PROTOCOLO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



BPM

JARDIN INFANTIL SALAMANDRA

El buen manejo que el jardín le da a el proceso de inocuidad del alimento desde el momento del trasporte hasta el momento de servido, garantizando un alimento de calidad a los niños y niñas.

JARDIN INFANTIL SALAMANDRA

CALLE 75 A BIS # 27-28 SUR

7908487

jardinsalamandra@gmail.com

ACTUALIZACION

Agosto /2026

Contenido

INTRODUCCION..... 2
OBJETIVO:..... 3
ALCANCE: 3
SELECCIÓN DE PROVEEDORES Y COMPRA..... 4
Organigrama 4
TRANSPORTE DE ALIMENTOS..... 9
RECIBO DE ALIMENTOS 11
ALMACENAMIENTO 24
TERMÓMETROS. 35
BÁSCULAS Y GRAMERAS.....36
PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN 37
Organigrama 37
SERVIDO Y DISTRIBUCION 53
MEDIDAS EN LA ALIMENTACIÓN A OFRECER DURANTE EL SERVICIO 61
MANEJO DE RESIDUOS 63
HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR 66
UNIFORME DEL PERSONAL 71
EDIFICACIÓN E INSTALACIÓN 73
DESNATURALIZACIÓN DE ALIMENTOS.....84
RECLAMO A PROVEEDORES 95
BPM EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DURANTE LA EMERGENCIA. 100
RECOMENDACIONES DE BPM EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....102

INTRODUCCION

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el momento que se alimentan los y/o llegan a las manos de los niños por tal motivo en el Jardín Infantil Salamandra se realiza el siguiente protocolo con las medidas sanitarias que se toman en la compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimento que consumen los niños y niñas.

El siguiente documento se rige al Decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 de 2013, la circular 13 de 2010, la Guía Técnica, instructivos de preparación, servido y distribución de alimentos, protocolos desnaturalización y reclamos a proveedores del mapa de procesos de la secretaria de integración social para el cumplimiento de las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura en el Jardín Infantil Salamandra.

OBJETIVO:

- Garantizar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las condiciones sanitarias adecuadas en el jardín infantil salamandra, llevando a cabo métodos de control para la prevención de enfermedades y otros factores que puedan presentarse brindando un alimento de calidad y calidez para la satisfacción de los participantes.

ALCANCE:

La implementación de prácticas adecuadas de manufactura y el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas para garantizar un buen servicio en el jardín infantil salamandra.

El jardín salamandra con este protocolo buscar garantizar un adecuado manejo de la buenas practicas de manufactura llevando un orden secuencial durante el proceso y el ejercicio de buen cumplimiento durante el servicio.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES Y COMPRA

Organigrama

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Identificar y seleccionar los proveedores	Coordinadora Yeni Morales y auxiliar administrativa.	Directorio de proveedores Protocolo de selección de proveedores
2	Disponer de las especificaciones y criterios de calidad	Coordinadora Yeni Morales y auxiliar administrativa.	Fichas técnicas o criterios de aceptación o rechazo
3	Calcular las cantidades a comprar	Coordinadora Yeni Morales y auxiliar administrativa.	Registro plan de compras consolidado mensual – registro plan de compras semanal
4	Realizar la compra de los alimentos	Coordinadora Yeni Morales y auxiliar administrativa.	Factura de compra de alimentos Registro Control de entrada y salida de alimentos
5	Transporte de alimentos	Coordinadora Yeni Morales y auxiliar administrativa.	Documentos de los vehículos transportadores. Registro verificación transporte de alimentos. Registro Recepción de

Identificar y seleccionar los proveedores

La Coordinadora del jardín infantil salamandra o en su delegación la auxiliar administrativa realiza una lista de los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.

En el jardín infantil salamandra se cuenta con un protocolo de selección de proveedores, El cual incluirá como mínimo los siguientes soportes para cada proveedor:

- Concepto sanitario del establecimiento o bodega favorable con fecha de expedición no mayor a un año o en trámite para que sea favorable.
- Conceptos sanitarios de cada vehículo transportador de alimentos por proveedor, de acuerdo al tipo de alimento que transporta.
- Copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura del personal manipulador que realiza la entrega de alimentos en la unidad operativa.
- Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente para el personal manipulador que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos de todos los proveedores.
- Fichas técnicas de todos los alimentos emitidas por el fabricante o productor a excepción de frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos.

La coordinadora de la unidad operativa del jardín infantil salamandra o en su delegación la auxiliar administrativa compara las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos de los proveedores para garantizar que si cumplen con las especificaciones solicitadas.

Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos

La coordinadora del jardín salamandra o en su delegación la auxiliar administrativa conoce y verifican las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento, al igual que conocer la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.

La coordinadora del jardín infantil salamandra es la encargada de verificar el concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, al igual que las manipuladoras de alimentos tienen los cursos de educación sanitaria en manejo de alimentos (Curso de Manipulación de alimentos) y certificados médicos, según normatividad vigente.

Los proveedores garantizan la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible solicitando certificados de calidad.

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

La coordinadora o en su delegación la auxiliar administrativa 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.

Calcular las cantidades a suministrar

La coordinadora o en su delegación la auxiliar administrativa del jardín Salamandra es la encargada semanalmente de identificar el alimento necesario para cada preparación y las cantidades precisas según la cantidad de niños y niñas que utilizan el servicio.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:

- Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
- Número de participantes por grupo de edad
- Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo

de menús por tiempo de comida

- Frecuencia de compra de alimentos.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta el ciclo de menús, en relación al número de niños y niñas programados, según 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.

Este procedimiento se realiza en una hoja de cálculo Excel que cuenta con la cantidad de alimento bruto por preparación y multiplicarlo por número de niños y niñas.

La planificación se realiza 4 días antes de que los proveedores realicen la entrega la cual mediante un plan de compras que se envía por correo electrónico y de acuerdo a la minuta entregada por secretaria de integración social es las cuales está altamente variada con 20 menús diferentes para cada grupo de edad de la siguiente manera, en el primer grupo de edad 6 a 8 meses el segundo de 9 a 11 meses de edad, el tercer de 1 año a 2 años 11 meses, el cuarto de 3 a 5 años 11 meses de edad.

Realización de compra de los alimentos

En el jardín salamandra las solicitudes de pedidos se realizan teniendo en cuenta:

1. La cantidad de alimentos necesarios para la implementación de los ciclos de menús.
2. La cobertura del jardín infantil salamandra,

3. La capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación que se maneja en el jardín infantil salamandra.

En el Jardín Infantil Salamandra se realiza la compra de los alimentos de abarrotes quincenal y carnes, lácteos y fruver semanal ya que se cuenta con una facilidad de almacenamiento en la cocina y una gran despensa para la conservación de los mismos.

La coordinadora o en su delegación la auxiliar administrativa pacta con los proveedores 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.

Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a el jardín infantil salamandra no interfiere con el proceso de servido y distribución porque la coordinadora pacta con los proveedores los horarios de la entrega de tal forma que no afecten el buen desarrollo de los procesos, los proveedores deben ser puntuales.

La coordinadora realiza modificaciones a los pedidos de acuerdo con observaciones o sugerencias de la persona que realice el apoyo por parte de la SDIS.

En el jardín salamandra se verifican periódicamente los siguientes aspectos

- Se eligen productos alimenticios, que provienen de establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. en el Jardín Infantil se encuentra la carpeta con los conceptos sanitarios de los proveedores.

- Toda materia prima posee de una ficha técnica la cual está a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

- Según el tipo de compra los alimentos cuentan con los equipos necesarios para el recibo de los alimentos tales como: bascula calibrada con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetro de punzón análogo o digital calibrado, los cuales son utilizados únicamente para esta actividad; canastillas y formatos control de estibas, temperatura y de entrada y salida. Todo ello que nos permite un estricto control sobre los productos adquiridos.

- Se siguen las especificaciones de calidad indicadas en los cursos de educación sanitaria sobre manejo adecuado de alimentos en aspectos como: calidad, temperatura, rotulado y etiquetado, entre otros.

- Están establecidos los días, horarios de entregas de pedidos de alimentos y la cantidad de estos según el inventario.

- Se cuenta con concepto sanitario favorable del proveedor expedido por la autoridad sanitaria competente.

- El Jardín Infantil adquiere la fruta entera para la elaboración de jugos, el jugo no contiene saborizantes, colorantes conservantes ni estabilización artificial por lo tanto no pedimos pulpas de tipo industrial.

- El Jardín Infantil adquiere el aceite vegetal de una sola fuente cumpliendo con las condiciones generales y especificas 100% aceite vegetal, del decreto 2154 de 2012.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Los alimentos son transportados por vehículos especialmente acondicionados para ello, los cuales son propiedad y/o contratados por los proveedores de alimentos del jardín infantil salamandra, en la cual se realiza un exhausto seguimiento, presentando en el jardín infantil copia del concepto técnico del vehículo que transporta los alimentos.

Por ningún motivo se permite que lleguen al jardín Infantil alimentos con empaques rotos, sucios para que no presenten o no halla la posibilidad de contaminación.

Todos se transportan en canastillas y con el empacado adecuado para cada producto.

En el jardín salamandra la coordinadora realiza recomendaciones y verificaciones a los proveedores para que ellos deban garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y les recuerda periódicamente que se debe mantener la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente, y realiza revisión del concepto sanitario del vehículo el cual debe ser favorable con un tiempo no mayor a un año.

Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos

En el momento de recibo de los alimentos la coordinadora delega a la auxiliar administrativa para inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias para lo cual se tiene en cuenta:

- Inspeccionar cuidadosamente para verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Se debe identificar 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 tienen en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata.).

RECIBO DE ALIMENTOS

Los conductores y las demás personas que entreguen alimentos en el jardín salamandra no deben bajar de sus vehículos antes del siguiente proceso, deben lavarse las manos con un desinfectante de base alcohólica concebido a tal efecto antes de entregar los alimentos al personal auxiliar de cocina del jardín. Para no tener que limpiar los artículos que se vayan a devolver, se han de utilizar envases y embalajes desechables, si se utilizan contenedores reutilizables, deben seguirse los protocolos de higiene y saneamiento adecuados.

Organigrama

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Asignación del personal para recibo de alimentos	Yeni Morales	Lista de asignación
2	Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad	Maribel Herrera. Genoveva Lenis. Olga Quina.	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima. Formato Verificación de Termómetros.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Yeni Morales	Factura y/o remisión

4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Maribel Herrera. Genoveva Lenis. Olga Quina.	Control de entradas y salidas de alimentos

Asignación para recibo de alimentos

Asignar días: la coordinadora del jardín infantil salamandra delega y supervisa a la auxiliar pedagógica para que organice con los proveedores para la asignación de los días para el recibo de los alimentos según los grupos de alimentos.

PROVEEDOR	PRODUCTO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	DIRECCION	DIA Y HORA DE ENTREGA
Bodegón de cota	Frutas y verduras	pedidos@elbodegondecota.com	3502763518/ 3214515845	Cr 80 No 2-51	Miércoles 9 AM – 12 PM
Zapatoca	Abarrotes, panadera, lácteos.		3115777410	Cra. 56 No2-90 SEDE GALAN	Viernes 1 a 2 PM
Imperio de las carnes	Carne, pollo y pescado	carneselimperio@hotmail.com	3143872938/ 3143687851	Cr 59B No 131-57	Viernes 8 AM – 12 PM

Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: la coordinadora del jardín infantil salamandra asigna a la persona que se encargara del recibido; esta persona está capacitada para esta actividad. En el jardín salamandra la persona delegada para el recibido de los alimentos son las auxiliares de cocina ya que se encuentran capacitadas y conocen la metodología del recibido de los alimentos.

Lugar de recibo: El lugar de recibido de alimentos en el jardín salamandra es en el área de la cocina ya que se cuenta con estibas y condiciones adecuadas para realizar peso del producto, toma de temperatura de los alimentos que lo requieren, verificación de rótulos y además cuenta con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad

<u>Equipos y utensilios para el recibo de alimentos</u>: el jardín salamandra cuenta con los siguientes equipos y utensilios:

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

Nota: <u>estos equipos deben ser desinfectados previo a su uso</u>

Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad

La coordinadora del jardín salamandra asigna a una persona para la verificación oportuna de las condiciones en las que llegan los productos.

Calidad e inocuidad: el personal asignado por la coordinadora de la unidad operativa verifica las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo e informan de inmediato cualquier novedad a la coordinadora.

La persona encargada deberá verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.

Para la oportunidad se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos por grupo de alimentos.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato de recepción IPSAN 66 “Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima”.

Procedimiento

Las encargadas de recibir los pedidos son Olga Quina, Genoveva Lenis y Maribel Rincón, las cuales recibirán rutinariamente las etiquetas de los alimentos verificando e inspeccionando y diligenciando los formatos con los siguientes datos.

Fecha, hora, producto, cantidad, # lote, fecha de vencimiento, proveedor, olor, color, textura, estado de los empaques, la temperatura y las observaciones que se tengan que realizar.

A medida que van llegando los proveedores y se van descargando los alimentos se tienen en cuenta:

- Que el vehículo cumpla con las normas de sanidad visibles y que sea el vehículo del que se tiene concepto sanitario favorable.
- Que las personas que realizan el descargue utilicen medidas de protección como lo son: tapabocas, gorro, guantes y dotación necesaria para evitar contaminación de los alimentos.
- En el momento de descargue se colocan estibas para que las canastillas en las que llegan los alimentos no queden en el piso.
- Que todos los alimentos no ingresen sucios y/o con demasiada tierra.
- No se permite el ingreso a personas a la cocina y/o área de almacenamiento sin debida dotación.
- Que los alimentos lleguen a las temperaturas indicadas ya sea frio y/o caliente el cual se lleva un formato de temperaturas para el descargue.

El área de recibo y el cuarto de almacenamiento son lugares críticos, en donde se realizan los siguientes controles al recibir alimentos:

- Inspeccionar la calidad de todas las entregas y comparar las cantidades con las indicadas en el pedido original.
- En la verificación de la calidad se evalúan las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se debe diligenciar lista de chequeo de recepción de materia prima.
- Se verifican las condiciones del transporte de los alimentos en el vehículo (higiene, almacenamiento dentro de este, temperatura requerida según el tipo de alimento etc.)
- Los proveedores garantizan la inspección de los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados.

