aumentar el tiempo de cocción.

- Al vapor

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

- A presión

  - ✓ Usado en verduras de consistencia dura.
  - ✓ Se utiliza poca cantidad de agua.
  - ✓ El tiempo de cocción se disminuye.

Preparación de las Leguminosas

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

Observaciones

Es importante tener en cuenta que al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 60ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el "formato preparación de alimentos",. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.

Dentro del proceso de preparación pueden presentarse excedentes de alimentos preparados asociados a baja asistencia de participantes comparado con el día anterior o retiro de participantes durante la jornada, por lo cual si el excedente de alimentos preparados NO es mayor de 500 gramos o 500 cm3, estos alimentos podrán ser distribuidos en los participantes asistentes a la unidad operativa durante el servido de alimentos, si el excedente de alimentos preparados es mayor a 500 gramos o 500 cm3, estos alimentos deberán ser sometidos a desnaturalización y será responsabilidad del personal manipulador la reposición de estos alimentos de acuerdo a lo definido en el protocolo desnaturalización de alimentos.

9.6 Servido y distribución



9.6.1 Organización del área destinada para servir los alimentos

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

9.6.2 Alistamiento de los implementos para el servido

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

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y por ningún motivo servir ningún tipo de alimento directamente con las manos.

La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probado. Para el caso de utilizar una solo cuchara, esta debe ser higienizada cada vez que se realice esta actividad.

9.6.3 Conocer las porciones a servir, según el grupo etario y la preparación delalimento

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

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a las personas, dependiendo de la preparación y del grupo etario tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones de los ciclos de menús.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

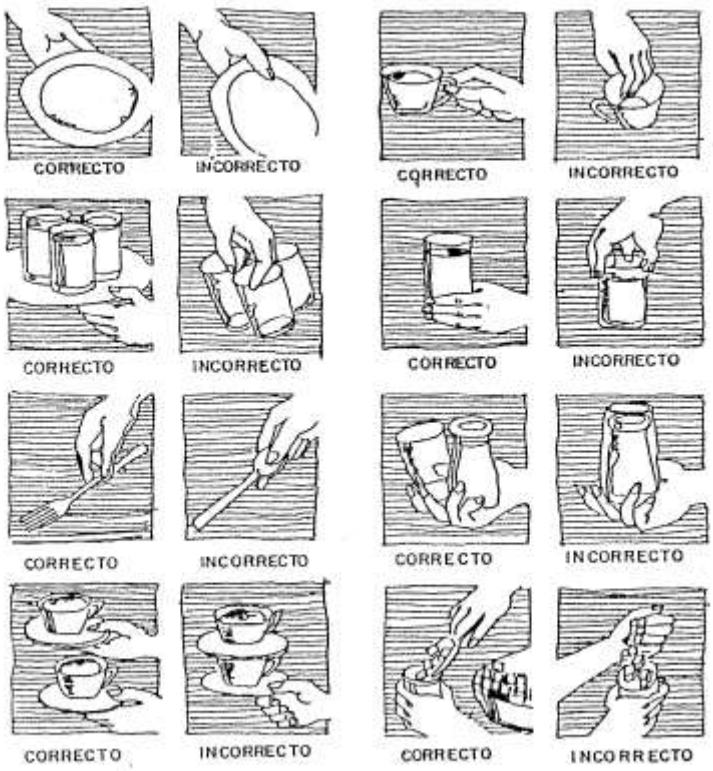
9.6.4 Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente a lapersona activa

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben ser en la vajilla y con los cubiertos requeridos para ser entregado a las personas de tal forma que lo puedan consumir de una manera agradable e higiénica.

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.

Observaciones

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


CORRECTO
INCORRECTO
CORRECTO
INCORRECTO
CORRECTO
INCORRECTO
CORRECTO
INCORRECTO
CORRECTO
INCORRECTO
CORRECTO
INCORRECTO
CORRECTO
INCORRECTO
CORRECTO
INCORRECTO

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC + - 2°.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio. La ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (0ºC a 4ºC+-2°) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando se adicione hielo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.
- En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectada previa utilización y estar contempladas en el plan de saneamiento básico.