- Se debe utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- El conductor no debe ingresar a las áreas de proceso. (seguridad e higiene); así mismo debe contar con los elementos mínimos de protección como gorro, tapabocas, bata y/o uniforme de color claro.
- Comparar el pedido con el enviado (precios y cantidad).
- Se verifica que la apariencia, olor y color de los alimentos a recibir en el Jardín Infantil son característicos, especialmente las carnes o alimentos perecederos.
- Se mantienen separados los distintos tipos de alimentos, y se registra en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) u oportunidad (fecha y hora de entrega).
- En caso que se presente inconsistencia, ya sea por faltante o por rechazo del producto se informa al coordinador o administrador del Jardín para que realice el respectivo reclamo al proveedor y se genere la reposición de los alimentos.

El jardín infantil salamandra a cargo de la coordinadora y en base al instructivo de recibido de alimentos de la secretaria de integración versión 2017 tiene en cuenta los siguientes criterios para evaluar la calidad de los alimentos que ingresan a el área de cocina del jardín

Dicho lo anterior el jardín salamandra por medio de la persona encargada del recibido de los alimentos realiza la verificación de la calidad del producto, se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente, la temperatura de los alimentos y los siguientes criterios de calidad.

CARNICOS.

- **Criterios para evaluar la calidad del <u>pescado</u>**

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	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
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 de res o cerdo**

Cuando se decepciona carne se debe 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 oscura	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 <u>huevo</u>**

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.

LÁCTEOS

- **Criterios para evaluar la calidad de <u>la leche y los productos lácteos</u>**

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.

ABARROTES

- **Criterios para evaluar la calidad de los <u>cereales, granos y harinas.</u>**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina textura 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 los alimentos enlatados.**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.
Color	Característico	

Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad y radiación directa del sol
Olor, sabor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladas, ni abombadas.	Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando.

FRUTAS VERDURAS.

- **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		
ALIMENTO	**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, sin manchas café, sin moho azul en frutas cítricas.	Con presencia de insectos, con grietas, sus tejidos no son firmes, con mohos, color y olor no característico.
Manzanas	Firmes, color y olor característico.	Blandas. Forma irregular, manchas cafés y con grietas.
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.

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
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.
Guanábana	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores característicos.	Piel muy blanda, textura esponjosa, moho azul, magulladas.
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		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
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.
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.	Blandas, arrugadas.
Brócoli	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 infecciones

TUBERCULOS

- **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 <u>arracacha</u>**

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 <u>yuca</u>**

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 interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisáceos 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 grisáceos
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.

PAN

- **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

Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal auxiliar de cocina son las encargadas de recibir los alimentos en el jardín salamandra ellas son las encargadas también de 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, las auxiliares de cocina le informan a la coordinadora del jardín Salamandra para que realice el respectivo reclamo al proveedor.

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas, deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, dejando las observaciones en el original y copias, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas. En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por cantidad y/o calidad y ello afecte la prestación del servicio de alimentación, quienes realicen la recepción de alimentos, serán los responsables.

Luego de recibir los alimentos a conformidad la coordinadora firma la factura y/o remisión.

Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal auxiliar de cocina encargada del recibo de alimentos, también deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad.

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

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.

ALMACENAMIENTO

En el jardín infantil salamandra se realiza la rotulación de los alimentos basándose en el instructivo de almacenamiento de la secretaria de integración de la siguiente manera.

Organigrama de almacenamiento de los alimentos.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Rotulado de alimentos.	auxiliares de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina. Coordinador de la unidad operativa Yeni Morales	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima Fichas de rótulos del producto.

2	Almacenamiento en congelación.	auxiliares de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina Coordinador de la unidad operativa Yeni Morales	Formato registro de temperaturas. Control de entradas y salidas de alimentos
3	Almacenamiento de refrigeración.	auxiliares de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina Coordinador de la unidad operativa Yeni Morales	Formato registro de temperaturas. Control de entradas y salidas de alimentos
4	Almacenamiento en seco.	auxiliares de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina Coordinador de la unidad operativa Yeni Morales	Control de entradas y salidas de alimentos.

Rotulado de alimentos.

Los alimentos empacados y/o envasados que ingresan al jardín infantil salamandra para consumo humano cuentan 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 es unas tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco.

Los rótulos se colocan 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 o se encuentran empacados

en bolsas plásticas transparentes el rotulado se hace antes de someterlos al proceso (refrigeración o congelación) de lo contrario se ubica un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del refrigerador o nevera.

Los alimentos que lleguen al jardín infantil salamandra se rotulan 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.

ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN.

Los alimentos de alto riesgo que ingresan a el jardín salamandra se almacenan en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los **0ºC** y **4ºC** o congelación menor a **-8ºC**, dependiendo del tiempo de conservación deseado.

Se aclarará 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 **-18ºC**, 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 **-8ºC**, 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.

El jardín infantil salamandra al momento de almacenar en congelación tiene en cuenta lo siguiente:

- Los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos.
- No se introduce alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos.
- Se deja enfriar los alimentos antes de congelarlos,
- Se empacan los alimentos en bolsas transparentes y se rotulan.
- Se diligencia 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:

En el jardín infantil salamandra se descongelan los alimentos que se vayan a preparar pasándolos al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne se saca del congelador como mínimo 24 horas antes y se coloca sobre una bandeja en la parte más fría del refrigerador, se deja allí hasta el momento en que se vaya a realizar la preparación, los alimentos congelados que se hayan congelado y descongelado no vuelven a congelarse.

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 mesófilos.

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

Procedimiento

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.

ALMACENAMIENTO EN SECO

En el jardín infantil salamandra en cocina (área de bodega) se dispone de vitrinas y estantes con área secas bien ventilada e iluminada, para conservar enlatados y productos no perecederos como granos, cereales, harinas, pan, galletas, entre otros productos empaquetados.

Procedimiento.

En el jardín salamandra en el área de cocina (BODEGA) Se dispone de vitrinas sobre los cuales se coloca los materiales e insumos (harina, arroz, pasta, pan granos, galletas, etc.), apilándolos de tal modo que entre éstos y el techo quede un espacio de 50 cm como mínimo, 15 cm por encima del piso y separados de las paredes.

Se deberá arreglar metódicamente los productos sin amontonarlos sobre estantes. Aplicando las PEPS (primero en entrar, primero en salir) en los 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.

El área destinada para el almacenamiento en seco tiene una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por tanto, se cuenta con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas 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, se almacenan a temperatura ambiente, la temperatura de la bodega no sobrepasa los 25ºC. El ambiente es seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, está libre de humedad y bien iluminado.

ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Las frutas y hortalizas son retiradas de su envase original (cajas, jabas, cartones, etc.) y son lavadas antes del almacenamiento.
- En el caso de las frutas y verduras, para evitar que se deterioren deben almacenarse a temperaturas de entre 7°C y 12°C; las verduras de hojas deben guardarse en la parte media e inferior de la refrigeradora.
- Algunos alimentos como papa, yuca, cebolla, limones, plátano, manzana, piña y sandía no requieren ser conservados en frío, por lo tanto, se almacenan en ambiente fresco, seco y ventilado.
- Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan 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, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y del suelo.

Orden de almacenamiento de los diferentes tipos de alimento

Se ubica 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

Los huevos en el jardín salamandra se almacenan a temperatura ambiente, los huevos son traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual esta 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.

Observaciones

Condiciones generales para el Almacenamiento de alimentos en el jardín infantil salamandra.

- Se cuenta con una zona de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar, estos espacios están ubicados en la bodega o en áreas adyacentes a la misma.
- En los sistemas de almacenamiento se emplea 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 a bodega y los que salen, debe llevarse a través de un formato (control de entradas y salidas de alimentos, Formato IPSAN 36).
- 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 mantiene 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). Formato IPSAN 60 de refrigeración e IPSAN 61 de congelación.

- Se verifica continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica.

- Se realiza 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 están protegidos del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos.

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

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 tienen 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 que se tienen en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos:

- Se recepcionan las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene
- Sacar de bodega únicamente las bolsas a utilizar
- Después de colocar los alimentos en las bolsas es necesario que se 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.

Durante el almacenamiento de los alimentos se debe tener en cuenta:

- Se mantienen las vitrinas y estantes limpios y ordenados.
- De acuerdo a la naturaleza de los alimentos, se mantienen alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4c +/-2°c o en la temperatura de congelación es decir de – 18°c o menor.
- En el jardín infantil salamandra se garantizan las condiciones de hermeticidad para evitar el ingreso de plagas.
- Se separan los alimentos crudos de los cocidos y los refrigerados de los congelados para evitar contaminación cruzada.
- No se almacenan los alimentos directamente sobre el piso de la bodega, se disponen sobre estibas o estantes en material sanitario.
- Se realizan las actividades descritas en el programa de control integral de plagas del plan de saneamiento básico, medidas preventivas como la inspección de la hermeticidad de la construcción, la inspección de la presencia de plagas, realizando el adecuado manejo de elementos, embalajes, empaques en desuso y en caso dado a través de medidas correctivas como el control químico, siguiendo las respectivas indicaciones descritas.
- Se revisan las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan los respectivos registros a diario. Asegurándose de que existan mínimas variaciones de temperatura durante el almacenamiento.
- No se abren las puertas de los equipos de congelación y refrigeración durante mucho tiempo ni constantemente, porque así ayuda a mantener la temperatura apropiada y ahorra energía.

- No sobrellenan los refrigeradores o congeladores porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frio. Se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.

- Los alimentos se mantienen en orden dentro de las cámaras de refrigeración, congelación, etc. Se separan las carnes según su especie: carne de res, pollo, cerdo etc.

- Se evita tener en contacto, los productos cocidos o listos para consumir sin previa limpieza y desinfección, de los equipos, utensilios y mesas que hayan sido utilizados para los alimentos crudos.

- Se protegen los alimentos para evitar quemaduras de congelación utilizando bolsas especiales y recipientes de plástico.

- No se introducen alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos, se dejan enfriar los alimentos antes de congelarlos.

- Los alimentos que se han congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse.

- Los huevos son traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual esta 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.

- Se emplea el método de rotación de mercancía PEPS (primeras entradas primeras salidas) su respectivo control de entradas y salidas de alimentos mediante el diligenciamiento del formato de entrada y salida de productos.

- El área donde se almacenan alimentos secos como enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, café, té y otros alimentos no perecederos se encuentran en un área seca, fresca, bien ventilada, protegida contra los insectos y roedores.

- Se evite la contaminación cruzada durante el almacenamiento.

TERMÓMETROS.

Medidas preventivas para el termómetro

- Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.
- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.

- Calibrar el termómetro rutinariamente. Enseñar al personal como verificarlo y establecer una rutina para tener todos los termómetros calibrados al iniciar el día, la cual se debe diligenciar en el formato IPSAN 72.” verificación de termómetros”. Si un termómetro se cae, se debe calibrar antes de usarlo para garantizar que la temperatura leída sea la correcta.

Cómo verificar la calibración un termómetro de alimentos:

Método del punto de hielo

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

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

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

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

- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).

BÁSCULAS Y GRAMERAS

Medidas preventivas

- 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 con personal idóneo.

PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN

Organigrama

No.	ACTIVIDA	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Pre alistamiento de la materia prima	Auxiliares de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	Control de entradas y salidas de alimentos, Tabla de cálculo de cantidades
2	Pelar, cortar y picar de acuerdo al menú	Aux de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	Tabla de cálculo de cantidades
3	Pesar los alimentos	Auxiliares de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	Tabla de cálculo de cantidades
4	Cocción de los alimentos	Auxiliares de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	Control de temperaturas alimentos preparados

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 usuarios.

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.

- 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.

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.

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 gramera deben ser sometidas a calibración o verificación rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

Preparación 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 entre 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.

Descongelación de un alimento.

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.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON PROCESO TÉRMICO. (Cocción)

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 65ºC, 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 65ºC) 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.

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.
- Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente. No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar.
- 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 quedará 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

  En el jardín salamandra se utiliza 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.
    - Para pescado el jardín maneja filete de merluza para evitar espinas y agallas.
    - Para pollo y pescado se recomienda una cocción a temperatura media no 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:

- **Hervido**

    - ✓ Usado para que las verduras no pierdan los nutrientes y características organolépticas.
    - ✓ Por una parte, de verdura dos de agua.
    - ✓ 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. (colocar en agua con anterioridad)

- 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

1. Observaciones

Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el formato IPSAN 59, control temperatura alimentos preparados. 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.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO (Sin cocción)

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 65ºC, que aseguran la eliminación o disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETA (enfermedades transmitidas por alimentos).

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 limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C.

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, siguiendo lo establecido en el Plan de Saneamiento del jardín salamandra.

Jugos de fruta.

Las frutas no podrán cocinarse para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

En la preparación de los jugos el azúcar no debe ser adicionada en el momento de licuar, esta debe incorporarse momentos antes del servido para evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen las condiciones óptimas de fermentación que ocurre cuando el azúcar entra en contacto con el agua, así mismo el recipiente en donde se deposite el jugo preparado deberá ser de color claro, el color del recipiente no podrá ser igual a los colores utilizados para las canecas de disposición de residuos.

Ensaladas crudas

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 DE DESINFECCION PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES Y FRÍOS

Lavado del alimento.

- Todos los vegetales, incluyendo ajos y cebollas, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé.

- Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones y similares; en manojos pequeños, cuando se trate de cilantro, perejil, etc., para eliminar tierra y mugre visibles; las lechugas se lavarán hoja por hoja.

Desinfección

En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin una cocción previa, como ensaladas etc., es indispensable desinfectar la materia prima para reducir la carga microbiana presente, y así evitar posibles enfermedades gastrointestinales.

Pasos a seguir para una correcta desinfección:

Verduras

Medir 1cc de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y luego agregar las verduras deshojadas, previo lavado con chorros de agua potable.

Dejarlas reposar en el agua clorada por 15 minutos como mínimo. Protegerlas de cualquier contaminación posterior y enjuagar con agua potable.

Pelado y cortado

- Deben emplearse utensilios (cuchillo, tabla de picar, etc.) exclusivos para esta actividad, para evitar la contaminación cruzada.

- Nunca deben pelarse los tubérculos y hortalizas sobre su tabla de cortar.
- Debe lavarse cuidadosamente el sitio de trabajo después del pelado de las verduras, y particularmente luego de limpiar los pescados.
- Se deben eliminar inmediatamente los restos, pieles, etc., y echarlos dentro de recipientes herméticos (basureros con tapa).
- Después de esta actividad los alimentos manipulados deberán ser lavados.
- No emplear los mismos utensilios para cortar alimentos crudos y luego los cocidos, ya que estos últimos se contaminarían con los microorganismos provenientes de aquellos.
- La limpieza y pelado de verduras, pescados, debe realizarse en lugares separados, si fuera posible.

Descongelado

- Nunca debe descongelarse a temperatura ambiente ni en agua tibia.
- Se debe realizar la cadena de descongelación.
- Por ningún motivo debe congelarse nuevamente un producto que ha sido descongelado.
- Nunca debe cocinarse un trozo de carne congelada, puede parecer exteriormente cocido y estar crudo en el centro.

Cocinado

- Los utensilios usados deberán estar debidamente lavados y desinfectados.
- Las temperaturas y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades (asado, frito o hervido) deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos y asegurar la eliminación de todos los microorganismos.
- Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes, el centro debe estar bien cocido (a una temperatura de 100°C han hervido o se han cocinado), para garantizar la destrucción de salmonella y otros patógenos.
- Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido (colocar el alimento en recipientes poco profundos y enfriarlos en agua con

hielo para luego someterlos a refrigeración), deben desecharse luego de 24 horas de conservación.

- En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse cuando se observa evidente cambio de color, sabor u olor.
- Nunca se reutilizará el aceite que haya quedado del día anterior.
- Mientras se están cocinando, los alimentos deben estar debidamente tapados, de manera que se evite pueda caer algún material extraño.
- Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla o fuentes principales, se deberán emplear utensilios (cucharas, tenedores, cucharones, etc.), los cuales no se volverán a introducir en la olla luego de ser utilizados si previamente no se lavan, ya que esto produciría contaminación.
- La preparación de todo tipo de salsas y aderezos deberá ser diaria, en un lapso de tiempo lo más cercano a la hora de servicio o despacho.
- No preparar una salsa reutilizando las sobras.

Conservación

- Elaborado el alimento, es importante llevar a cabo el enfriamiento lo más rápido posible, a fin de prevenir su contaminación.
- Se deberá colocar en recipientes poco profundos los alimentos preparados.
- Agitar constantemente con una cuchara desinfectada.
- Se recomienda almacenar en refrigeración los alimentos ya preparados, por no más de tres días, siempre y cuando no se observe alteración alguna.
- Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido, deben eliminarse después de 24 horas de conservación.

Mezclado

- Los condimentos empleados deben estar exentos de materias extrañas, y guardados en recipientes limpios y tapados. Estos condimentos deben ser de origen natural: (ajo, pimentón, cebolla, tomate, hojas de laurel, tomillo, etc). nunca utilizar condimentos que contengan tartarazina.

- Cada condimento deberá tener un cubierto exclusivo para su uso, y por ningún motivo se empleará éste para la mezcla.
- Nunca se utilizarán las manos para agregar condimentos, sino una cuchara u otro utensilio, que luego no se volverá a introducir en el recipiente.

CONSEJOS PARA EVITAR RIESGOS EN LA PREPARACIÓN

- Cuando se requiera realizar el proceso de descongelación de alimentos debe realizarse de congelación a refrigeración, nunca sumergiendo el alimento en agua ni disponiéndolo congelado a cocción.

- Calcular que cantidad se debe preparar usando niveles de producción para evitar pérdidas, descongelación y recalentamiento de producto.

- Garantizar que los alimentos se mantengan calientes hasta su servido se encuentran a temperaturas iguales o superiores a 60°c-, en todos sus puntos.

- Los jugos o ensaladas se deben conservar tapadas en refrigeración hasta su consumo para garantizar que el ser consumidas se encuentren en la temperatura adecuada entre 4+/-2°c de acuerdo a la resolución 2674/2013.

- No permitir que los alimentos queden por tiempo prolongado en la zona peligrosa de temperatura, es decir entre 6° a 60°c.

- Tener los elementos listos y ordenados.

- Desechar todo producto o residuos de producto que cae al piso y todo producto retenido en las maquinas picadoras, molinos etc. Estos restos deben ser considerados como basura, y ser arrojados a la bolsa residuos orgánicos. No colocarlos sobre las mesas ni incorporados a los productos que, si se encuentran en condiciones óptimas, porque construyen una fuente de contaminación de alto riesgo.

- Limpiar y desinfectar constantemente y evacuar las basuras periódicamente del área de proceso.

Toma de muestras testigos

Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria antes de realizar el servido de alimentos y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos de la SDIS.

- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack o ziplock o sello clic, de baja densidad, que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación; de material no toxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que no influyan en la composición del alimento, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra. Estas bolsas no podrán ser reutilizables.

- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano.

- El tamaño de la muestra será el siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	TAMAÑO DE LA MUESTRA
Sopas o cremas	200 cm3
Jugos	200 cm3
Proteína origen animal o vegetal	200 gramos
Verduras cocidas	200 gramos
Queso	200 gramos
Verdura (ensalada)	200 gramos
Cereal (arroz, pasta)	200 gramos
Tubérculo, plátano, yuca	200 gramos

Tomado de: Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para Entidades Territoriales de Salud.pdf

- Las verduras en presentación de mezcla de (verduras con carne), las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente a proteína
- En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo, las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente a la sopa.
- En las mezclas de leguminosas con carne, las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente a proteína de origen animal.
- En las mezclas de cereal con verduras, las muestras se tomarán con el gramaje correspondiente al cereal.
- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración, tomándose momentos antes de iniciar el servido.
- La toma de muestras de alimentos preparados se deberá realizar directamente en el recipiente en el cual fue preparado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible.
- Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los quince (15) minutos.
- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperatura no mayor a 4ºC +/-2ºC.
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, puede usarse cinta de enmascarar o marcador permanente punta fina la cual contendrá como mínimo nombre del producto, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra.
- Todas las muestras de los alimentos, almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos; este recipiente estará destinado únicamente para tal fin, tendrá capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras

equivalentes a tres días de alimentos preparados. El recipiente se mantendrá seco, limpio y desinfectado y rotulado así: “muestras de alimentos”.

- Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas.

Los alimentos de las muestras que se van a desechar una vez cumplidas las setenta y dos horas, deberán destinarse en el recipiente para residuos orgánicos junto con su bolsa.

SERVIDO Y DISTRIBUCION

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Auxiliar de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Auxiliar de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	No Aplica
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	Auxiliar de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	No Aplica
4	Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes	Auxiliar de cocina • Maribel Herrera. • Genoveva Lenis. • Olga Quina	Registro inspección plan de muestreo de porciones servidas – Registro de evaluación de características organolépticas

Organización del área destinada para servir los alimentos.

En el área de preparación de alimentos se destinó un espacio para el servido de los alimentos. Esta área está organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento, para el servido el área queda perpendicular a la puerta de salida de la cocina y se cuenta con dos mesas en acero inoxidable ubicadas para el procedimiento de servido.

Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados es conforme a la naturaleza del alimento, estos están lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Se evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no se sirve ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, se utilizan dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba **NO** puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos el personal de servicio de alimentos del jardín consulta en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro

elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

Las personas del servicio de alimentos antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, pesan 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.

Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, en el jardín salamandra las personas del servicio de alimentación tienen en cuenta las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

- 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 los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.

- 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.

- 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.

- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja

- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

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

- Evitando que el personal que está directamente vinculado a la preparación y /o servido de los alimentos no realicen otras actividades como por ejemplo manipular celulares, traperos o basuras simultáneamente.

- Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el área de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo en salud pública, durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (>60°c o bajas 4+/-2°c).

- El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

- El servido de los alimentos calientes se hace con precaución para evitar accidentes a los niños, niñas y personal adulto del jardín Infantil.

- Se suministran las porciones de alimentos establecidas para lo cual el personal asignado para el proceso, en coordinación con las operarias de cocina, deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.

- Se garantiza que el lugar donde se consumen los alimentos se encuentre higienizado.

- La maestra o persona a cargo del momento de la alimentación (suministro) mantiene las adecuadas prácticas de higiene, lavar sus manos con agua y jabón antes de asistir a las niñas y los niños, mantener el cabello recogido y las uñas cortas, además debe propiciar con ellos, que este momento sea agradable, de aprendizaje, interacción y potenciación del desarrollo.

- El proceso de descomide se realiza en un recipiente plástico con bolsa ubicado fuera del área de servido de los alimentos y cerca al área donde se consumen los alimentos, con el fin de evitar que se presente contaminación cruzada.

- El Jardín Infantil el día anterior de la jornada pedagógica entrega a cada familia los alimentos equivalentes de acuerdo con el paquete alimentario establecido por la SDIS por lo tanto el Jardín Infantil Salamandra deja constancia la entrega de cada uno de estos en una planilla que maneja cada docente establecida por la SDIS con la firma del padre, madre o acudiente registrado en el jardín.

- EL Jardín infantil salamandra en la jornada liberada, garantiza el suministro de las medias nueves, almuerzo y la entrega del paquete alimentario

correspondientes a las horas de la tarde, gestionando así mismo el formato de estrega de paquete al padre de familia.

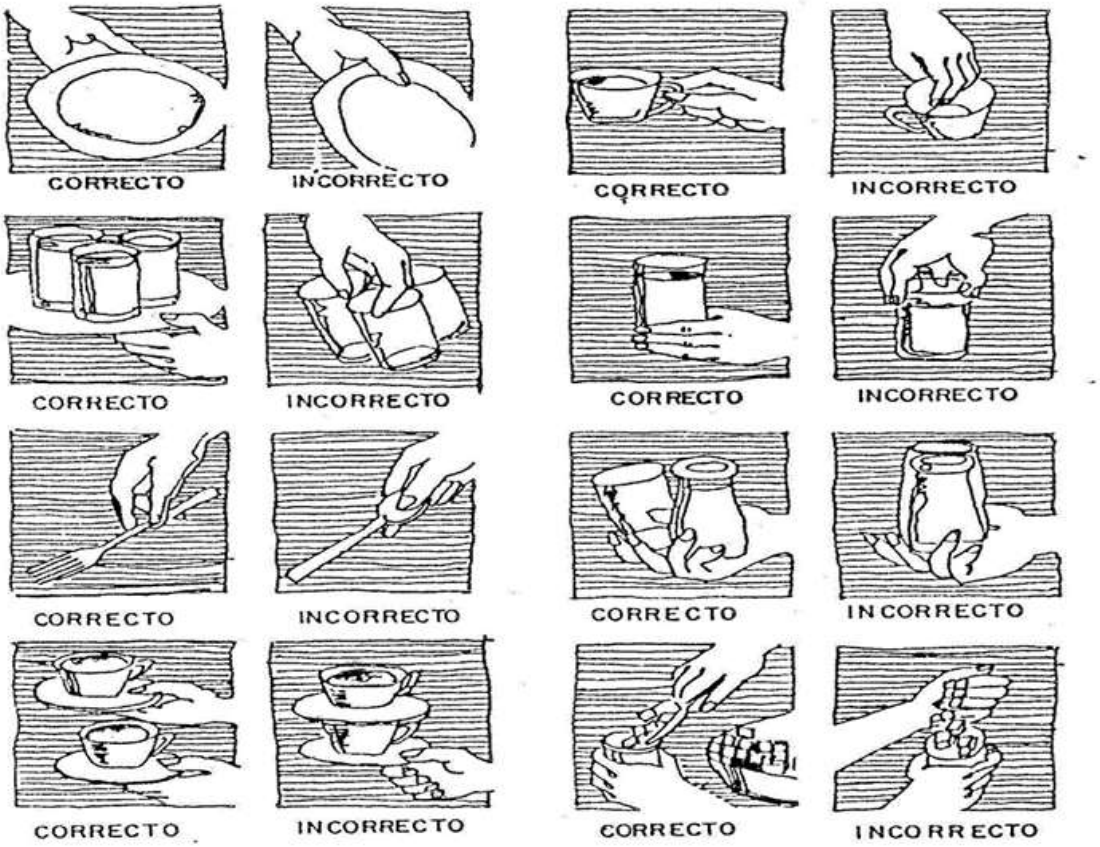
TIEMPOS DE COMIDA

- En el jardín infantil salamandra la distribución de alimentos inicia por los niños y niñas de menor edad asistentes.

    - Nueves Reforzadas: 8:00 a.m.
    - Almuerzo: 11:00 a.m.
    - Onces: 2:30 p.m.
    - Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín ofrece toma adicional de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

- En el Jardín infantil salamandra el suministro de la alimentación cuenta con una diferencia entre cada tiempo de comida de 3 horas es decir entre las medias nueves, el almuerzo y onces dando inicio al primer tiempo de comida 8:00 am.
- Los alimentos se sirven en plato y vaso plástico con su respectivo proceso de lavado y desinfección.
- El Jardín Infantil cuenta con sillas y mesas en buen estado acorde a la cobertura a atender para el momento de suministro de alimentos a los niños y niñas asistentes.

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



1.1 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 +/-2ºC.

- 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 (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

1.2 Estandarización del servido y distribución

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

- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.

- 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 los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.

- 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 y niños 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.

MEDIDAS EN LA ALIMENTACIÓN A OFRECER DURANTE EL SERVICIO

En el ***Jardín Infantil salamandra*** durante la atención de las niñas y los niños en el esquema Educación Inicial se implementan las siguientes medidas:

En la atención se puede ofrecer la alimentación a través de varias modalidades y se ajusta a las dinámicas del jardín tales como: jornadas liberadas, jornadas pedagógicas o contingencia.

A continuación, se presentan las modalidades en que se puede ofrecer la alimentación:

- **Comida caliente preparada dentro del Jardín Infantil**: seguir las medidas de manipulación de alimentos implementadas durante la prestación habitual del servicio y descritas en el documento Buenas Prácticas de Manufactura del Jardín Infantil, teniendo en cuenta medidas de bioseguridad y el uso del tapabocas.

- **Entrega de paquete alimentario jornada pedagógica o contingencia:**

  Conformado por leguminosa, lácteo, cereal, fruta, según gramaje establecido.