Estandarización del servido y distribución

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

  - ✓ Alimentos proteico 100 % del peso establecido y 10 % por encima del peso declarado en la minuta.
  - ✓ Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% 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 persona en bandejas en buen estado e higienizadas, limpias y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor,

cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.

- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

- Los horarios para iniciar la distribución de alimentos en las unidades operativas son:

Jardines Diurnos y Casas de pensamiento intercultural – La distribución de alimentos iniciará por los niños y niñas de menor edad asistentes a la unidad operativa.

- Nueves Reforzadas: 8:00 a.m.
- Almuerzo: 11:00 a.m.
- Onces: 2:30 p.m.

9.5 LIMPIEZA Y DESINFECCION



LIMPIEZA	DESINFECCION
Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie.	*Es la destrucción de microorganismos no visible, con sustancias químicas.*

¡RECUERDE!

- ✓ Antes de empezar y después de terminar el trabajo o cuantas veces sea necesario se deberá

limpiar minuciosamente todas las instalaciones de la zona de manipulación de alimentos,

los equipos y utensilios.

QUE DEBEMOS LIMPIAR Y DESINFECTAR

- ✓ Las instalaciones
- ✓ El equipo, los utensilios y las superficies
- ✓ Los implementos de aseo (escobas, traperos, cepillos, trapos)
- ✓ Los alimentos (frutas y verduras)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

(<u>Frecuencia: Diaria</u>)



SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Ollas, menaje, tapas de las ollas, tablas de picar, vaso y tapa de la licuadora.	Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, hipoclorito, esponja, caneca grande plástica, vaso dosificador o jeringa.	Manipuladoras de alimentos

- ✓ Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios
- ✓ Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
- ✓ Para el caso de la licuadora separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque.
- ✓ Así mismo retire la tapita de la tapa grande.
- ✓ Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.
- ✓ Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Preparar una solución con hipoclorito de sodio (ver tabla de concentraciones del PSB).
- ✓ Tiempo de contacto: 10 minutos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.
- ✓ Dejar escurrir para su respectivo uso.

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE SUPERFICIES



SECCION	SUMINISTRO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Paredes, mesones, pisos, puertas, ventanas	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos,	Manipuladoras de alimentos

- ✓ Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor
- ✓ Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
- ✓ Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
- ✓ Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3
- ✓ Preparar una solución con hipoclorito de sodio (ver tabla de concentraciones del PSB).
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos.
- ✓ Enjuagar con agua potable.

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LIMPIONES Y TRAPEROS

(<u>Frecuencia: Diaria</u>)



SECCION	SUMINISTRO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Limpiones ocoge ollas, traperos	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, baldes.	Manipuladoras de alimentos.

- ✓ Humedecer con suficiente agua los Limpiones y de igual manera el trapero por separado.
- ✓ Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los coge ollas y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue detergente. Estregar muy bien.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Preparar una solución de hipoclorito (ver tabla de concentración del PSB). Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los Limpiones.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua y escurrir.
- ✓ Hervir los Limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE FRUTAS Y VERDURAS

(Frecuencia: cada vez que se vayan a preparar o a consumir)



SECCION	SUMINISTRO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Frutas, verduras y hortalizas	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable, cepillo	Manipuladoras de alimentos.

- ✓ Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable.
- ✓ Sumergir en una solución desinfectante, (ver tabla de concentraciones del PSB).
- ✓ Dejar actuar durante 5 a 10 minutos.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable.
- ✓ Dejar escurrir.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Instructivo de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribuciónde los alimentos SDIS. 30 de Mayo de 2019.

- ✓ Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización dealimentos.

- ✓ Decreto 539 del 2014 expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.

- ✓ Guía técnica de capacitación en manipulación de alimentos. SDIS

- ✓ Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes yservicios afines. Plan Nacional de calidad turística del Perú- CAL