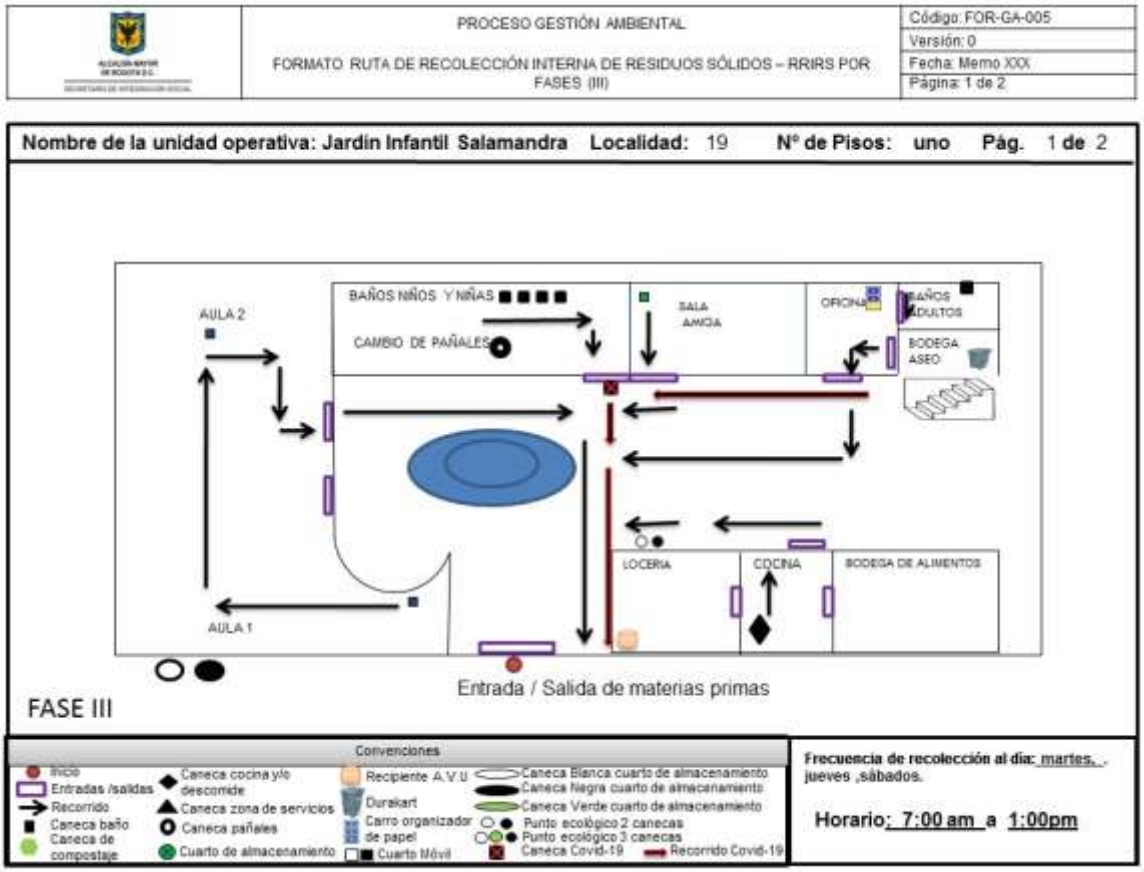
- **Entrega de refrigerio empacado listo para consumir jornada liberada:** conformado por una bebida tipo UHT con leche, un derivado de cereal y una fruta. En este caso implementar las prácticas de manipulación de alimentos durante:

Etapas de la manipulación de alimentos: Entrega de refrigerios			
Compra	Recibo	Almacenamiento	Distribución y consumo
• Verificar que los proveedores cumplan con las condiciones necesarias para ofrecer alimentos seguros.	• 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. • Verificar las características organolépticas y los empaques de los productos. • Si el producto requiere cadena de frio, verificar la	• Limpiar y desinfectar las áreas dispuestas para el almacenamiento de alimentos según lo establecido en el Plan de Saneamiento. • Limpiar y desinfectar los empaques secundarios según lo estipulado en el Plan de Saneamiento. • Almacenar los alimentos desde el recibo hasta la distribución.	• Limpiar y desinfectar las áreas y elementos dispuestos para el consumo de alimentos. • Ubicar a las niñas y los niños conservando el distanciamiento físico. • EL talento humano que hace entrega de los alimentos para el consumo de las niñas y los niños debe hacer uso adecuado de los elementos de protección personal.

	temperatura de recibo de los alimentos.		

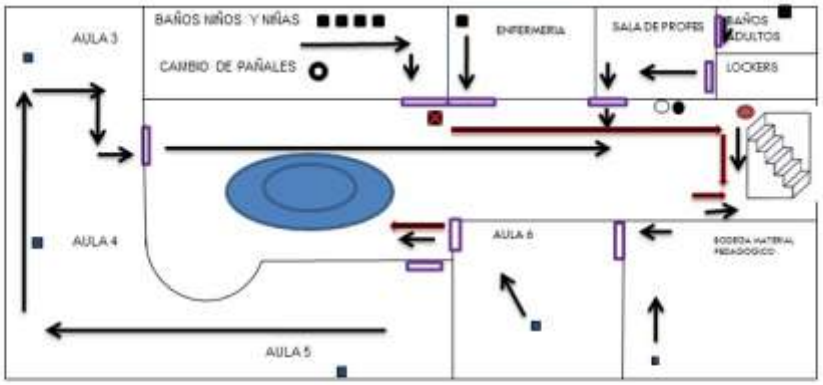
MANEJO DE RESIDUOS

Registre los procesos para la separación en la fuente, disposición interna, rutas de recolección y disposición final de elementos de protección personal desechables (guantes, tapabocas) usados.



	PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL FORMATO RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS POR FASES (III)	Código: FOR-GA-005 Versión: 0 Fecha: Memo XXX Página: 2 de 2

Nombre de la unidad operativa: Jardin Infantil Salamandra Localidad: 19 Nº de Pisos: Dos Pág. 2 de 2



FASE III

Convenciones

Inicio
Entradas /salidas
Recorrido
Caneca baño
Caneca de compostaje
Caneca cocina y/o descomde
Caneca zona de servicios
Caneca pañales
Cuarto de almacenamiento
Recipiente A.V.U
Durakart
Carro organizador de papel
Cuarto Móvil
Caneca Blanca cuarto de almacenamiento
Caneca Negra cuarto de almacenamiento
Caneca Verde cuarto de almacenamiento
Punto ecológico 2 canecas
Punto ecológico 3 canecas
Caneca Covid-19
Recorrido Covid-19

Frecuencia de recolección al día: martes, jueves ,sábados.

Horario: 7:00 am a 1:00pm

	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS FORMATO RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS POR FASES (I,II y III)	Código: FOR-GA-005 Versión: 1 Fecha: Memo Int XXX Página: 1 de 2

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS FASE I Y II

Esquema mediante el cual se representa gráficamente el recorrido interno de recolección de los residuos sólidos, desde el punto de generación hasta el cuarto de almacenamiento de la unidad operativa.

En este esquema se deben evidenciar los diferentes puntos en los cuales se realiza recolección de residuos (ubicación de canecas de acuerdo al área) y se diligenciara cada vez que la unidad operativa realice adquisición de canecas o contenedores para el almacenamiento de residuos o cada vez que se realice reestructuración física en la misma.

Pasos para la realización de la Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos

1. Seleccione la diapositiva con la fase de implementación de la resolución 2184 en la que según el PAIPAERS se encuentra su unidad operativa o administrativa.
2. Diligencie los espacios de la parte superior referente a la información de la unidad operativa (nombre, localidad y número de pisos) y en la parte inferior del formato a mano derecha, horario y frecuencia de recolección de los residuos dentro de la unidad operativa.
3. Identifique y plasme la distribución de cada área de su Unidad Operativa, denotando entradas y salidas según corresponda, de acuerdo a las convenciones estipuladas.
4. Identifique en el plano los puntos en los cuales va a ubicar las diferentes canecas solicitadas y las ya existentes utilizando las convenciones establecidas en el formato.
5. Para finalizar identifique por medio de flechas el recorrido interno de los residuos sólidos desde el lugar de generación hasta el cuarto de almacenamiento teniendo en cuenta un orden lógico.
6. Se resalta que se debe realizar una ruta por cada uno de los pisos (en caso que tenga más de uno) de cada Unidad Operativa.

En el jardín salamandra se implementa de la siguiente manera

Se implementan las medidas que se enuncian a continuación a fin de reducir el riesgo de contagio de COVID 19:

- Disponer de un contenedor en buen estado, con tapa y tipo pedal, para la disposición interna de los Elementos de Protección Personal usados.
- Al contenedor se le introduce doble bolsa negra.
- La bolsa externa y el contenedor cuentan con el rótulo “Riesgo COVID 19” preferiblemente se rotula con cinta de enmascarar y marcador.
- La recolección de estos residuos la realiza el personal de servicios generales utilizando los elementos de protección personal.
- El personal de servicios generales hace un recorrido o ruta única y exclusiva para la recolección de estos residuos.

- Los residuos son dispuestos en el cuarto de almacenamiento temporal.
- La entrega de estos residuos sólo se realizará a la empresa de aseo encargada de la zona donde se encuentra el *nombre del Jardín Infantil o Casa de Pensamiento Intercultural* y en los *horarios*.
- Una vez finalizado el proceso, el personal que realiza dicha actividad se debe lavar las manos con suficiente agua y jabón.
- Se realiza la limpieza y desinfección de los contenedores y del cuarto de almacenamiento temporal de residuos sólidos.

Para mayor información consultar el "Protocolo para la disposición de los residuos de elementos de protección personal utilizados por el talento humano para prevenir el riesgo.

El cual también se encuentra en el siguiente link

https://sig.sdis.gov.co/images/documentos_sig/procesos/caja_herramientas/20200619_abc_residuos_covid.pdf

HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR

Se debe cumplir con el conjunto de las condiciones y medidas necesarias durante la preparación, elaboración, almacenamiento, distribución de los alimentos para asegurar que, una vez consumidos, estos no representen un riesgo apreciable para la salud, es decir que sean inocuos.

- Se mantiene una esmerada limpieza e higiene personal y se aplican buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Baño diario: todo el personal que esté involucrado en la manipulación de los alimentos se le recomienda el baño diario y aseo personal diario.

- Manos: es importante que el personal lleve las manos limpias, uñas recortadas al ras, sin esmalte; y que su piel no presente heridas, en caso contrario, éstas deberán protegerse con un material impermeable y el uso de guantes se hará indispensable. Se deberán colocar avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos y en qué circunstancias se debe realizar.

Examen médico

- El personal que entre en contacto con alimentos en el curso de sus labores, deberá someterse a examen médico y acreditar un carnet de manipulación de alimentos, además de exámenes de laboratorio (coprológico, kohl de uñas, frotis faríngeo, seriado de baciloscopia), antes de asignársele tal actividad.

- El personal manipulador de alimentos cuenta por un reconocimiento médico, una vez al año donde conste que es apto para manipular alimentos.

- La frecuencia para la realización de los exámenes médicos y de laboratorio será anual, a fin de garantizar la salud del operario y disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos.

Capacitación del personal

- Todas las manipuladoras de alimentos tienen constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año

- Todo el personal debe estar entrenado en las buenas prácticas de manipulación, así como en la parte del proceso que le toca realizar.

LAVADO DE MANOS

- Lavado de manos con agua y jadón, antes de comenzar labores, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento y después del uso del sanitario.

- Técnicas para el lavado de manos:

  1. Moje sus manos hasta la altura del codo.
  2. Frótelas con el jabón haciendo abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.
  3. frote debajo de las uñas, entre los dedos, palma y dorso de la mano, hasta la altura del codo, durante 20 segundos como mínimo.
  4. Enjuague desde la mano al codo con abundante agua, cuidando que no quede jabón.
  5. Desinfecte sus manos y brazos con solución desinfectante.
  6. Seque con toallas de papel desechable o secador de aire.
  7. El lavado de manos se realizará:
  8. Después de usar los servicios higiénicos.
  9. Luego de tocarse granos o heridas.
  10. Después de coger dinero.
  11. Después de manipular basura.
  12. Después de que las manos se hayan contaminado o ensuciado por alguna causa.

Enfermedades contagiosas

- Notificar a la coordinadora del Jardín Infantil cualquier sospecha de enfermedad transmisible a través de los alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

Otros aspectos para tener en cuenta con el personal manipulador

- El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- No se usan relojes, pulseras, anillos, pircing o cualquier tipo de joya o accesorio.
- Mantienen las uñas cortas limpias sin esmalte.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de preparación de alimentos o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El uso de guantes no exime al personal de realizar el lavado de manos.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de preparación de alimentos cumplen con las medidas de protección y sanitarias estipuladas.

Malos hábitos

La coordinadora del jardín infantil salamandra recomienda las siguientes acciones durante el proceso de preparación de los alimentos:

- No rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- No introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
- No arreglarse el cabello, jalarse los bigotes.
- No tocarse los granos y exprimir espinillas.
- No escupir, comer, fumar, mascar o beber en el área de cocina.
- No toser y estornudar directamente sobre los alimentos.

- No apoyarse sobre paredes, equipos y productos.
- No tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos, limpiarse la cara con éstas o con los brazos; secarse las manos o brazos en el uniforme o con secadores de uso exclusivo para las vajillas y utensilios.

Prácticas higiénicas

Es obligatorio lo siguiente:

- El personal femenino debe llevar el cabello bien sujetado durante las horas de labores.
- No se deben llevar las uñas pintadas durante las horas de trabajo.
- No usar adornos en las manos, como relojes, anillos, etc.
- No portar lápices, cigarrillos u otros objetos detrás de las orejas.
- Conservar limpios los servicios higiénicos del personal y los vestuarios.
- Halar la palanca del inodoro y urinario después de haberlos utilizado.
- No llevar puesto el uniforme de trabajo fuera del jardín infantil salamandra
- Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.
- No portar lapiceros u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme.
- Colocar los desperdicios, material de desecho, bolsas desechables, papeles, etc., únicamente en los depósitos de basura. No dejarlos en cualquier lugar.
- No dejar ropas u otras pertenencias personales en la cocina, bodega o dentro de muebles no destinados para este propósito.
- No se deben guardar alimentos en los casilleros o áreas destinadas para guardar la ropa.
- No escupir ni fumar dentro de las instalaciones del jardín.
- No consumir bebidas, comidas y goma de mascar mientras se esté trabajando.
- Mantener una buena conducta en el servicio de alimentos.

UNIFORME DEL PERSONAL

Blusa o camisa

- No debe tener bolsillos, es de color claro y totalmente lisa

El pantalón

- Debe ser de color claro, sin bolsillos y liso.

Redecilla y gorro.

- Están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación.
- Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo. Igualmente, sirven para proteger el cabello del vapor, la grasa y los olores.
- Las personas que usan el cabello largo deberán sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra.

Delantal

- Cuando por el trabajo que se realiza el uniforme pueda ensuciarse rápidamente, se aconseja utilizar sobre éste, delantales de tela o plásticos para mayor protección, los cuales deben colocarse en un sitio específico mientras no se estén usando.
- El largo correcto del delantal es hasta debajo de la rodilla y debe ser de color claro

Zapatos

- Deben ser preferiblemente de cuero, y cerrados, para garantizar una mejor protección en caso de quemaduras y caídas de objetos (cuchillos).
- Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistentes.
- De preferencia deben ser de color claro y estar en buen estado.

Guantes

- Son una protección adicional al preparar y acondicionar los platos.
- Deben ser impermeables, resistentes, desechables, y facilitar el contacto con los alimentos.
- Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y legumbres.
- En caso de presentar el manipulador alguna herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente.
- El uso de guantes no exime al empleado de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.
  - Tapabocas.
- El personal manipulador debe usar tapabocas para evitar que caiga saliva o tosan sobre los alimentos.
- Debe ser de color claro

LAS 10 REGLAS DE ORO PARA TENER ENCUENTA.

Todas las etapas de las buenas prácticas se agrupan en las Reglas de Oro formuladas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de alimentos, y son las siguientes:

- Elegir alimentos elaborados o producidos higiénicamente.
- Cocinar bien los alimentos.
- Consumir inmediatamente los alimentos cocinados.
- Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocidos.
- Lavarse las manos a menudo.
- Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina.

- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
- Utilizar agua potable.
- Desinfectar verduras

EDIFICACIÓN E INSTALACIÓN

En el jardín salamandra el servicio de alimentación cuenta con tres áreas las cuales son:

- Almacenamiento
- Preparación y
- Lavado

Todas las áreas cuentan con suficiente ventilación e iluminación, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y mantenimiento de las áreas respectivas.

El servicio de alimentación y su instalación: Para el buen funcionamiento de la cocina, se cuenta con la distribución básica de zonas de trabajo, la cual se adaptó para cumplir con las normas higiénicas y evitar la contaminación de los alimentos.

Zona de recepción y limpieza de alimentos. En este espacio contamos con un mesón y un lavadero en donde se limpian los alimentos antes de ser almacenados, refrigerados o preparados.

ÁREA DE ALMACENAMIENTO. (Bodega de almacenar alimentos)

Es el espacio que se utiliza para almacenar abarrotes, lácteos, cárnicos, frutas, verduras e insumos necesarios para la preparación de los platos.

Vitrina y estante: En las vitrina y estante se almacena todo lo de abarrotes tales como: pan, harinas, pasta, granos, cereales, galletas entre otros, todo debidamente rotulado y cumpliendo con las peps.

Refrigeración y Congelación: se cuenta con 1 Refrigerador y 1 congelador en acero inoxidable donde se conservan los cárnicos, las verduras, lácteos y todo producto alimentario que requiere refrigeración o congelación, todos los productos se almacenan debidamente rotulado.

Canastillero. En el área de almacenamiento se cuenta con dos canastilleros en estos se almacena semanalmente tubérculos, frutas y verduras frescas que no requieren refrigeración tales como: naranja, mandarina, banano, papa, plátano, yuca, zanahoria, entre otros.

ÁREA DE PREPARACIÓN

Preparación de alimentos calientes. Para la preparación de alimentos en caliente; se cuenta con una estufa industrial de 4 hornillas y una estufa domestica de 4 fogones con 1 horno, en correspondencia con la demanda de los usuarios se cuenta con una campana extractora para evitar el escape de los olores.

Preparación de alimentos fríos. Para preparar alimentos en frío se cuenta con 2 mesas en acero inoxidable que se distribuye de tal forma que da espacio para la preparación de alimentos que no requieren ser calentados o fritos, por ejemplo, ensaladas, picar frutas o verduras etc.

También se cuenta con una licuadora industrial para la preparación de jugos y sorbetes, y con una licuadora domestica para la preparación de compotas y cremas de los niños menores de 1 año.

Lavado y desinfección de alimentos, se cuenta con un mesón el cual contiene lava platos doble de un solo grifo, para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

Poceta, en el área de preparación, se cuenta con una poceta la cual se utiliza para lavar los traperos de solo área de cocina.

ÁREA DE LAVADO.

Lavaplatos. El área de lavado cuanta con un lavaplatos triple con tres grifos el cual se divide en remojo, lavado y desinfección de los utensilios y menaje de la cocina como platos, pocillos, cucharas, jarras plásticas, cocas plásticas etc.

Poceta. El área de lavado tiene una poceta con llave de agua para el lavado de ollas, olletas, calderos.

Escurridor. El área de lavado se cuenta con 6 escurridores de loza en correspondencia con la demanda de los usuarios que utilizan el servicio.

Mesas. El área de lavado se cuenta con dos mesas en acero inoxidable para almacenar las ollas, carderos, olletas, jarras y cocas de plástico.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN: *Se tienen en cuenta los Lineamientos establecidos en el decreto 3075).*

En jardín salamandra con respecto a los materiales utilizados en las áreas y superficies de cocina cuenta con:

- Los pisos son en baldosa blanca con cinta antideslizante e impermeables a la humedad y su acabado tiene uniones y hendiduras que no permiten la acumulación de suciedad, polvo o tierra. Además, se cuenta con rejillas de agua, para facilitar su higienización.
- Las paredes son en baldosa blanca liso e impermeable a la humedad facilitando su lavado y desinfección
- Los techos son en acrílico liso fácil, blanco facilitando el lavado y desinfección del mismo para impedir la condensación y evitar así el desarrollo de bacterias y hongos.

- Las ventanas tienen vidrios en buen estado y estar provistas de angeo contra insectos, roedores y aves.
- Las puertas son lizas y de color blanco facilitando su aseo y desinfección.
- Los lavaplatos y pocetas cuentan con baldosa liza y blanca facilitando su lavado y desinfección.

Nota: todas las áreas de cocina que lo requieren como ventanas, techos y bordes de piso-pared cuentan con angeo, cubierta de techo y media caña cumplimento con el lineamiento.

SERVICIO BÁSICOS

- El jardín salamandra, cuenta con agua potable suficiente en cantidad y presión, proveniente de la red pública de acueducto de Bogotá; y con un sistema de distribución en todas las áreas del jardín que garantice la calidad higiénica para cubrir las demandas durante el servicio en la elaboración de los alimentos, en las labores de limpieza y desinfección, descargue de sanitarios, lavandería, Entre otros.
- Cuenta con un sistema drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas, trampas y respiraderos.
- El jardín salamandra cuenta con un vestidor con casilleros para el personal de servicios.
- El jardín salamandra cuenta con suficiente iluminación natural o artificial para las diversas actividades que se realicen; todas las lámparas y focos protegidos para prevenir que los fragmentos de una posible ruptura caigan al alimento.
- La ventilación es natural o artificial, que, y evita el calor excesivo, la concentración de gases, humos, vapores y olores.

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

- El jardín salamandra cuenta con cuarto de almacenamiento de residuos con sus respectivas canecas señalizadas según corresponda con la clasificación establecida en el plan de saneamiento y en un área aislada a las áreas de preparación.
- Las canecas se mantendrán, limpias con bolsas plásticas y con tapa.

EQUIPOS Y UTENSILIOS: Se tienen en cuenta los lineamientos establecidos en el decreto 3075).

Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

- Los equipos y utensilios se encuentran diseñados con el fin que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Este prohibido el uso de materiales contaminantes como plomo, cadmio, zinc, antimonio y hierro.

- Está prohibido el uso de pinturas o materiales de fácil desprendimiento que resulten de riesgo para la salud. Las superficies de contacto directo con los alimentos deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microrganismos.

- La distancia entre los equipos perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación es de tal manera que permite funcionar adecuadamente y facilita el acceso para la inspección, la limpieza y el mantenimiento.

- Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos en el Jardín Infantil son de materiales inalterables, fáciles de lavar, desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

- El equipo fijo se encuentra de tal modo que permite un acceso fácil y una limpieza exhaustiva.

- Se cuenta con los equipos necesarios y con la capacidad suficiente para garantizar el adecuado almacenamiento y conservación de los alimentos (refrigerador y/o congelador).

EL JARDÍN SALAMANDRA EN EL ÁREA DE COCINA CUENTA CON:

- ***Equipos:*** conjunto de maquinarias e instalaciones (licuadora pequeña, licuadora industrial, mesas, estufa industrial, estufa casera, refrigerador, nevera, vitrinas, estante de canastillas, escurridores de loza).
- **Equipo en congelación.** Puerta en acero inoxidable, control digital en temperatura, sistema no Frost.
- ***Utensilios:*** son los enseres de cocina tales como platos, pocillos, cucharas, tabla de picar cucharones, patrocinadoras, molinillos, jarras
- Los equipos y utensilios son de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No alteran el olor y sabor del alimento que contengan; algunas son en acero inoxidable, comúnmente usado en la fabricación de ollas y otros en seres como mesas de trabajo.
- La cocina posee una campana en acero inoxidable para la extracción de vapores y olores, la cual está en buen estado de conservación y funcionamiento.
- Los equipos están ubicados de manera accesible para su limpieza.
- Todas las partes de los equipos serán fácilmente desarmables para su higienización.

- Todo el personal que labora en la cocina es responsable de la limpieza de los equipos y utensilios utilizados.

INSTALACIONES SANITARIAS

- Los servicios sanitarios se mantienen limpios y se cuenta con recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento no manual.
- En las proximidades de los lavamanos de accionamiento manual y no manual se colocan avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción. Estas áreas cuentan con la dotación requerida para la higiene del personal manipulador.
- Los inodoros funcionan de tal manera que asegure su permanente limpieza en cada descarga. Los artefactos sanitarios
- Se cuenta con espacios adecuados para la instalación unidades sanitarias, fuera del alcance de los niños y que no represente riesgo de contaminación cruzada (cocina y bodega de alimentos).
- Se cuenta con espacios adecuados, fuera del alcance de los niños y que no represente riesgo para las áreas susceptibles de ser contaminadas para el almacenamiento de elementos e insumos utilizados en las actividades de aseo.

CONCEPTOS DE SEGURIDAD EN EL AREA DE LA COCINA

- Revisar el interior de los quemadores u hornillas antes de encenderlo.
- No dejar que el mango o las asas de los recipientes de cocción sobresalgan al exterior de la hornilla de la cocina o estén orientados a un punto de calor, ya que, si por un descuido una persona toca el mango o el asa, puede provocar un accidente.

- No deben salpicarse de harina las tapas, mangos o asas de los recipientes calientes que salgan del horno.
- Las personas que preparan los alimentos no deben desplazarse con el cuchillo en la mano. Pero si necesitaran hacerlo, deben moverse sin apuro y orientando siempre hacia el suelo las puntas del cuchillo.
- Los cuchillos deben guardarse todos en el mismo sentido.
- Los cuchillos no se deben poner sobre trapos cerca de la tabla de cortar. En caso de préstamo, deben ser devueltos por el mango.
- Antes de salir de la cocina, es preciso asegurarse de que todos los fogones y hornillas estén apagados y las llaves cerradas.

Saneamiento básico

- El jardín salamandra está dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impide el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.
- Los recipientes para almacenamiento de basuras son de accionamiento no manual y en material impermeable, provisto de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.
- Los sistemas empleados para almacenar agua (tanques) no ofrecen peligro de contaminación.
- Las diferentes actividades de limpieza y desinfección desarrolladas al Interior del Jardín Infantil Salamandra, se hacen exclusivamente con agua potable, para tal efecto y demás actividades se dispone de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizan conforme a lo estipulado en las normas vigentes.

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS AL JARDÍN INFANTIL SALAMANDRA.

- El jardín infantil salamandra está ubicada en el barrio Bella Flor sector la torre, una meseta de ciudad bolívar Bogotá Colombia. Se localiza en sitio seco, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
- La edificación se encuentra construida en un lugar que no ofrece peligro por accidentes naturales o por condiciones propias de las actividades humanas, y su funcionamiento no presenta riesgo para la salud y el bienestar de los niños y niñas.
- No se encuentra localizado junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores.
- Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras formación de charcos o estancamiento de agua.
- El jardín salamandra está diseñado y construido para evitar la presencia de insectos y roedores

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DEL ÁREA DE COCINA DEL JARDÍN INFANTIL SALAMANDRA.

- La edificación posee una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción y facilitan las operaciones de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.
- está construida de manera que protege los ambientes de producción, estos ambientes están ubicados según la secuencia del proceso desde el recibo hasta la distribución y servido para evitar retrasos y contaminación cruzada.
- El tamaño de las áreas de almacenamiento o bodegas están en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el Jardín, dispone de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales, permitiendo además realizar una adecuada limpieza y mantenimiento.

- Toda la edificación mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

PISOS Y PAREDES DEL JARDÍN INFANTIL SALAMANDRA

- Los pisos están construidos con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes no porosos, impermeables, no absorbentes, antideslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
- El piso de las áreas húmedas de elaboración tiene una pendiente que facilita el drenaje y los procesos de lavado y desinfección.
- Los drenajes del piso cuentan con la debida protección con rejillas, y si se requieren trampas adecuadas para grasas y solidos estarán señaladas de forma que permitan limpiarlas en su parte exterior.
- Para el servicio de alimentación, las paredes son de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas posee acabado liso y sin grietas,
- En las áreas de proceso de alimentos, las uniones entre las paredes, entre estas y los pisos y entre ellas y los techos se encuentran selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.
- Las paredes de cocinas, baños, sala amiga y enfermería están cubiertas con material cerámico de colores claros que reúnen los requisitos indicados en la normatividad sanitaria.

TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

- Las puertas son de material resistente de superficie lisa, no absorbente de fácil limpieza y desinfección.
- Las ventanas que se comunican con el ambiente exterior se encuentran con angeo metálico de fácil limpieza y buena conservación.
- Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos se encuentran con menor espacio de 1cm.

VENTILACIÓN

- Las áreas correspondientes al servicio de preparación de alimentos, cuentan con sistemas de ventilación directa o indirecta.
- La ventilación esta adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor.
- Las aberturas para circulación del aire se encuentran protegidas con mallas de material no corrosivo y se pueden remover fácilmente para su limpieza y preparación.
- Los sistemas de ventilación se limpian periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.
- En las áreas de preparación de alimentos la temperatura requerida es de 25°c.

ILUMINACIÓN

- Se tiene por medio de ventanas y lámparas convenientemente distribuidas, y también se cuenta con iluminación natural en diferentes áreas del Jardín Infantil.
- Las lámparas y otros medios de iluminación del jardín se encuentran con seguridad y están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura.
- En general, la iluminación es uniforme y no altera los colores naturales.
- Todos los lugares de trabajo cuentan con iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los manipuladores de alimentos y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.

DESNATURALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Objetivo

Establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes, durante su almacenamiento y preparación en los servicios de alimentación de operación directa y operación en asociación de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS).

Glosario

Actividad microbiana: es el principal mecanismo que produce alteración en la apariencia de un alimento, en cuanto a frecuencia e intensidad. El deterioro de los alimentos es desde luego, como la presencia de microorganismos patógenos, una condición indeseable; ese hecho es detectable por el consumidor frente al alimento, de manera que se encuentra en la situación ventajosa de decidir si lo acepta o no. En contraste, la presencia de microorganismos patógenos no suele acompañarse de cambios sensoriales evidenciables.

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

Alimento alterado: alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos. [1]

Alimento perecedero: el alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.[2]

Alimento de riesgo medio en salud pública: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos. [3]

Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Contaminación biológica: la contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos. Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos como los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él, pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento. [4]

Contaminación física: se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien consuma el alimento. [5]

Contaminación química: la contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos. [6]

Desnaturalización: consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.[7]

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[8]

Intoxicación por alimentos: son infecciones o irritaciones del tracto gastrointestinal causadas por alimentos o bebidas que contienen una bacteria dañina, parásitos, virus o químicos. Los síntomas comunes de la intoxicación por alimentos incluyen vómitos, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos. [9]

Lote: cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción. [10]

Materia prima: son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano. [11]

Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de estas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla **PEPS.**

Propiedades físicas de los alimentos: son aquellas ocasionadas al manipular los alimentos, las cuales pueden verse y medirse, ejemplo al picarlos, cortarlos, rebanarlos estos sufren cambios físicos, así mismo están relacionadas con el color, olor, forma, masa, solubilidad, densidad, punto de fusión, entre otros.

Propiedades químicas de los alimentos: están compuestas por el contenido de micro y macronutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales),

fibra, actividad acuosa, pH, entre otras, las cuales pueden sufrir transformaciones al someterlas a procesos de preparación ya sea o no por transferencia de calor o al presentar modificación en la carga microbiana.

Unidad operativa: es un lugar localizado en una sede, en el que se presta un Servicio Social. Tiene las siguientes características mínimas: Sede en la que se encuentra, nombre, servicio prestado, capacidad Instalada por servicio y beneficiarios vinculados.

Condiciones generales

El proceso de desnaturalización es el último recurso que utilizar, ya que, es deber velar porque los alimentos se mantengan en buen estado desde su recibo, durante su almacenamiento y preparación hasta su consumo.

El manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos es de vital importancia, ya que, conoce las características de calidad de cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta el instructivo de recibo de alimentos, fichas técnicas de alimentos y anexos técnicos, así mismo debe tener capacitación en los criterios de aceptación y rechazo de alimentos. El personal manipulador de alimentos debe almacenar de manera adecuada los alimentos utilizando el método PEPS con el fin de evitar alteración en las propiedades físicas y químicas que generen deterioro de los alimentos que conlleven a un proceso de desnaturalización.

En el proceso de recibo la Coordinadora del jardín salamandra y el personal manipulador de alimentos debe realizar las observaciones y devoluciones a las que haya lugar en la remisión o factura de acuerdo a las características físicas descritas en las fichas técnicas de los alimentos, una vez firmada la remisión o factura sin observaciones o devoluciones, se entenderá que los alimentos recibidos cumplen con los criterios establecidos y a conformidad, de esta manera se ejerce control en la recepción de alimentos, evitando el proceso de desnaturalización.

Durante el proceso de almacenamiento o preparación de alimentos pueden generarse contaminación biológica, física o química de los alimentos asociada a una manipulación inadecuada, que puede estar dada por un mal proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos y lavado de manos que pueden generar que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo, en este caso deberá realizarse el proceso de desnaturalización previa autorización.

Desarrollo

Identificación de alimentos no aptos para el consumo

El personal manipulador de alimentos es el encargado de la identificación del alimento no apto para el consumo durante el almacenamiento y preparación, las características que pueden identificarse como no aptas para el consumo en los alimentos son: físicas, organolépticas y microbiológicas.

A continuación, se relacionan las características que determinan que un alimento no es apto para el consumo:

a. Olor y sabor desagradable, no característicos del producto (ácido, fermentado, a sustancias químicas como gasolina, desinfectantes entre otros).

b. Color extraño no característico del producto.

c. Evidencias de infestación por plagas (mordeduras, gorgojos, excrementos entre otros).

d. Empaques abombados sobre todo en el caso de los lácteos.

e. Latas abolladas las cuales corresponden a la clasificación Tipo 2 (Son aquellas latas donde el hundimiento se presenta en mayor parte de la superficie y es más profundo).

f. Alteración microbiológica:

- Afectación visible: puntos negros, verdes, cafés, cremosos, rosados, amarillos, cafés, crecimiento de puntos verdes, blancos, azules, rosados, grises.
- Cambio de textura por descomposición: ablandamiento.
- Generación de gases: abombamiento.
- Cambio en las características organolépticas: olor, color, sabor.

g. Demás características ajenas al producto que sean signo de contaminación y que puedan generar daños a la salud de los participantes, por ejemplo, fechas de vencimiento caducadas, ausencia de fecha de vencimiento del producto (para los productos que aplique), exposición de alimentos de alto riesgo por periodos prolongados de tiempo a temperaturas de riesgo (Temperatura ambiente).

Determinación del proceso de desnaturalización

Una vez identificado y retirado el alimento no conforme, la coordinadora del jardín diligencia el formato de aprobación desnaturalización de alimentos y lo enviara a través de correo electrónico e informar vía telefónica al profesional en Nutrición encargado, sobre la situación presentada.

El profesional en mención determinará si se requiere o no, la realización del proceso de desnaturalización.

NO debe realizarse este proceso si este profesional no ha manifestado la aprobación del proceso vía correo electrónico a la unidad operativa, el profesional determinará si es necesario desplazarse hacia la misma.

Para los servicios sociales de operación en asociación o convenio que requiere realizar el proceso de desnaturalización, este será aprobado por la Coordinadora

de la unidad operativa, quien deberá enviar reporte en el formato aprobación desnaturalización de alimentos al Profesional en Nutrición Local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento máximo 24 horas después de realizado el proceso, junto con acta y registro fotográfico en medio magnético.

Proceso de manejo y disposición del alimento no apto para el consumo

Alistamiento

a) Dotación personal: gorro, bata, guantes y tapabocas desechables, gafas de protección.
b) Productos a utilizar para el manejo y disposición del alimento no apto para el consumo:

c) Para los alimentos no aptos sólidos: jabón líquido biodegradable.

d) Para los alimentos no aptos líquidos: jabón líquido biodegradable o aserrín o arena.

e) Utensilios: bolsa plástica verde en buen estado, fraccionar si es necesarios con elementos que no se usen para otras preparaciones, cinta de enmascarar y marcadores.
a) d) Acta: diligenciar el acta desnaturalización de alimentos, por parte del responsable o Coordinador de la unidad operativa en donde debe documentarse cada una de las acciones realizadas para el proceso de desnaturalización de manera **detallada** y contener como mínimo, la fecha, hora inicial – hora final, nombre de la unidad operativa, localidad, listado de asistentes con nombre legible, firma y cargo, en este formato se adjuntarán en medio digital 4 fotos que soporten el proceso.
b) Formato aprobación desnaturalización de alimentos: la coordinadora de la unidad operativa diligencia por completo el formato en medio magnético de acuerdo con las instrucciones y enviarlo al correo electrónico del Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa.

Área en donde se realizará el proceso de desnaturalización

En el jardín infantil salamandra se destinó el espacio del área de lavado de elementos de aseo ya que es un espacio alejado del área de la cocina, pero es fácil desplazarse con el alimento a desnaturalizar hasta esa área, el cual es un espacio alejado del área de recibo, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de alimentos y no represente ningún tipo de riesgo para la salud o contaminación de otros alimentos en la unidad operativa.

Talento humano que interviene en el proceso de desnaturalización de alimentos

El talento humano que debe intervenir en el proceso es el siguiente:

a) Coordinador de la unidad operativa o su delegado (reseñar en acta)
b) Manipulador de alimentos (personal del servicio de alimentación)

Momento en que debe realizarse el proceso de desnaturalización de alimentos

El proceso debe realizarse una vez se apruebe la desnaturalización del alimento o preparación y asistan las personas que intervienen en el proceso, el cual no debe superar las 24 horas, el alimento o preparación que ha sido detectado como no apto para el consumo debe retirarse o aislarse inmediatamente de cualquier otro alimento, para así evitar contaminar el resto de los alimentos, solo en casos en que el proceso en mención no pueda realizarse de forma inmediata, debe rotularse de la siguiente manera: “ALIMENTO PARA DESNATURALIZAR, FECHA Y HORA”, lo cual garantizará que este producto no sea utilizado en la unidad operativa hasta su desnaturalización.

Pasos para desnaturalizar alimentos

a) La Coordinador o su delegado y el personal manipulador de alimentos deben conocer el proceso de desnaturalización con antelación.

b) El personal que realiza el proceso debe tener la dotación puesta y contar con los elementos mencionados previamente.

c) Retirar el alimento sólido no apto para el consumo del área de almacenamiento temporal o donde se encuentre ubicado.

d) Revisar que la bolsa en donde se depositará el alimento o preparación no apta para el consumo se encuentre en buen estado (sin orificios o perforaciones).

e) Depositar los alimentos en mención en la bolsa y fraccionarlos si es necesario con el fin de garantizar el contacto del producto químico con todo el alimento o preparación. En caso de existir más de un alimento no apto el consumo, se podrá realizar el proceso en la misma bolsa.

f) Aplicar el producto químico puro que se elija jabón líquido biodegradable, sobre el alimento no apto para el consumo en cantidad suficiente de tal forma que el alimento o preparación quede impregnado en su totalidad.

g) Para alimentos líquidos, sopas o cremas, adicionar aserrín y/o arena.

h) Cerrar la bolsa con un nudo y agitarla de tal forma que el producto químico quede distribuido de forma homogénea en los alimentos o preparaciones.

i) Colocar la cinta de enmascarar y utilizar los marcadores para identificar de manera clara y legible, la bolsa con la frase: “ALIMENTO NO APTO PARA EL CONSUMO”.

j) Retirar inmediatamente la bolsa o bolsas, del espacio donde se realizó el proceso y llevar al almacenamiento temporal de residuos para luego ser entregado al servicio de recolección el día que corresponda.

k) Realizar los procesos de limpieza y desinfección a cada una de las áreas y elementos utilizados, de acuerdo con el plan de saneamiento de la unidad operativa.

l) La coordinación de la unidad operativa debe diligenciar en su totalidad el acta, adjuntar el registro fotográfico tomado durante el proceso.

Nota: Por ningún motivo debe retirarse el alimento no apto para el consumo o desnaturalizado de las instalaciones de la unidad operativa, excepto en los recipientes de disposición de residuos de la unidad operativa los días de recolección definidos por el distrito.

Reporte del proceso de desnaturalización

Coordinadora del jardín infantil salamandra envía al profesional en Nutrición a cargo de la unidad, a través de correo electrónico el informe del proceso, el cual consta de: acta con registro fotográfico y formato aprobación desnaturalización de alimentos, una vez se haya finalizado dicho proceso; y los servicios de operación en asociación deben enviar el informe del proceso al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

El Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa consolidará la información de la unidad asignadas de manera mensual en la matriz denominada: “matriz consolidación alimentos desnaturalizados” y deberá enviarse al profesional en nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento por correo electrónico los primeros cinco (5) días de cada mes.

El Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento deberá enviar el consolidado semestral con los reportes de las unidades de operación directa y en asociación a la líder del equipo de planificación alimentaria y nutricional de la Subdirección de Nutrición.

Los soportes como acta, listado de asistencia, registro fotográfico y formato aprobación desnaturalización de alimentos deberán reposar en medio magnético en la unidad operativa, el listado de asistencia original deberá estar disponible medio físico.

RECLAMO A PROVEEDORES

Objetivo

Establecer las acciones para realizar reclamos a proveedores de los servicios de alimentación de operación directa de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS), cuando durante el almacenamiento o preparación se identifiquen alimentos no aptos para el consumo o que incumplen con las especificaciones solicitadas por la Entidad.

Condiciones generales

El manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos debe conocer las características de calidad de cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta el instructivo de recibo de alimentos, fichas técnicas de alimentos y anexos técnicos; así mismo debe tener capacitación en los criterios de aceptación y rechazo de alimentos.

El personal manipulador de alimentos debe almacenar de manera adecuada los alimentos utilizando el método PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), con el fin de evitar alteración en las propiedades físicas y químicas que generen deterioro de los alimentos por inadecuada manipulación; cuando se ha asegurado un adecuado almacenamiento de los alimentos y a pesar de ello se observa que la vida útil del mismo es inferior a lo establecido en anexos y fichas técnicas, o cuando en el momento del pre alistamiento se observa que el alimento no cumple con los criterios de aceptación, el personal manipulador de alimentos deberá realizar el respectivo reporte al Responsable o Coordinador de la unidad operativa para iniciar el proceso de reclamo a proveedores descrito a continuación.

Desarrollo

Identificación de alimentos susceptibles a devolución por reclamo

Reclamos por condiciones de calidad

El personal manipulador de alimentos es el encargado de la identificación del alimento que debe ser sujeto a reposición por parte del proveedor.

La verificación de las características organolépticas de un producto, le permite al manipulador identificar un alimento como no apto para el consumo; estas condiciones pueden ser físicas, químicas y/o biológicas.

a) Olor y/o sabor desagradable, no característicos del producto (ácido, fermentado, a sustancias químicas como gasolina, desinfectantes entre otros).
b) Color extraño no característico del producto.
c) Empaques abombados sobre todo en el caso de los lácteos.
d) Latas abolladas las cuales corresponden a la clasificación Tipo 2 (Son aquellas latas donde el hundimiento se presenta en mayor parte de la superficie y es más profundo).
h. Alteración microbiológica:
    - Afectación visible: puntos negros, verdes, cafés, cremosos rosados, amarillos, cafés, crecimiento de puntos verdes, blancos, azules, rosados, grises.
    - Cambio de textura por descomposición, representado en ablandamiento.
    - Generación de gases, representado en abombamiento.
    - Demás características ajenas al producto que sean signo de contaminación y que puedan generar daños a la salud de los participantes, por ejemplo, fechas de vencimiento caducadas, ausencia de fecha de vencimiento del producto (para los productos que aplique), y en general, incumplimiento a la 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”.

Reclamos por condiciones de cantidad

El personal manipulador de alimentos debe reportar en la remisión del proveedor las cantidades faltantes de alimento solicitado por la Entidad; por eso es

fundamental que los manipuladores realicen el conteo y pesaje de los alimentos en la etapa de recepción de materias primas.
Es importante aclarar que NO se puede realizar devolución inmediata del producto al proveedor por cantidad, se debe solicitar reposición.

Reclamos por condiciones de oportunidad

El horario para la entrega de los alimentos para cada unidad operativa o punto de atención está contemplado entre las 7:00 a.m. y las 10:30 a.m. y entre la 1:30 p.m. y las 4:00 p.m., como lo establece la ficha técnica de distribución y entrega.

Nota 1: si los alimentos llegan a la unidad operativa en un horario diferente al establecido en la ficha técnica de distribución y entrega, y el personal manipulador considera que la recepción de este no altera la operación del servicio de alimentación, podrá recibirlo, realizando la respectiva anotación en la remisión para seguimiento de supervisión o interventoría.

Nota 2: si los alimentos no llegan a la unidad operativa dentro de los horarios establecidos por la ficha técnica de distribución y entrega, se podrá recibir al día siguiente en las horas estipuladas; la unidad operativa debe hacer la anotación respectiva en la remisión para seguimiento de supervisión o interventoría.

Ruta de reclamos

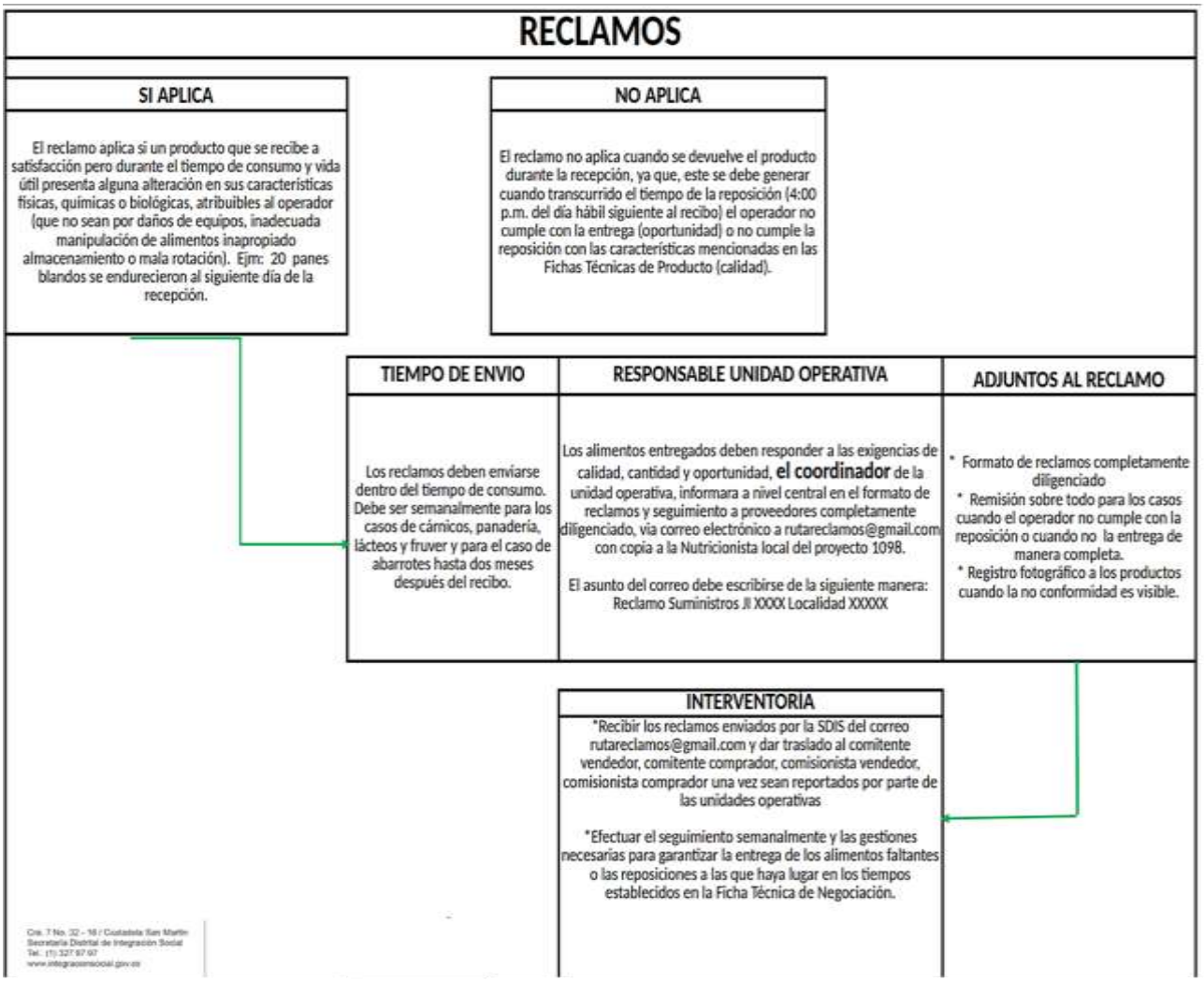


Figura 1. Cuadro ruta de reclamos. Equipo técnico de seguimiento y liquidaciones Subdirección de Abastecimiento.

Confirmación del proceso de reclamo a proveedores

Una vez se identifique que el alimento, a pesar de haber sido recibido como conforme en la unidad operativa no cumple con los criterios que fueron mencionados en el numeral 4.1., durante el almacenamiento o pre alistamiento la Coordinadora de la unidad operativa deberá seguir las siguientes recomendaciones:

- Separar el alimento que se haya identificado para realizar reclamo en una bolsa de color verde con su respectivo rótulo (alimento en proceso de reclamo a proveedor).
- Registrar la cantidad en el formato entrada y salida de alimentos con observación realizada del porqué se registró la salida.
- Definir la cantidad mediante pesaje de los alimentos.
- Tomar registro fotográfico del alimento.
- Diligenciar el formato reclamo y seguimiento a proveedores de acuerdo a las instrucciones de diligenciamiento.
- Enviar soporte fotográfico y formato diligenciado al correo reclamosensuministros@sdis.gov.co con copia a profesional de equipo de seguimiento y liquidaciones de la Subdirección de Abastecimiento, al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento y al Profesional en Nutrición que apoya las actividades del servicio social.
- Realizar seguimiento al proceso de reposición, mediante el registro en el formato entrada y salida de alimentos, una vez el proveedor haya realizado reposición del alimento.

Seguimiento del proceso de reclamo por parte de la SDIS

El profesional del equipo técnico de seguimiento y liquidaciones de la Subdirección de Abastecimiento hace la recepción de reclamo en el correo electrónico reclamosensuministros@sdis.gov.co y en el término de 3 días calendario dará trámite a la solicitud de reclamo para definir el proceso de recolección del alimento por parte del proveedor y la entrega del alimento en reposición.

BPM EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DURANTE LA EMERGENCIA.

Objetivo

Establecer el protocolo de BPM en emergencia para el JARDIN INFANTIL SALAMANDRA, para la prevención y mitigación de la propagación de la infección respiratoria aguda por COVID-19, educar y motivar al talento humano del jardín y familias en la promoción, prevención y control de la enfermedad por COVID 19 en su hogar y en el jardín.

Alcance

Este protocolo se extiende a toda la comunidad académica, administrativa y operativa del JARDIN INFANTIL SALAMANDRA.

Normatividad

Reglamento Sanitario Internacional – RSI 2005. • Ley 09 de 1979

• Ley Estatutaria 1751 de 2015

• Decreto 780 de 2016.

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx • Resolución 3280 de 2018

• Resolución 1164 de 2002

• Resolución 385 de 2020 • Resolución 380 de 2020

• Resolución 418 de 2020.

Recomendaciones de BPM en el servicio de alimentación

A. Recomendaciones para la recepción y almacenamiento de materia prima.
B. Recomendaciones para limpieza y desinfección de alimentos, utensilios y áreas físicas…
C. Recomendaciones en la preparación y servido de los alimentos.

D. Recomendaciones para el suministro de alimentos a los niños y niñas
E. Recomendaciones para la higiene del personal
F. Recomendaciones para el manejo de residuos
G. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada
H. Recomendaciones para planificación y control del personal
I. Recomendaciones finales
J. Técnica de lavado de manos.

Introducción

Las auxiliares de cocina del jardín salamandra son las encargadas de programar, elaborar y distribuir raciones alimentarias de acuerdo con minutas, protocolos y estándares con el objetivo de cubrir las necesidades nutricionales de los niños y las niñas para lo cual debe adquirir, almacenar y transformar diversos tipos de insumos, garantizando en todo momento la inocuidad del producto final.

El SARS-CoV2 es el virus causante de la enfermedad por coronavirus (COVID-19). El 7 de enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declara el brote de COVID-19 como una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional – ESPII . Más adelante, el 11 de marzo la OMS declara este brote como pandemia.

En este contexto, han debido aplicar diversas medidas adicionales para prevenir y mitigar el riesgo de contagio de COVID-19. Por esa razón, el presente documento tiene como objetivo establecer recomendaciones en relación a cuáles serán las prácticas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que deben ser reforzadas para reducir o evitar el riesgo de contagio por COVID-19.

RECOMENDACIONES DE BPM EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

A. Recomendaciones para la recepción y almacenamiento de materia prima

1. Se sugiere verificar el inventario de productos para determinar las necesidades de compra y stock mínimo de reserva de acuerdo con la fase de evolución de la emergencia sanitaria, el porcentaje adicional de reserva será determinado por el jardín.

2. Las frutas y verduras, idealmente en refrigeración, previamente limpias y desinfectadas, se pueden comprar y almacenar para una semana, inclusive unos días más, pero esta condición depende de las características físicas (grado de maduración) y químicas (composición) del producto.

3. Para el caso de los alimentos no perecederos (por ejemplo, arroz, maíz, harina de trigo, leguminosas, azúcar, sal entre otros), se sugiere mantener stocks más altos. Con respecto a los productos lácteos, se pueden almacenar tomando las mismas indicaciones de los productos lácteos, siempre y cuando sean pasteurizados.

Recepción de materias primas:

- Disposiciones para mantener la distancia física de 2 metros,
- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.
- Los conductores deben respetar las reglas de distanciamiento físico al entregar mercancías, así mismo, deben cuidar su higiene personal y usar ropa de protección limpia
- Disposiciones para reducir al máximo el intercambio de documentos u otro material de escritorio y disposiciones sobre uso de EPP, tanto de los proveedores como del personal del jardín infantil salamandra.
- El proveedor debe cumplir y presentar al momento de la entrega, un protocolo de protección de alimentos durante el proceso de manipulación

de compra, materia prima en bodega, unidad de transporte (vehículo isotérmico o refrigerado) y entrega de alimentos.

- El proveedor debería garantizar la higiene y desinfección de los productos.
- Finalizado el proceso de recepción de materias primas, las mesas y las superficies en las cuales se apoyó la mercadería deben ser limpiadas y desinfectadas. Las cajas, cajones, packs plásticos se descartarán antes del ingreso al depósito de alimentos. Todos los envases deberán ser desinfectados. Se sugiere utilizar una bomba para desinfectar los productos.

Almacenamiento

- Previo al acceso al área de almacenamiento, los alimentos deberán ser lavados y desinfectados utilizando los compuestos acordes y destinados para dicho proceso,

- Clasificar los alimentos de acuerdo con las categorías alta, media y baja en función de los riesgos de salud pública para consumo humano hasta el momento, a los alimentos no se les ha determinado como fuente o vía de transmisión del coronavirus COVID-19. Considerar el sistema de primeras entradas, primeras salidas (PEPS). Se sugiere utilizar una bomba para desinfectar los productos.

B. Recomendaciones para limpieza y desinfección de alimentos, utensilios y áreas físicas.

- Se debe ajustar el plan de limpieza y desinfección, haciéndolo más frecuente de lo usual y poniendo particular atención en la desinfección de ambientes, suelos, paredes, puertas, chapas y puntos fuente de posible contaminación dentro del servicio de alimentación (desinfección de nivel medio/ semicrítica por el tipo de área). Esto en seguimiento de los planes de limpieza establecidas en el servicio de alimentación de manera rutinaria.

- Se ha encontrado que junto con el alcohol etílico a más del 70%, el amonio cuaternario y el ácido peracético, son ideales para la desinfección de superficies que pueden estar en contacto con el SARS-CoV2.

Agentes antimicrobianos efectivos contra diferentes coronavirus: virus de la hepatitis de ratón (MHV-2 y MHV-N), coronavirus canino (CCV), transmisible virus de la gastroenteritis (TGEV) y coronavirus del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV).

AGENTE ANTIMICROBIANO	CONCENTRACIÓN	CORONAVIRUS PROBADOS
Etanol	70%	HCoV-229E, MHV-2, MHV-N, CCV, TGEV
Hipoclorito de sodio	0.1–0.5%	HCoV-229E
	0.05–0.1%	SARS-CoV
Yodo Povidona	10% (1% iodine)	HCoV-229E
Glutaraldehído	2%	HCoV-229E
Isopropanol (alcohol isopropílico)	50%	MHV-2, MHV-N, CCV
Cloruro de benzalconio	0.05%	MHV-2, MHV-N, CCV
Clorito de sodio	0.23%	MHV-2, MHV-N, CCV
Formaldehído	0.7%	MHV-2, MHV-N, CCV

Fuente. Tomado y traducido de: Kampf G, Todt D, Pfaender S, Steinmann E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. J Hosp Infect. 2020 Mar;104(3):246-251 **(3)**.

- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de mayor contacto.

Persistencia de coronavirus en diferentes tipos de superficies inanimadas

TIPO DE SUPERFICIE	TEMPERATURA (T°) DE SUPERVIVENCIA	TIEMPO DE SUPERVIVENCIA
Metal	T° ambiente	5 días
Madera	T° ambiente	4 días
Papel	T° ambiente	4 - 5 días
Cristal (vidrio)	21 C° - T° ambiente	5 días
Plástico	T° ambiente	9 días
Bata desechable	T° ambiente	2 días

Fuente: Tomado y adaptado de Kampf G, Todt D, Pfaender S, Steinmann E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. J Hosp Infect. 2020 Mar;104(3):246-251 **(3)**.

- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos, y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.
- Los paños y utensilios de limpieza para el aseo de la cocina deben ser utilizados solo para este fin.
- Limpiar y desinfectar el cesto de elementos sucios donde se depositan manteles u otros objetos.
- Las estrategias de mejora basadas en la evidencia para la atenuación de la contaminación ambiental residual implican una combinación de limpieza profunda con desinfectantes superficiales.

Actividad	Proceso
Desinfección de frutas y verduras	Preparar agua para la limpieza de los alimentos, agregar amonio cuarternario de quinta generación, ácido peracético o una solución 3,35%, 3,5%, 4% a 100ppm. Sumergir las frutas y verduras de 5 a 10 min y lavar uno a uno, y enjuagar en abundante agua.
Limpieza de mesadas y superficies donde se apoya mercadería en la recepción de alimentos	Usar solución de hipoclorito de sodio al 1% para la desinfección de mesas y mesones de recepción los alimentos. El repaso debe ser permanente al inicio y después de la recepción.
Envases desechados al finalizar la recepción de alimentos	Pulverización con alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 1%.
Paños de microfibra u otro material (limpiones)	Lavar los paños u materiales utilizados con agua y detergente y enjuagarlos adecuadamente. Desinfectar con solución de hipoclorito de sodio al 1%, enjuagar y secar.

Paredes y suelos	Lavado con jabones grado alimentario y desinfección con solución a base de hipoclorito de sodio, o de ácido peracético u otras a base de amonio cuaternario. Lavar con agua y detergente (no mezclar el hipoclorito) y enjuagar con agua limpia pasando nuevamente todas las superficies. Pasar con solución de hipoclorito de sodio al 2% y esperar a que seque. Enjuagar los materiales utilizados. Lavarse las manos antes y después del procedimiento. Desechar el contenido líquido de los baldes por la pileta o inodoro.
Limpieza del equipo eléctrico desconectado	Limpiar con paño impregnado con etanol al 70% y amonio cuaternario.
Utensilios y equipos para alimentos	El agua a partir de 55°C es óptima para la eliminación de grasas y gérmenes patógenos. Lavar los utensilios con detergente para vajilla y enjuagar con abundante agua. Es posible para una mayor seguridad lavar con solución de hipoclorito al 0,5%.

C. Recomendaciones en la preparación y servido de los alimentos.

- Se requiere incrementar la frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas, superficies, equipos, utensilios y alimentos, contemplados en el Plan de Saneamiento y en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura.
- El área de preparación debe estar dotada de jabón y solución desinfectante para el lavado y posterior desinfección de manos del personal manipulador.
- En el área de almacenamiento se debe mantener un control de las fechas de vencimiento de las diferentes materias, prestando atención a los productos perecederos y a las fechas de vencimiento de los productos enlatados.
- En el jardín asigna a una persona externa del área de preparación de alimentos, encargada de verificar y hacer cumplir las orientaciones que se emitan.
- Los manipuladores de alimentos deberán seguir las buenas prácticas higiénicas (lavado y desinfección de manos, indumentaria limpia, así como uso permanente del tapaboca), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados
- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación y servido.
- Evitar cocinar más alimentos que las raciones a entregar diariamente.
- Se debe realizar el diligenciamiento de todos los formatos correspondientes a la operación del servicio de alimentación según la modalidad que ofrezca el jardín infantil.
- Se deben diligenciar los formatos correspondientes a la implementación del Plan de Saneamiento.
- Después de cada servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, perillas de puertas, bandejas, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada para la manipulación y servido de alimentos de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.

D. Recomendaciones para el suministro de alimentos a los niños y niñas

- El talento humano debe hacer uso adecuado de los elementos de protección personal (tapabocas y cofia) durante el acompañamiento en los momentos de alimentación.
- Las mesas deberán estar separadas a una distancia de 2 metros entre una y otra antes y luego de usar estos espacios, se requiere de una desinfección con NaClO al 5%, diluido a100 ppm. En cada mesa podrá ubicarse un máximo de 2 niños o niñas, evitando estar frente afrente, guardando la distancia física sugerida.
- Para el momento del consumo de alimentos, las niñas y los niños se deben retirar los tapabocas, estos se deben guardar individualmente en una bolsa de papel o tela marcada y ubicarlos en un espacio que evite el contacto entre ellas.
- Lavarse las manos y acompañar el lavado de manos de las niñas y los niños antes del consumo de alimentos. Para esto, organizar grupos de acuerdo con el tamaño del área de lavado de manos para mantener el distanciamiento físico.

- Disponer el espacio para el consumo de alimentos (comedor) realizando la limpieza y desinfección previa del área como lo indica el Plan de saneamiento.
- Disponer mesas y sillas individuales, limpias y desinfectadas para cada niña y niño que se encuentren en el jardín infantil privado, entre cada mesa y silla debe conservarse el distanciamiento físico. Las mesas y sillas deben estar ubicadas en la misma dirección, de tal forma que, las niñas y los niños no se observen de frente unos con otros.
- Indicar a las niñas y los niños su ubicación en las mesas y sillas individuales.
- Una vez ubicados las niñas y los niños alcanzar hasta la mesa los alimentos y los cubiertos.
- Las profesionales en primera infancia deben acompañar el momento del consumo de alimentos evitando al máximo el contacto físico con la boca, la nariz y los ojos de las niñas y los niños. En caso de hacerlo (sonar o limpiar el rostro) deben lavar inmediatamente sus manos.
- Una vez finalizado el consumo de alimentos las niñas y los niños se dirigen a realizar el lavado de manos y cepillado de dientes a las áreas establecidas, de acuerdo con las medidas de distanciamiento físico.
- El personal de servicios generales aplicará a todo el menaje (platos, vasos, cubiertos) y a los alimentos sobrantes, solución desinfectante con hipoclorito mediante aspersión. Posteriormente el menaje podrá ingresar al servicio de alimentos para el lavado y la desinfección.
- ventilar después de cada consumo de los alimentos los salones abriendo las ventanas

E. Recomendaciones para la higiene del personal.

La higiene del personal en el trabajo se ajustará a lo establecido por el jardín infantil salamandra en el protocolo de bioseguridad general. Considerar en todo

momento: higiene respiratoria, distancia de 1,5 metros y uso de EPP durante el tiempo que sea recomendable.

Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de trabajo. Si es necesario que haya un móvil lo recomendable es que tengan una protección plástica y desinfectarla con alcohol en gel, antes y después de usarlas en las áreas de hospitalización y otras áreas.

Para las auxiliares de cocina, los elementos de papelería de uso diario, como lapiceros, formatos, stickers, entre otros, serán de uso exclusivo; este procedimiento debe aplicarlo todo el personal auxiliar, técnico y profesional. En el caso del uso de papelería debería optarse el reemplazo de éste por la vía virtual o telefónica para minimizar el contacto físico de material didáctico proveniente de área contaminada o roja.

Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.

El talento humano del jardín cuenta con Equipos de Protección Personal (EPP) acorde con la labor que realiza para reducir el riesgo de contagio cuando brinde asistencia a los niños y niñas.

Tipo de personal	EPP
Personal en la recepción de materia prima	- Cabello recogido - Mascarilla quirúrgica (tapabocas) - Guantes descartables de látex - Máscara de protección o lentes - Guantes plásticos de vinilo, nitrilo o látex (preferiblemente), se debe garantizar la impermeabilidad, resistencia, flexibilidad, sensibilidad, sobre todo utilizar el tamaño correcto ajustado a la mano. (UNE-EN ISO 374.5-2016) - Polainas (pueden ser de tela quirúrgica desechable).
Personal docente y auxiliares pedagógicas	− Higiene correcta de manos con agua y jabón líquido o alcohol en gel − Uso de mascarilla quirúrgica − Cabello recogido

	− Equipo regular de trabajo para el servicio
Personal administrativo	− Higiene correcta de manos con agua y jabón líquido o alcohol en gel − Uso de mascarilla quirúrgica − Uso de alcohol en gel, luego de lavado de manos
Personal de limpieza	− Higiene correcta de manos con agua y jabón líquido o alcohol en gel − Uso de mascarilla quirúrgica − Equipo regular de trabajo para el servicio

(*) Utilizar protocolo de bioseguridad, para retiro de EPP; con ayuda de otro personal o frente a un espejo. El lugar de retiro debe contar con un lavamanos con jabón líquido y toalla de papel.

Recomendaciones de higiene personal

- Baño y lavado del cabello diario.
- Uñas cortas y bien mantenidas (nunca usar cortaúñas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos y de ser necesario, el uso de guantes. Asimismo, no se permitirá el uso de cremas y perfumes en las manos.
- Ropa y uniformes limpios; usar el gorro sin dejar a la vista ninguna porción de cabello.
- Evitar el pelo largo suelto y no vestir suéteres de algodón en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos o cubrir con un uniforme apropiado (de manera tal que no suelte hilos o pelusas).
- Evitar cargar lápices, plumas u otros objetos en bolsillos arriba de la línea de la cintura o no usar prendas que tengan bolsillos con la descripción anterior.
- El personal auxiliar de cocina debe mantener su lugar de trabajo sin acumulación de comida, polvo o cualquier tipo de basura.
- No comer en medio de su puesto de trabajo ni dejar residuos que puedan fermentarse y producir contaminaciones.
- Nunca dejar las puertas abiertas.
- Mantener cerrados o cubiertos todos los contenedores cuando contengan productos o insumos.

- No dejar herramientas o piezas de reparación y mantenimiento en áreas que puedan tener contacto con los alimentos.
- Desechar o volver a desinfectar productos caídos y que tengan contacto con el suelo o con cualquier otra superficie extraña.
- La persona con enfermedades contagiosas o con síntomas de ellas (ictericia, diarreas, vómitos, tos, lesiones notorias en la piel, etc.), debe avisar a la cordinadora de inmediato, para que momentáneamente sea removido de su lugar de trabajo sobre todo si manipula o reparte los alimentos.
- Está totalmente prohibido el uso de joyas (aros, anillos, pulseras, etc.)

F. Recomendaciones para el manejo de residuos

- Debido a las características infecciosas del SARS-COV2, ningún residuo orgánico o inorgánico debe retornar al jardín debe ser puesto en el depósito de desechos y mantenerlo allí sin devolverlo a el jardín.

G. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada

Se verificará la desinfección por aspersión y contacto (paño en microfibra o compresas en solución desinfectante) o con ozonizador, en áreas comunes otros espacios por donde los alimentos van a transitar.

Se brindará especial atención y vigilancia a la ruta sanitaria para residuos peligrosos y no peligrosos (recorrido, hora y actividad a realizar) y puntos críticos de encuentro con otros servicios, entre otros. Si la entrada y salida del personal y usuarios del servicio es la misma de la recepción de alimentos y en coordinación con otros servicios, deberá establecerse un horario exclusivo de uso para el transporte de los alimentos por esa área.

Para evitar la contaminación cruzada por el tráfico entre el personal que trabaja y comparte las áreas del servicio de alimentación, se tendrá una barrera sanitaria (separación física en lo posible), por ejemplo, mesas de trabajo o delimitación de las zonas, puede ser demarcación de suelo con color de seguridad, señales de prohibición, prevención o advertencia y cintas de demarcación para distancia

preventiva. En lo posible se mantendrá la distancia de seguridad entre las auxiliares de cocina y el uso permanente de mascarilla.

H. Recomendaciones para planificación y control del personal

Se deberán dotar de elementos de protección personal (en especial tapabocas, o guantes si se requiere) a el talento humano del jardín que manipula a alimentos y a el talento humano que interactúa con los niños y niñas usuarios del jardín, así como aquellos de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de estos elementos. De igual forma, promover el lavado frecuente de manos y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso).

Promover las medidas de aislamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de un metro, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.

En caso que alguien del personal del área de cocina llegue al jardín con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá prohibirse inmediatamente la manipulación de alimentos y remitirse al aislamiento domiciliario e informar del caso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica.

Los turnos del personal, llegada y finalización de la jornada laboral se ajustarán para evitar la concentración de personal en el área de vestuario. Igualmente, se determinará la forma correcta del manejo de su ropa de calle y el uso de desinfectante para el calzado, antes del ingreso a las zonas de trabajo; los lentes

de medida y uso permanente también serán desinfectados antes de iniciar la actividad laboral y al finalizar el turno de trabajo.

El uniforme utilizado durante la jornada laboral debe colocarse en una bolsa y cerrarse; la ropa no debe ser sacudida, deberá ser llevada a casa herméticamente guardada en aquellos casos en que la institución no lave los uniformes.

Por seguridad del personal, deberán estar prohibidas las salidas fuera del espacio laboral, sin la autorización de la coordinadora, a menos que sea estrictamente necesario.

Se deberá llevar el control y toma diaria de temperatura de todo el personal que labora en el jardín, así como de otros síntomas sospechosos y el estado de fatiga mental.

Realizar sanitización de mesadas en los sectores de descanso y oficinas con alcohol 70° previo a su uso. Separación de mesas en el sector de descanso a fin de asegurar el adecuado distanciamiento físico.

I. Recomendaciones finales

- Reforzar los procedimientos de BPM en el servicio de alimentación poniendo énfasis en el lavado de manos y en el manejo de la alimentación de pacientes en aislamiento.
- El jardín infantil salamandra incrementara la frecuencia de capacitaciones sobre los siguientes temas: uso correcto de EPP, identificación temprana de sintomatología asociada a la infección por COVID-19 y normas de bioseguridad en el trabajo, además, colocara información complementaria en los murales del área.
- Implementar un sistema de acompañamiento psicológico para tratar el “miedo al contagio” en el personal, debido a que, por este motivo, pueden “no cumplir” con sus funciones.
- Impulsar medidas que prevengan la pérdida y desperdicio de alimentos.

- Promover buenas prácticas de producción y procesamiento de alimentos, garantizando la eficiencia de la cadena de suministro de alimentos.

J. Técnica de lavado de manos

La frecuencia de lavado de manos será:

- Después de tocarse la cara,
- Antes de preparar y comer alimentos,
- Después de ir al baño,
- Después de toser y estornudar,
- Luego de visitar zonas públicas,
- Después de tocar llaves, dinero o artículos personales,
- Después de tocar pasamanos y manijas de puertas o de realizar cualquier actividad en la que se puedan haber contaminado las manos.

La OMS establece que el lavado de manos constante es una estrategia más eficaz que el uso de guantes para evitar el contagio de COVID-19.



Cibergrafía

Información tomada sobre instructivos de preparación, servido y distribución de alimentos protocolos desnaturalización y reclamos a proveedores de mapa de procesos de la secretaria de integración social

Mapa de procesos/ Prestación de servicios sociales para la inclusión social/ 11 dirección de nutrición y abastecimiento.

https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-nutriabaste

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DE APOYO

• Coronavirus (COVID 2019) en Colombia. Instituto Nacional de Salud. https://www.ins.gov.co/Noticias/Paginas/Coronavirus.aspx

Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. U.S. FOOD&DRUG. https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions

• EFSA. Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route

• Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19. Organización Mundial de la Salud. Recuperado de: https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus2019/advicefor-public/q-a-coronaviruses

• ABECÉ de la Inocuidad de alimentos. Ministerio de Salud y Protección Social. Recuperado de: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-inocuidad.pdf

• Manual para manipuladores de alimentos. Organización Panamericana de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Alumno. Washington, DC: OPS, 2016. Recuperado de: http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf