Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

MANUAL BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

INTROCUCCION

Las Buenas Practicas de Manufactura (BPM), son los principios basicos y practicas generales de higiene en la manipulacion, preparacion, elaboracion, envasado, almacenamiento, transporte y distribucion de alimentacion para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la produccion.

Con la realizacion de este manual se establecen los parametros para el adecuado y correcto funcionamiento de los espacios, utensilios y equipos destinados al recibo, procesamiento, preparacion, produccion, manipulacion, almacenamiento y servido de alimentos, haciendo una regulacion de los procedimientos tendientes a disminuir los factores de riesgo para las personas con discapacidad. Ademas de lo anterior jardín huellas y talentos da cumplimiento a los requisitos legales establecidos para el funcionamiento adecuado del servicio de alimentos y con ello garantizar el bienestar de quienes lo integran.

El presente Manual ha sido elaborado sobre la base de la Norma Sanitaria decreto 3075/97 del Ministerio de Salud para el funcianamiento de todo establecimiento dedicado a la elaboracion de alimentos, que establece disposiciones para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, los requisitos sanitarios operativos y las buenas practicas de manipulacion de alimentos, asi como las condiciones higienico sanitarias y de infraestructura que se deben cumplir.

Con la elaboracion de este Manual se pretende poner a disposicion del personal manipulador de alimentos, un conjunto de recomendaciones que permitiran mejorar la prestacion del servicio en el Jardín Huellas y Talentos, quienes deben estar comprometidos con la calidad y por ende con la satisfaccion de atender a nuestras niñas y niños.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

OBJETIVO: Dar a conocer por medio del Manual de Buenas Practicas de Manufactura los requisitos que debe tener en cuenta el Jardín Huellas y Talentos, frente a las Condiciones Sanitarias y Buenas Practicas de Manufactura en el servicio de alimentos, con el fin de suministrar alimentos inocuos para las personas con discapacidad y con caracteristicas organolepticas de optima calidad.

ALCANCE: Las Buenas Practicas de Manipulacion de alimentos presentadas en el Manual abraca todas las areas, ambientes, equipos, insumos y personas que tienen relacion con el recibo, almacenamiento, preparacion, suministro y servido de los alimentos distribuidos en el Jardín Huellas y Talentos.

DEFINICIONES

Agua Potable: Aquella cuyo uso y consumo no causa efecto nocivo al ser humano.

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biologicos.

Alimento Adulterado: El que por causa fisica, quimica, biologica u otra derivada de tratamientos tecnologicos inadecuados y/o deficientes, ha sufrido un deterioro de caracteristicas sensoriales o en su valor nutritivo. Ejemplo: Pescado sin conservacion en cadena de frio.

Alimento Contaminado: El que contiene agentes vivos (Microorganismos y/o parasitos riesgosos para la salud) y sustancias quimicas, minerales o particulas extrañas.

Alimentos Potencialmente Peligrosos: Aquellos que en razon de su composicion o manipulacion pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la for4macion de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservacion, almacenamiento, transporte, preparacion y servicio. Ejemplo: Productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, asi como frutas y hortalizas preparadas.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

Buenas Practicas de Manufactura: Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulacion de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtencion de la materia prima, almacenamiento, recepcion, preparacion previa,preparcion final, almacenamiento, distribucion, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevencion de contaminacion.

Cadena Alimentaria: La serie de procesos que se inicia en: obtencion de la materia prima, almacenamiento, recepcion, preparacion previa, preparacion final, almacenamiento, disrtibucion, servido y consumo final.

Cadena de Frio: Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida util de los alimentos potencialmente peligrosos durante la cadena alimentaria.

Calidad: Grado de armonia entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.

Inocuidad de los Alimentos segun el CODEX Alimentarius: Aquel que no causara daño al consumidor cuando este es preparado y/o consumido de acuerdo a su intencion de uso.

Procedimiento PEPS - Primero en entrar Primero en salir: Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancia conforme a su fecha de entrada y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetear o marcar con cualquier otro metodo los alimentos, con la fecha de ingreso a la alacena y colocar el alimento conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotacion de los mismos.

Temperatura de Seguridad: Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 4°C (Refrigeracion y Congelacion) y mayor a 65 °C (hervido, coccion, horneado etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frias siempre bien frias y las comidas calientes siempre bien calientes.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

Contaminacion: Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (Fisica, Quimica o biologica) no añadida intencionalmente al alimento, que esta presente en el mismo como resultado de la produccion (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricacion, elaboracion, preparacion, tratamiento, envasado, enpaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminacion ambiental.

Contaminacion Cruzada: Proceso por el cual los microorganismos patogenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminacion de los alimentos. Por Ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos estan almacenados junto a los alimentos cocidos sin proteccion, de persona a comida; cuando las manos de los manipuladores estaN sucias, de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños.

Microorganismos: Pequeños seres vivientes que solo pueden ser vistos mediante el microcopio.Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parasitos y hongos dentro de la celula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.

Bacterias: Microorganismos vivos que pueden echar a perder la comida, crecen mas rapido en presencia de humedad, temperatura entre 5°C a 60 °C en alimentos expuestos a un tiempo mayor de 4 horas a temperatura ambiente, alimentos ricos en proteina, un ph neutro poco acido o pòco alcalino, algunas necesitan oxigeno y otras no.

Patogenos: Microorganismos que causan enfermedad.

Higiene: Es el proceso de limpieza y desinfeccion.

Desinfeccion: Eliminacion o reduccion del numero de microorganismos patogenos a un nivel que no propicie la contaminacion de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes quimicos y/o metodos fisicos higienicamente satisfactorios, a un nivel que no acasiona daño a la salud del consumidor, ni del trabajador.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10f Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

Higiene de los Alñimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que seguren la inocuidad de los mismos.

Limpieza: Eliminacion de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa u otra materia visible.

Mnaipulacion de Alimentos: Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.

Manipulador de Alimentos: Persona que trabaja y esta en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisicion del alimento hasta el servido a la mesa al consumidor.

Superficie de Contacto con los Alimentos: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboracion y manejo del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

2. METODOLOGIAS DE PROCEDIMIENTO

2. 1 COMPRAS

2.1.1 Objetivo: Garantizar el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparacion de los alimentos ofrecidos en el jardín Huellas y Talentos.

2.1.2 PROCESO PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS

2.1.2.1 Identificar y seleccionar los Proveedores



Powered by CamScanner

El Jardín Huellas y Talentos cuenta con un encargado del area de compras quien junto con la persona encargada del area administrativa determinan los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos. Este listado contiene nombre del proveedor, telefono de contacto y direccion. La persona encargada de la compras verifica el cumplimiento de las condiciones de salubridad que nos exigen y solicita la documentacion requerida.
Los proveedores que se tiene nos envian la documentacion y se mantiene en un archivo para las evidencias en las diferentes interventorias.

2.1.2.2 DISPONER DE LAS ESPECIFICACIONES Y CRITERIOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La persona encargada de que el personal manipulador de alimentos conozca las caracteristicas organolepticas, fisicas, quimicas y microbiologicas de cada alimento, al igual que conocer la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.

Los conceptos favorables de las instalaciones del proveedor y del vehiculo de transporte de alimentos, curso de manipulacion, certificados medicos, todos estos se solicitan al proveedor y se archivan teniendo en cuanta la normatividad vigente.

2.1.2.3 COMPARAR LAS ESPECIFICACIONES Y CRITERIOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CON LOS PRODUCTOS DE LOS PROVEEDORES

El encargado de las compras de alimentos verifica que los criterios de calidad exigidos por la unidad operativa cumplan con los productos ofrecidos y sean de primera calidad.

2.1.2.4 CALCULAR LAS CANTIDADES A SUMINISTRAR

La frecuencia de los pedidos es semanal, esto se hace teniendo en cuenta la Minuta Establecida y las exixtencias en la bodega, el pedido es elaborado por la persona encargada, teniendo en cuenta el peso de los productos en bruto, neto y servido.

Powered by CamScanner

2.1.2.5 ELABORACION DEL PEDIDO

Las solicitudes de pedidos se realizan semanalmente todos los viernes; se envia el plan de compras con la cantidad de alimentos que se van a comprar para la semana que da la minuta que nos da la secretaria de integracion con la respectiva cobertura del jardín huellas y talentos, los cuales hacen la respectiva compra; los pedidos llegan el dia Domingo quien la encargada de compras hace el recibido verificando que todos los productos solicitados lleguen para el consumo de la semana.

INSTALACIONES LOCATIVAS: Incluye los aspectos propios de las instalaciones locativas que por sus caracteristicas de diseño y mantenimiento pueden acarrear lesiones personales o daños materiales o sencillamente incomodidad para desarrollar actividades propias de trabajo.

FACTORES DE RIESGO ERGONOMICOS: Son todos aquellos factores o situasiones que tienen que ver con la adecuacion del trabajo al hombre relacionados con sobre esfuerzo fisico, superficie de trabajo, sillas, ubicación de controles inadecuados y tienen repercusion en cualquier sistema musculo esqueletico y psicologico.

FACTORES DE RIESGO PSICOLABORAL: Corresponde a los aspectos organizacionales inherentes al proceso y a las modalidades de gestion administrativa, que pueden generar carga psiquica, trayendo como consecuencis fatiga mental, alteraciones en la conducta y reacciones fisiologicas.

FACTORES DE RIESGO DE SANEAMIENTO BASICO: Se refiere a las deficiencias o inadecuado manejo de las fuentes de agua, de los desechos y basuras que produce el jardín huelllas y talentos.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

FACTORES DE RIESGO DE TRANSITO: Se relaciona con los factores que implican movilizacion peatonal, vehicular, que implican mantenimiento mecanico y adecuada señalizacion para evacuacion de areas.

Powered by CamScanner

2.1.2.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los proveedores del Jardín Huellas y Talentos garantizan la inspección de los Vehículos antes de cargar los Alimentos para ser transportados, y la cadena de frio si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la Normatividad vigente; los documentos como el concepto sanitario del Vehículo y carnet de manipulación de quien entrega los víveres, se encuentran en la carpeta de proveedores.

El Encargado de la compra de Alimentos con ayuda de una lista de chequeo revisara y verificara que el vehículo transportador cumpla con los requisitos para transportar los alimentos, se verifica la fecha de cumplimiento y si se llegase a vencer estar avisando para que soliciten la visita o se cambia de proveedor.
Al proveedor se le solicitara el curso de manipulación vigente, las placas de carro, fotocopia de cedula, dotación adecuada y cumplimiento favorable.

2.2 RECIBO DE ALIMENTOS

2.2.1 Objetivo

Asegurar que los productos que lleguen al Jardín Huellas y Talentos, cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la Normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

2.2.2 PROCESO PARA EL RECIBO DE ALIMENTOS

ASIGNACION DEL PERSONAL ENCARGADO DEL RECIBO DE ALIMENTOS
VERIFICACION
ACEPTACION O RECHAZO
ALMACENAMIENTO

Powered by CamScanner

2.2.2.1 ASIGNACION PARA RECIBO DE ALIMENTOS

Los Manipuladores de alimentos son los encargados de Recibir los Víveres de tal manera que los proveedores deben llegar en el horario establecido para dar cumplimiento a lo descrito en este plan.

Lugar de Recibo: Los proveedores llegan al Jardín HUELLAS Y TALENTOS y el encargado sale con las canastillas para que los productos sean entregados con las condiciones higiénico sanitarias. Los productos son entregados en los horarios establecidos y son revisados con el fin de que cumplan con la Normatividad y calidad requerida.

2.2.2.2 VERIFICACION DE CANTIDAD, CALIDAD Y OPORTUNIDAD

Los Manipuladores de Alimentos verifican en el momento de recibo la de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada y la calidad solicitada.

Una vez recibidos se registrara en el formato " Lista de Chequeo de recepción de materias primas"

En la verificación de la calidad se evaluara las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad y los siguientes criterios de calidad.

2.2.2.3 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DEL POLLO

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

Powered by CamScanner

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 4°C Cong: -18°C	Mayor a 4°C
Olor	Característico	Agrio, Descompuesto
Apariencia	Limpia	Porciones Pegajosas en alas y en articulaciones

2.2.2.4 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LA CARNE

Cuando se recepcionan Carne deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica al tacto	Carne blanda y flácida
Color, tejido muscular	Res en cortes frescos, rojo cereza brillante	Color café, verde, purpura, alterada por bacteria, negro o blanco alterada por moho
temperatura	Menor 4 °C Cong: -18 °C	MAYOR 4° C
OLOR	CARACTERISTICO	AGRIO
APARIENCIA	Limpia con parte cobertura de grasa	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

2.2.2.6 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Características del producto	Mantequilla: Blanda Crema de Leche: liquida, libre de capas babosas. Yogurth o kumis: desuerado.
Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo, Crema de Leche color amarilla
Temperatura	Menor 4 ° C	Mayor a 4 ° C
Olor, Sabor	Característico	Sabor agrio, olor descompuesto
Apariencia	Empaques limpios, sin roturas, ultra pasteurizada	Fecha de vencimiento expirada, empaque deteriorado sin ultra pasteurizar

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

2.2.2.7 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS CEREALES, GRANOS Y HARINAS

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales, Harina característica	Granos y cereales partidos. Harina arenosa
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia Humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable
Apariencia	Las harinas deben estar siempre sin materia ferro sa, parásitos, larvas, gorgojos, hongos e impurezas, empaque adecuado y sin roturas	Presencia de infestaciones o infecciones, Con presencias de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excremento de animales.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

2.2.2.8 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 daremos algunos ejemplos de frutas y hortalizas.

ALIMENTO	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Frutas ,Hortalizas	Olor Normal, tejidos firmes, sin magulladuras o grietas, color normal del producto, sabor agradable, sin moho	Con presencia de insectos, con grietas, sus tejidos no son firmes, con moho, color y olor característico
Temperatura	Ambiente	Con presencia humedad
Olor , sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia	Presencia de huecos, caminos, hongos, presencia de signos de infestación o infecciones. Presencia de germinación
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo, parejo	Color Marrón en la pulpa

Powered by CamScanner

2.2.2.9 ACEPTACION DE PRODUCTOS Y REGISTROS DE OBSERVACIONES

El Manipulador de alimentos debe registrar en el espacio de observaciones lo relacionado con la recepción de los alimentos; calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

En caso que se presente inconsistencia, se debe informar a la Responsable del servicio

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas

Carrera 10 F Este Nº 20 – 96 Sur

JARDIN INFANTIL HUELLAS Y TALENTOS

En el jardín Huellas y Talentos antes de iniciar nuestro plan de compras necesitamos conocer las pautas que determinan los productos como son los alimentos, las cantidades, el proveedor, las frecuencias de entrega, el transporte y las condiciones de almacenamiento para determinar la frecuencia de compra si es diario, semanal, quincenal o mensual.

El jardín Huellas y Talentos cuentan con un programa de minutas en las que se pueden seleccionar los alimentos que se utilizaran en un periodo de tiempo determinado manejando el cuadro de gramajes establecidos por la SDIS, utilizando el peso bruto para el plan de compras.

Para el plan de compras todos los viernes verificamos la minuta de la semana siguiente, allí determinamos que productos necesitamos, hacemos la conversión al gramaje establecido para la cantidad de niños y niñas y le entregamos la solicitud de pedido a la señora Mery Sáenz encargada de hacer las compras a los diferentes proveedores, estos se recibirán los días domingos en el jardín en horas de la mañana; en el momento del recibido se hace la rectificación de la materia prima, temperatura, olor, color, textura, empaque, lote, fechas de vencimiento y estado del vehículo de transporte. En caso de falta de algún alimento el proveedor se encargara de traerlo los días miércoles de cada semana. Los días lunes festivos el mercado se recibirá ese mismo día.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Calle # 20-96 sur Teléfono 5602790

SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los productos elaborados y empacados deben cumplir con lo estipulado con la resolución 5109 del 2005, sobre rotulado y etiquetado de los alimentos.

Productos Lácteos:

La Leche entera, el Yogurt y el Kumis deben venir debidamente empacados cumpliendo con las normas de calidad.

Productos Cárnicos:

Las carnes, en las que consideramos; Pollo, Res y Cerdo, los Proveedores deben ser muy bien clasificados, ya que por las características de alimentos perecederos, den cumplir con todas las normas descritas por la Secretaria de Salud.

Los Huevos:

Estos deben venir en cubetas que no estén contaminados por las eses de las aves y que tengan su código de barras por el productor.

Las Verduras:

Deben ser frescas de colores fuertes y brillantes.

Tubérculos y Raíces:

Para evitar contaminaciones en el almacenamiento o en el área de producción del Jardín Huellas y Talentos, se debe en lo posible, comercializar la papa lavada o pre lavada y seca. Los tubérculos deben ser frescos y tener un punto de madurez óptimo para que no aparezcan las raicillas en el almacenamiento, lo que significaría que están sobre maduradas.

Powered by CamScanner

Abarrotes:

Los productos como aceite, harinas, granos y leguminosas secas, sal, azúcar, pastas y fideos, chocolate y bebidas achocolatadas, avena. Galleteríaetc.; deben contar con todos los requisitos de rotulado, fecha de vencimiento, lote y fichas técnicas.

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de los insumos o productos terminados en el jardín huellas y talentos se organizan en estibas y estantes con separación mínima de 60 cm para así facilitar la aireación y limpieza de las paredes. Las aéreas de almacenamiento cuentan con condiciones

Higiénicas sanitarias para así evitar contaminación y reducir los daños y deterioros del producto.

ALMACENAMIENTO EN SECO

El área de almacenamiento debe ser de fácil limpieza, libre de roedores e insectos, los muros y techos deben estar construidos con materiales NO porosos de fácil lavado e impermeables, las ventanas deben tener angeos, los pisos de baldosín sellado y antideslizantes.

La bodega debe contar5 con iluminación suficiente para facilitar la ubicación de los artículos y hacer la limpieza y el control de plagas.

ROTULACION DE ALIMENTOS

Todos los productos que ingresen deben ser rotulados, para los alimentos almacenados en seco (granos, chocolate, etc.) estos deben

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ANEXO : CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

MATRIZ DE CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

N	PROVEEDOR DE ALIMENTOS	NIT DEL PROVEEDOR	CONCEPTO SANITARIO	N°DE ACTA SANITARIA	FECHA DE EMISIÓN DEL CS	ALIMENTOS QUE PROVEE	PLACA	ALIMENTO QUE TRANSPORTA	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE EMISIÓN CS	OBSERVACIONES
1	ALIANZA CEI COLOMBIA	800245252-6	FAVORABLE	AS21S007272	25 DE ENERO DE 2024	CARNICOS	WCV194	CARNICOS	FAVORABLE	26 DE JULIO 2023	
2	ASOCIACION MUTUAL AGROPLOLITANA	900539684-3	FAVORABLE	AS06S001537 PLATAFORMA LOGISTICA LOS LUCEROS NIT 80000000061-9	23 FEBRERO DE 2023	FRUTAS Y VEGETALES	SWT 189	FRUTAS Y VEGETALES	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	21 ABRIL DE 2023	PRESENTA RESPUESTA A SOLICITUD DEL CONCEPTO SANITARIO. RADICADO 2024 EE0017 4823 FEBRERO 2024
3	SUPERMERCADO K'ANOS	1030627236-3	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	AS04S043052	18 DE SEPTIEMBRE DE 2023	ABARROTES FRUVER LACTEOS PANADERIA	TRJ 794 WCV 194	ABARROTES LACTEOS	FAVORABLE FAVORABLE	12 ABRIL DE 2023 26 DE JULIO DE 2023	

JARDÍN INFANTIL : _____

FECHA DE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

Ser rotulados en un lugar visible con un rotulo donde se verifique fecha de entrada, lote y fecha de salida.

Los alimentos como las frutas o verduras que son despulpados o picados deben ser empacados en bolsas plásticas muy bien sellados y ser rotulados con listas donde se registra el nombre del alimento y fecha de ingreso al refrigerador o congelador según sea el caso.

CONCEPTOS SANITARIOS

Los conceptos sanitarios se solicitan a los proveedores de la fundación y estos cuentan con concepto favorable a un año.

ABARROTES, LACTEOS Y FRUVER

PROVEEDOR: K"NOS

CARNES, POLLO, VISCERAS, PESCADO

PROVEEDOR: CLUB CARNES CASANARE

LOS PRODUCTOS DEBEN SER TRANSLADOS EN VEHICULOS CON TODAS LAS CONDICIONES SANITARIAS

El cual cuenta con los Conceptos tanto de abarrotes como el de carnes y se encuentran en la carpeta de Nutrición

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

De acuerdo a la minuta y el gasto de los alimentos se tiene lo siguiente: Se hace el pedido para el Jardín Huellas y Talentos de la siguiente manera:

Producto	Frecuencia del pedido
Frutas y verduras	Semanalmente
Pollo, carne, pescado	Semanalmente
Huevos, Lácteos	Semanalmente
Granos y Abarrotes	Semanalmente
Pan y galletería	Semanalmente

PROTOCOLO DEL TRANSPORTE

Definiciones:

Vehículo Isotermo: cuya caja está construida por paredes aislantes, incluido las puertas, el suelo y el techo, que limitan el intercambio de calor entre el interior y el exterior.

Vehículo Refrigerado: Vehículo Isotermo que gracias a una fuente de frio, permite reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla después para una temperatura exterior media de 30° C a -20°C como máximo, según la clase de vehículos refrigerados que se establecen.

Vehículo Frigorífico: Vehículo Isotermo que incorpora un dispositivo de producción de frio y permite con una temperaturamedia exterior de 30°C, reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla de forma permanente entre 12°C y -20°C, dependiendo de la clase de vehículo para esta categoría.

Vehículo Calorífico: Vehículo Isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor que permita elevar la temperatura en el interior de

Powered by CamScanner

la caja vacía y mantenerla después durante doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12°C.

CONDICIONES DEL TRANSPORTE

El transporte de los productos Alimenticios, se realiza teniendo en cuenta algunos requerimientos que se le realicen al vehículo, el cual es un medio seguro de transporte para los alimentos de acuerdo a su grado de clasificación, para evitar el deterioro bien sea por contaminación cruzada, el mal manejo de la cadena de frio y productos contaminantes que están junto a los alimentos ya que pueden ser causa de intoxicaciones.
El vehículo debe contar con medios de refrigeración, con espacios cortos debidamente aislados con el fin de evitar los diferentes cambios fuertes de temperatura, lo cual afectaría a los alimentos perecederos y se estaría perdiendo la cadena de frio.
En el transporte de las Carnes, Pollo y Pescado, los cuales se colocaran en bandejas o en talanqueras y colgados con ganchos, estos estarán separados para manejar la cadena de frio uniformemente.

Los productos a granel como frutas y verduras deberán estar separados en canastillas o recipientes limpios y desinfectados, para evitar que entren en contacto con superficiessucias o contaminadas del mismo.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

Las siguientes especificaciones son de vital importancia tanto para el vehículo como para el transporte del alimento:

1- En el vehículo no se deben presentar signos de contaminación como partes oxidadas, rupturas o que permita la entrada de aire o de los gases comunes de escape del mismo.

Powered by CamScanner

2- El vehículo debe estar debidamente cerrado con candado, para evitar la contaminación de gases de combustión del mismo y también para evitar la pérdida de alimentos.
3- El vehículo debe ser de uso exclusivo para transporte de alimentos, indicando que su servicio es para este fin y no se debe permitir que los alimentos sean transportados con otros elementos ajenos o diferentes.
4- El vehículo debe estar limpio para evitar la contaminación cruzada, no deben detectarse olores a combustible o productos químicos, no deben presentarse acumulaciones de basuras, tierra o polvo, sobre todo en las esquinas o hendiduras que son difíciles de asear.
5- El vehículo debe poseer un sistema que evite el contacto directo con el piso, en el caso de estibas o pallets de plástico de fácil limpieza.
6- Los alimentos nunca deben estar en el piso del vehículo, siempre deben estar en canastas plásticas, en el caso de ser alimentos perecederos, deben estar protegidos en bolsas plásticas de un calibre que le permita ser manipulados sin presentar rupturas o perforaciones.
7- Cuando de transportan carne, pollo, pescado y lácteos, se debe mantener la cadena de frio, para ello el vehículo debe contar con un sistema que mantenga la temperatura, un termómetro donde indique quela temperatura interior ideal es de 4° C así como también contar con los indicadores de humedad.

Más allá de la norma general, los operadores económicos están igualmente sometidos a normativas y controles sanitarios que pueden ser específicos para el transporte de alimentos o productos concretos. De esta forma, el consumidor tiene la garantía que los alimentos que llegan a los puntos de venta cumplen con las condiciones higiénicas sanitarias estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013

El transporte de alimentos perecederos está sometido a unas normas muy estrictas que pretenden preservar la inocuidad y la aptitud del producto alimentario para el consumidor final.

Powered by CamScanner

1- Verificar y evaluar las condiciones del transporte de los alimentos en el vehículo: Estado del vehículo, limpieza y desinfección; la separación de los diferentes productos dentro del vehículo transportador y verificar la temperatura del alimento que lo requiera.
2- Inspeccionar la calidad de todas las entregas y comparar las cantidades con las indicadas en el pedido original.
3- El conductor no debe ingresar a las instalaciones. (Seguridad e higiene).
4- Verificar el pedido realizado con el recibido (precios y cantidad).
5- Realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color especialmente de las carnes, frutas y verduras son los adecuados.
6- Mantener separados los distintos tipos de alimentos, especialmente de los cárnicos.
7- Separar los alimentos crudos de los cocidos y los refrigerados de los congelados para evitar contaminación cruzada.
8- En caso de que un producto no tenga fecha de vencimiento o este vencido, este debe ser rechazado; o en caso de alteraciones en su presentación, color, olor y textura.
9- Se debe almacenar lo más pronto posible a la aceptación de los productos recibidos.
10- El jardín debe estipular un horario fijo de atención con los proveedores.
11- Una vez hecha la revisión se firma la factura o soporte de entrega, allí deben quedar consignados los siguientes datos: Nombre claro, Firma, Numero de Documento (proveedor y de quien recibe), Fecha y Hora.

DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO POR PARTE DEL JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

La persona responsable de la recepción de los productos es un Auxiliar de Cocina, con conocimiento y acreditación de manipulación de alimentos. Los alimentos y productos recibidos son distribuidos y almacenados por las operarias del servicio de alimentos, encargadas de la despensa, quienes organizan y clasifican (con previo conocimiento y capacitación) los alimentos de

Powered by CamScanner

acuerdo a su clasificación de perecederos, destino final despensa y/o bodegas y neveras y/o cuartos fríos, según sea el caso; igualmente las operarias del servicio son las responsables de diligenciar el Kardex, en el formato de estrada y salida.

CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS

Se hace revisión general del producto verificando las siguientes características:

Verificación del estado de recibo de:

ALIMENTO	ESTADO	ACEPTE	RECHACE
Carne y cerdo	Color	Res: rojo brillante Cerdo: Rosa pálido	Res: verdosa Cerdo: grasa amarilla
	Textura	firme, elástica y Ligeramente húmeda	viscosa, babosa o con lama.
	Olor	ligero característico	Mal olor
	Temperatura	Refrigerada a 4ºC o Menos, Congelada a -18ºC o menos	Sin refrigerar y a más de 4ºC
Aves	Color	Blanco sin decoloración o Ligeramente rosado	verdosa, grisácea o amoratada
	Textura	Firme, Húmedo	Pegajosa bajo las Alas
	Empaque	Limpios y FV	Paquetes roto o sin FV
Pescado	Color	Agallas rojo brillante y Húmedo, ojos saltones	Agallas grises o verdosas, ojos secos
	Textura	panza firme y elástica	carne flácida y blanda
	Olor	No olor fuerte	Agrio y amoniacal
	Temperatura	fresca de 0º a 4ºC	Sin refrigerar

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

ALIMENTO	ESTADO	ACEPTE	RECHACE
Huevos	Yema y Clara	Sin mal olor	con mal olor
	Cascaron	Limpios	Quebrado o sucio
Lácteos	procedencia	Pasteurizada	Sin pasteurizar
	Sabor	Dulce	Rancio
Queso	apariencia	limpios y entero	con mal olor
Mantequilla	apariencia	sin partículas extrañas	con moho
Abarrotes	secos	empaque en buen estado	húmedo o moho
Frutas y Verduras	apariencia	Limpios, frescos	sin tierra aplastados

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Una vez que los alimentos o productos han sido recibidos de acuerdo al proceso descrito en el punto anterior, deben ser ingresados al área de almacenamiento que le corresponda según sus características, es importante tener en cuentas que este proceso se realiza en horas diferentes a la distribución de alimentos y la persona encargada para ello debe estar capacitada para dicho proceso. La organización de los alimentos en las diferentes áreas de almacenamiento (Congelación, Refrigeración y en seco) debe evitar la contaminación, descomposición y otros daños que puedan presentarse durante el proceso.

Por lo tanto, este proceso es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de la contaminación.

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10ª Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

CONDICIONES DEL AREA

Todas las áreas deben contar con las debidas condiciones higiénico sanitarias para el almacenamiento de los alimentos, para evitar la contaminación, reducir al mínimo los daños y deterioros.

El almacenamiento de los insumos o productos terminados, se debe realizar ordenadamente en estibas y estantes para el efecto; con separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse de estibas en material sanitario de por lo menos a 15 cm del piso, para facilitar la aireación, los procedimientos de verificación y las labores de limpieza del área. No se debe utilizar estibas sucias o deterioradas.

Los pisos, paredes y techos deben estar construidos en materiales que no acumulen sustancias contaminantes, resistentes, no porosas ni absorbentes, impermeables y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

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

1- Mantener la alacena limpia y ordenada.
2- No se almacenan los alimentos directamente sobre el piso de la bodega, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.
3- Se realiza control de vectores, mediante las listas de chequeo de control de plagas.
4- El área donde se almacenan los alimentos secos como; cereales, harinas, azúcar, galletas y otros alimentos no perecederos se encuentran ubicados en la bodega, la cual es un área seca, fresca, bien ventilada, protegida contra los insectos y roedores.
5- En la bodega, no se realiza actividades distintas al almacenamiento o se guardan objetos diferentes a estos.

Powered by CamScanner

6- Revise las temperaturas de la unidad de refrigeración y congelación, llevando registro diario.
7- Asegúrese que existan mínimas variaciones de temperaturas durante el almacenamiento.
8- No abrir las puertas del congelador durante mucho tiempo, ni constantemente porque se puede ver alterada la temperatura apropiada.
9- No sobre llenar los refrigeradores o congeladores porque obstaculizan la circulación de aire frio, se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.
10- Los alimentos se deben mantener en orden dentro de las cámaras de refrigeración y congelación; separe las carnes según su especie; carne de res, pollo y cerdo.
11- Los productos listos para el consumo como por ejemplo, embutidos, separarlos físicamente de las carnes crudas dentro de los refrigeradores y congeladores.
12- Los congeladores deben estar siempre a – 18ºC o menos.
13- Proteger los alimentos para evitar quemaduras de congelación utilizando bolsitas especiales y recipientes de plásticos rotulados.
14- Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de cocinarlos, para esto lo ideal es pasarlos al refrigerador un día antes de su consumo y así obtener la adecuada descongelación.
15- Los alimentos que se han congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse.
16- Evite la contaminación cruzada durante el almacenamiento.

CONDICIONES DEL ALIMENTO POR PRODUCTO

Hay tres tipos de almacenamiento para alimentos de acuerdo con las características de estos: almacenamiento por refrigeración, por congelación y en seco.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

ALMACENAMIENTO POR REFRIGERACION

La refrigeración consiste en conservar los alimentos a baja temperatura, pero superior a 0ºC (0ºC a 4ºC).

Es el tratamiento de conservación más extendido y el más aplicado, tanto en el ámbito domestico como en el industrial. Su principal ventaja es que no altera los alimentos e impide la actividad de los patógenos, así como la actividad metabólica de degradación de los componentes de los propios alimentos.

El frio inhibe el crecimiento de los microorganismos, incluidos los patógenos habituales, lo que confiere a los alimentos un mayor nivel de seguridad. Al mismo tiempo, retrasa la acción metabólica de proteínas y enzimas de los alimentos, con lo que se prolonga su vida comercial.

RECOMENDACIONES PERSONALES

1- Se recomienda que en el equipo de refrigeración se distribuyan los alimentos de tal manera que se evite el riesgo de contaminación cruzada.
2- Emplear recipientes o bolsas de polietileno de alta densidad para guardar los alimentos, dejando orificios que permitan la respiración y eviten la fermentación, o puede ocasionar pudrición o alteración de estos alimentos.
3- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues elevaría la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
4- Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben; la cebolla, el ajo, el cilantro, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores.
5- Aislar los alimentos crudos de los cocidos.

Powered by CamScanner

6- El queso se puede guardar en el empaque original; una vez partido se recomienda cubrir con plástico o vinipel o papel de aluminio para evitar que se reseque y tome olores fuertes de otros alimentos.
7- Antes de almacenar los alimentos verifique que la temperatura del refrigerador sea adecuada (0 a 5 grados centígrados), por el grado de operación de los equipos y que este en optimas condiciones de limpieza y desinfección.
8- Es importante diligenciar diariamente los formatos de control de temperaturas de Refrigeración y Congelación de los equipos, para verificar que este dentro de los rangos permitidos para la conservación adecuada de los alimentos. Estas temperaturas deben ser tomadas por una persona entrenada para ello y se debe asegurar que los termómetros estén calibrados para este proceso.

ALMACENAMIENTO POR CONGELACION

La congelación consiste en aplicar a los alimentos temperaturas por debajo de cero grados, de forma que parte de su agua se convierta en hielo. El principio de la conservación de este sistema es el mismo que el de la refrigeración, ya que cuanto más baja es la temperatura más nos alejamos de las condiciones idóneas en las que se multiplican los microorganismos, por lo que el alimento apenas se altera.

Como el agua se solidifica, se produce una desecación del alimento, lo que contribuye de forma significativa a su mejor conservación; lógicamente, este efecto será más importante cuanto más baja sea la temperatura.

La temperatura de elección a nivel internacional es de -18°C, nivel en el que la proliferación de bacterias es prácticamente imposible, lo que garantiza la no alteración del alimento y con ello, la reducción de los riesgos para la salud.

Powered by CamScanner

Es importante tener en cuenta:

1- Todos los alimentos congelados y especialmente la carne, aves, deben descongelarse en refrigeración y nunca bajo un chorro de agua caliente.
2- Una vez descongelado el alimento debe utilizarse inmediatamente.
3- No se debe re congelar alimentos que se hayan descongelado.
4- Los hornos microondas pueden utilizarse siempre y cuando una vez finalizada la descongelación los alimentos se cocinen inmediatamente.
5- Los alimentos se deben descongelar en recipientes provistos de rejillas que evite el contacto del alimento con el liquido resultante de la descongelación.
6- Debe limpiarse y desinfectarse las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, para evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido resultante.
7- Debe garantizarse que la descongelación sea completa evitando que queden partes del alimento congeladas en el momento de la cocción.

RECOMENDACIONES GENERALES:

1- Almacenar los alimentos congelados en su empaque original o en empaques impermeables para evitar la deshidratación.
2- En caso de dañarse el empaque original, el alimento se debe empacar en bolsa de polietileno.
3- No introducir alimentos calientes en el congelador porque aumenta la temperatura del congelador, afectando negativamente a otros alimentos y al buen funcionamiento del equipo. Se debe dejar enfriar los alimentos antes de congelarlos.
4- No volver a congelar los alimentos que han sido descongelados ya que pueden multiplicar el crecimiento bacteriano.

Powered by CamScanner

5- Descongelar los alimentos a temperatura de refrigeración, no en agua caliente o a temperatura ambiente con el fin de evitar su contaminación.
6- Los alimentos deben descongelar en recipientes que eviten el escurrimiento del líquido resultante de la descongelación. Deben limpiarse y desinfectarse las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, para evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido.
7- Evitar el congelamiento de los productos cárnicos en bloque, ya que esto no permite que la temperatura interna del alimento llegue al valor ideal para evitar la proliferación de microorganismos y dificulta el proceso de descongelación. Se debe almacenar por cantidades de acuerdo al consumo diario.

ALMACENAMIENTO EN SECO

En esta área se almacenan alimentos tales como enlatados, cereales, harinas, galletas, azúcar, leguminosas y abarrotes.

1- El área de almacenamiento debe ser seca, fácil de limpiar y de mantener libre de insectos y roedores. Los muros y techos deben ser construidos con materiales no porosos de fácil lavado e impermeable. Las ventanas deben tener anjeos, los pisos de baldosín sellado y antideslizantes. En el cielo raso no deben circular tubos de agua o de calefacción, las superficies que se encuentren en contacto con los alimentos deben ser de material sanitario no poroso, de fácil limpieza y desinfección. todas las bodegas deben contar con iluminación suficiente para facilitar la ubicación de los artículos, hacer la limpieza y el control de plagas
2- La temperatura de la bodega o despensa debe estar entre 10 y 21 °C y con una HR de 70%
3- No guardar ropa en el área de almacenamiento.
4- Almacenar los alimentos a una altura que permita su manejo; es decir que se pueda alcanzar fácilmente.
5- Almacenar los productos que se usan con mayor frecuencia en sitios de fácil acceso.

Powered by CamScanner

6- Los alimentos como el arroz, azúcar, harinas y granos se deben guardar en recipientes plásticos con tapa hermética con rótulos adecuados que identifiquen su contenido, aislados del suelo, mínimo a 5 cm, empleando tarimas de material sanitario
7- Los alimentos adquiridos en bulto de polipropileno se deben apilar en cruz sobre estibas de material sanitario que permitan la circulación de aire.
8- Las estibas utilizadas para colocar los recipientes de plástico o canastillas se recomiendan que sean plásticas y estar mínimo a 15 cm del piso; estas se deben limpiar y desinfectar según el proceso estipulado en el PSB.

ROTULACION DE LOS ALIMENTOS

Todos los alimentos que ingresen al área de almacenamiento deben ser rotulados, según las características del alimento y su clase de almacenamiento. Para los alimentos almacenados en seco(granos, panes, galletas, etc.), estos deben ser rotulados en los estantes con un rotulo que contenga las siguientes especificaciones:

Rotulación de Alimentos

PRODUCTO:	**FECHA DE ENTRADA:**
FECHA VENCIMIENTO	**LOTE N°**

Los alimentos que se encuentran refrigerados y congelados deben ser rotulados con un stiquer, registrando el nombre del alimento y fecha de ingreso al refrigerador o congelador según sea el caso. Alimentos como las frutas o verduras que son despulpados, deben ser empacados en bolsas plásticas limpias y muy bien selladas.

La rotación de todos los productos en las diferentes áreas de almacenamiento deben corresponder con el método PEPS (Primero en entrar primero en salir).

A partir de la recepción y durante el tiempo de almacenamiento, se tendrá especial cuidado en rotular los diferentes lotes de materia

Powered by CamScanner

prima, siendo de gran ayuda para la rotación de los productos, bajo el principio "lo primero que entra, lo primero que sale".

PROTOCOLO DE PREPARACION

Definición: Es el proceso por el cual se lleva a los alimentos que no se pueden consumir de forma natural a los diferentes procesos de cocción para desdoblar los almidones y así sean de fácil consumo y se realice cómodamente el proceso de digestión.

La preparación de los alimentos para su consumo, puede afectar sus nutrientes y por lo tanto modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos.

Es muy importante mantener la calidad nutricional de los menús de acuerdo con lo programado en el ciclo, para lo cual se deben tener en cuenta los procesos de preparación más adecuados para cada uno de los alimentos.
El proceso de elaboración de alimentos, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Cada una de las operaciones de elaboración debe realizarse de manera secuencial, ordenada y continua con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o a la contaminación del alimento.

Las preparaciones se encuentran estipuladas en un ciclo de menús, el cual cuenta con los requerimientos nutricionales para el grupo poblacional atendido en el Jardín Infantil Huellas y Talentos de 2 0 5 años y está elaborado por un profesional en nutrición.

Si por algún motivo se hace necesario un cambio en la minuta, este debe ser autorizado por la nutricionista de la Secretaria de Integración Social de la localidad y consignarse dichas autorizaciones en una carpeta; allí se describirá claramente cuál será la modificación y

Powered by CamScanner

porque se efectúa, siempre debe estar firmado por el coordinador del jardín.

DESCRIPCION DEL PROCESO

Los métodos de preparación determinados en el ciclo de menús de la SDIS, tienen el objetivo de facilitar la variabilidad en las preparaciones ofrecidas, sin embargo no se constituirá en incumplimiento por parte del operador el cambio de un método en la preparación de algún alimento, siempre y cuando se garantice su valor nutricional y la calidad en el proceso.
Para este proceso se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1- Evitar poner en contacto, los productos cocidos o listos para consumir (con utensilios y mesas que hayan sido utilizados para los alimentos crudos o que no estén limpios y desinfectados) sin previa limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y mesas que hayan sido utilizados para los alimentos crudos.
2- No exceder las preparaciones por fritura, rebozados o apanados (absorben grasa y suelen ser ricos en sodio).
3- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel de las aves antes de su elaboración.
4- Utilizar sal en la cantidad que asigna el análisis nutricional que da la SDIS
5- No se deben preparar, ni almacenar alimentos sobrantes del día de la preparación o de días anteriores.
6- las operaciones de elaboración de alimentos se deben realizar en forma secuencial y continua, de manera que no permitan la proliferación de alimentos o contaminación del producto.
7- los desechos sólidos del área de producción deben ser removidos frecuentemente, las canecas para estos residuos deben estar rotuladas e implementar el código de colores de acuerdo al plan de gestión ambiental.

METODOS DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

Fritura por Inmersión: Con la siguiente información se identifica que sucede con la grasa y con el alimento durante el proceso de freído:

Powered by CamScanner

1- la fritura por inmersión es un proceso de transferencia directa de calor del aceite caliente al alimento frio.
2- El calor continúa transfiriéndose incluso después de que el alimento es cocinado y retirado del recipiente.
3- la temperatura de la grasa decrece y el termostato manda una señal para producir energía calorífica adicional hasta poner de nuevo la grasa a la temperatura fijada. En caso de emplear un recipiente diferente, es necesario volver a calentar el aceite hasta obtener la temperatura adecuada.
4- la humedad del alimento comienza a formar vapor, que se elimina mediante un burbujeo que desciende gradualmente a medida que el alimento va cocinándose.
5- el alimento absorbe grasa durante el proceso de cocinado. Normalmente del 4 al 30% del peso final del alimento frito en grasa absorbida. En la mayoría de los alimentos, la mayor proporción de esta grasa absorbida tiende a acumularse cerca de la superficie del alimento frito. Esta grasa añade una textura deseable al alimento y le proporciona una calidad comestible satisfactoria.
6- La cantidad de grasa absorbida se ve afectada por el tiempo de cocción del alimento, el área superficial del mismo, el contenido final de humedad del producto y la naturaleza del alimento.

PREPARACION DE LAS CARNES

En la preparación de las carnes es importante conocer los efectos de la cocción sobre su valor nutritivo:

1- El calor excesivo y el tiempo prolongado de cocción afectan el valor biológico de la proteína.
2- El calor húmedo aumenta la perdida de minerales.

Objetivos de la cocción de la carne:

1- Mejorar el color
2- Cambiar el sabor
3- Hacerla más tierna
4- Mantener el valor nutritivo
5- Ablandar las fibras duras

Powered by CamScanner

Métodos de cocción de las carnes: para seleccionar el método más adecuado para la cocción de las carnes se debe tener en cuenta el tipo de corte, en cortes blandos emplear el calor seco o la fritura y en cortes duros, el calor húmedo y la cocción a presión.

Calor Seco

1- Asado al Horno
2- Asado a la parilla
3- Asado al sartén
4- Asado a la plancha

Fritura

Calor Húmedo

1- Braceado estofado
2- Cocción a presión

Se recomienda que para la sopa se utilice murillo ya que mejora el sabor de la preparación y para el seco se utilicen cortes como cadera, bola y chatas.

COCCION DEL POLLO Y EL PESCADO. Se recomienda una cocción a temperatura no muy alta, para evitar que se endurezcan y pierdan sabor y jugosidad.

MANEJO DE FRUTAS

Objetivos:

1- Conservar el contenido de vitamina C
2- Conservar el color
3- Mejorar la consistencia
4- Prolongar la vida útil

Recomendaciones

Powered by CamScanner

1- Consumir en estado fresco, la cocción destruye el valor nutritivo. Por este motivo no se permite este procedimiento para la elaboración de los jugos.
2- Lavar y desinfectar de acuerdo a lo establecido en el PSB
3- Emplear utensilios y recipientes plásticos.
4- La últimaPreparación de la producción del día debe ser el jugo con el fin de mantener la temperatura adecuada y evitar contaminación.
5- Después de realizar pre alistamiento de la fruta, se sugiere mantenerla refrigerada contribuyendo así a mantener la temperatura adecuada del jugo (menor o igual a 4 grados centígrados).

PREPARACION DE VERDURAS

Objetivos de la Preparación de Verduras:

1- Conservar el contenido de vitaminas
2- Ablandar la celulosa y modificar el almidón para mejorar la consistencia.
3- Desarrollar el sabor
4- Mantener el color

Técnica de preparación de verduras:

1- Lavar con agua para eliminar la tierra; las verduras de hoja se deben lavar hoja por hoja.
2- Para desinfectar verduras que se van a ofrecer crudas, de acuerdo a lo establecido en el PSB
3- En lo posible cocinarlas enteras o cortadas en porciones no muy pequeñas.
4- Adicionar la sal al final de la cocción para evitar que se endurezcan.
5- No agregar bicarbonato, destruye las vitaminas presentes en estos alimentos.

TEMPERATURA
La preparación de los alimentos no debe ser muy anticipada a su servido, con el fin de evitar el crecimiento microbiano y evitar mantener los alimentos preparados a temperatura ambiente.

Powered by CamScanner

Cuando se requiera esperar una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso 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 (600°C) o bajas (40°C) según sea el caso.

Es así como la temperatura se vuelve un factor esencial para impedir el crecimiento microbiano y por consiguiente de minimizar el riesgo de contaminación microbiana de los alimentos. El control inadecuado de las temperaturas es una de las causas más frecuentes de enfermedades trasmitidas por alimentos o del deterioro de los productos.
Por lo anterior, aquellos alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación.

Por lo anterior, aquellos alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación.
Para el cumplimiento de este requisito deberán Adoptarse medidas efectivas como:

1- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración.
2- Mantener el alimento en estado congelado.
3- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (1400°F).

- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Con respecto al personal manipulador de alimentos se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1- El número de personas que manipulen alimentos debe ser adecuado para el total de usuarios.

Powered by CamScanner

2- El personal de talento humano que realice actividades de recepción, almacenamiento, manipulación, preparación, servido y/o distribución de alimentos debe contar con una certificación médica anual vigente el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos: el jardín realiza capacitaciones al personal de talento humano con una entidad para reforzar las actividades de recepción de alimentos y su cronograma.

3 - El personal de Nutrición debe demostrar mínimo un año de experiencia en la preparación de alimentos.

4- El personal que labora en el jardín huellas y talentos debe contar con una dotación que consta de un gorro, tapabocas, delantal, uniforme; blusa sin bolsillos delanteros y pantalón de color claro, zapatos blancos cerrados antideslizantes e impermeables. Es imperativo que el uniforme y demás accesorios siempre estén limpios.

5 Cubrir con el gorro totalmente el cabello.

6-El tapabocas debe cubrir la boca y nariz en el momento de la producción y en el servido.

7-No usar joyas(aretes, anillos, relojes, pulseras, collares).

8-Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias

9-Lavado de las manos permanente, cuando cambie de actividad utilizando los implementos estipulados en PSB.

10- El personal manipulador no debe realizar simultáneamente tareas de aseo en baños o canecas de basura.

11-Durante la preparación de los alimentos no se debe barrer.

12- Los guantes de manipulación se utilizaran únicamente durante la distribución y no durante la producción y servido de los alimentos; los cuales deben ser de material plástico y transparente. Estos deben mantenerse limpios sin roturas y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El uso de guantes no exime al operario de la obligación del lavado de manos.

13 El personal manipulador que presente heridas o irritaciones cutáneas, diarrea, vomito, enfermedades virales, hepatitis, entre otras, debe informar al coordinador del jardín y este a su vez lo excluirá de cualquier proceso de manipulación directa de los alimentos; la persona de cocina para volver a sus labores debe traer certificados médicos.

Powered by CamScanner

15- Todo el talento humano debe mantener limpia su área de trabajo y libre de objetos que no corresponden a esta zona.
16- El operador deberá capacitar en forma permanente a los operarios en todo lo relacionado con la operación del servicio de alimentos (Buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento básico, gramaje, porciones etc.). Estas se deben realizar como mínimo una vez al mes durante la ejecución del contrato, presentando el respectivo cronograma.

Dentro de los hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos NO debe:

1- Comer, beber y masticar chicle.
2- Fumar
3- Limpiar las gafas con el aliento
4- Escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento-
5- Probar la comida con el dedo o con el utensilio de preparación o mezclado; lo correcto es emplear dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente, pasar el contenido a la otra, con la cual se prueba la preparación.
6- El personal manipulador únicamente debe realizar funciones para las cuales ha sido contratado.

PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

Los alimentos crudos como carnes, hortalizas y frutas, pueden contener bacterias patógenas procedentes del suelo, intestinos de los animales sacrificados, agua de riego etc.

Estas bacterias pueden pasar a través de superficies, utensilios y de las manos de los manipuladores a los productos intermedio y elaborados, contaminándolos y provocando enfermedades transmitidas por alimentos, este proceso es conocido como contaminación **cruzada;** para evitar este proceso se recomienda:

Powered by CamScanner

1- Disponer de espacios distintos para la preparación de los alimentos crudos y cocinados.
2- Evitar que las personas que manipulen materias primas o productos semi elaborados susceptibles de contaminar el producto final, entren en contacto con algún producto final.
3- Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una y otra manipulación de alimentos.
4- Utilizar equipos y utensilios diferentes para productos crudos y productos cocinados o realizando un adecuado proceso de limpieza y desinfección cada vez que se pase de alimento crudo a cocido.
5- Preparar con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, las comidas dispuestas para servir, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

¿Cómo se puede controlar?

1- Programar la elaboración de comidas, de forma que se dedique un tiempo para limpiar a fondo los equipos y utensilios que se han utilizado para las materias primas.
2- Programar las cantidades que se van a servir, para evitar descongelar cantidades excesivas y cocinar mas cantidades de las que se van a consumir.
3- Anotar las cantidades de Hipoclorito y el tiempo de aplicación para verduras y hortalizas

PROTOCOLO DE SERVIDO Y DISTRIBUCION

Definición:

Para porcionar, ensamblar y distribuir los alimentos preparados a los usuarios, la forma como se presenten y sirvan los alimentos, influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción en el momento del consumo de los alimentos.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

PROCEDIMIENTO PARA EL SERVIDO Y DISTRIBUCION DE LAS COMIDAS:

El proceso para servir y distribuir los alimentos en el jardín huellas y talentos comprende los siguientes pasos:

1- Organizar el área destinada para servir los alimentos. Las mesas O estantes deben estar limpios, guardar los alimentos y utensilios que no se requieren con el fin de disponer de espacio suficiente para organizar los recipientes con los alimentos y la vajilla en la cual se va a servir.

2- Se deben mantener los alimentos cubiertos hasta el momento de servir.

3- Los alimentos ya preparados no deben permanecer a temperatura ambiente por más de una hora y se deben servir inmediatamente antes del consumo con el fin de prevenir la contaminación y deterioro de las características organolépticas del producto.

4- La sopa se debe servir en un plato diferente al del seco, nunca juntos porque esto afecta la buena presentación del menú.

5- Las personas encargadas de servir y distribuir los alimentos deben cumplir con las condiciones del personal establecidas en el protocolo de preparación.

6- Antes de iniciar la distribución de los alimentos, la encargada de cocina o la persona designada por el jardín, debe realizar prueba organoléptica de los alimentos (sabor, olor, color, textura).

7- Alistar los implementos para servir los diferentes alimentos o preparaciones: cucharas, pinzas, evitando el contacto de los alimentos con las manos.

8- Tener en cuenta las porciones establecidas en la minuta patrón para cada una de las diferentes preparaciones. Cada alimento se debe servir en la cantidad indicada e igual para todos los niños y niñas según el grupo de edad.

9- Ensamblar la bandeja con la vajilla y los cubiertos requeridos y entregar o colocar en la mesa para cada grupo.

Powered by CamScanner

10 los platos estar distribuidos en orden de manera que faciliten el servido.

11-El jugo debe servirse a medida que los niños y las niñas vayan terminando su almuerzo.

12- El encargado de la cocina debe tomar la temperatura de los alimentos terminados directamente de la olla.

13- Para los alimentos calientes la temperatura hasta el memento del servido deber ser mayor a 60°C y para los fríos menor o igual a 4 °C y Distribución 55 °C

14.- Evitar toser, estornudar o hablar encima de los alimentos.

15- En cuanto al Tema de Cafetería este se distribuirá en las horas de 7:00 7:30 en el área de Comedor y el personal se debe rotar por turnos en ningún momento en el área de salones o cuando estén los niños y niñas deben manipular bebidas calientes.

Powered by CamScanner

1. Objetivo

Asegurar que los productos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

2. Glosario

- **Alimento:** todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **Alimento de mayor riesgo en Salud Publica:** alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor
- **Cadena de frio:** es una cadena de suministro de temperatura controlada, donde se garantiza a un consumidor que el producto de consumo que recibe durante la producción, transporte, almacenamiento y distribución no se ha salido de un rango de temperaturas que afecte la calidad del producto.
- **Calidad de los alimentos:** grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos
- **Características organolépticas:** propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.
- **Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los alimentos:** garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.
- **Recibo:** es el proceso de recepción de los alimentos que se obtuvieron a través de la adquisición de alimentos, de acuerdo a la lista de especificaciones y los criterios de calidad de los alimentos. El adecuado recibo permite obtener ventajas económicas, nutricionales y microbiológicas.

3. Desarrollo

Powered by CamScanner

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Asignación del personal para recibo de alimentos	Coordinador de la Unidad Operativa	Memorando
2	Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad	Persona encargada en la Unidad Operativa	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima. Verificación de Termómetros
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Persona encargada en la Unidad Operativa	Factura y/o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Persona encargada en la Unidad Operativa	Control de entradas y salidas de alimentos

ACTIVIDAD 1: Asignación para recibo de alimentos

Asignar días: el coordinador de la unidad operativa delegará al responsable de la asignación de los días para el recibo de los alimentos según los grupos de alimentos. En el caso de las unidades operativas donde la SDIS adquiere directamente los alimentos será esta la responsable de asignar la programación para el recibo.

Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: el coordinador de la unidad operativa asignará a la persona que se encargara del recibo; esta persona debe estar capacitada para esta actividad. En el caso de las unidades operativas donde la SDIS adquiere directamente los alimentos será esta la responsable de asignar la persona encargada.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente.

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

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

ACTIVIDAD 2: Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad

La persona encargada deberá verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

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 IPSAN 66 "Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima".

Powered by CamScanner

En la verificación de la calidad se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente, la temperatura de los alimentos y los siguientes criterios de calidad

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

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

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

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

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Powered by CamScanner

Textura	Firme y elástica al tacto	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Res en cortes frescos : rojo cereza brillante En cortes maduros: cereza oscuro	Si la carne presenta: Café, verde o púrpura: alterada por bacteria. Negro o blanco: alterada por moho.
Temperatura	Menor a 4°C	Mayor a 4°C
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 jamón**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme	Blanda y sin reblandecimiento.
Color	Rosado	Café, verde, púrpura, negro o blanco.
Temperatura	Menor a 4°C	mayor a 4°C
Olor	Característico	Agrio o desagradable
Apariencia	Sin lama o moho,	No debe exudar agua o grasa, Fecha de vencimiento expirada

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

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

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Powered by CamScanner

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 4°C	Mayor a 4°C
Olor, sabor	Característico	Sabor agrio, olor descompuesto.
Apariencia	Empaques limpios, sin roturas Ultra pasteurizada	Fecha de vencimiento expirada, empaque deteriorados Sin ultra pasteurizar.

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

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

- **Criterios para evaluar la calidad de los alimentos enlatados**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Powered by CamScanner

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.

- **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.	Con presencia de insectos, con grietas, sus tejidos no son firmes, con mohos, color y olor no
Manzanas	Firmes, color y olor característico.	Blandas. Forma irregular, manchas cafés y con grietas.
Bananos	Firmes, color y olor característico.	Color café o negro, apariencia muy blanda, indica que han estado expuestos al frío o inadecuada maduración.
Limón	Firmes, color fuerte, verde.	Color café, piel arrugada.
Lima	Color amarillo - verde, pesada con relación al tamaño, olor característico.	Piel seca, presencia de moho, magulladas.
Naranja	Firmes, muy pesadas, color y olor característico.	Piel seca, textura esponjosa, moho azul, magulladas.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor característicos.	Presencia de consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre.
Piñas	La corona se separa fácilmente, parte inferior del fruto duro a la presión.	Mohos, magulladuras, olor muy ácido (vinagre)
Uvas	Firmemente adheridas. Color brillante, olor característico.	Se desprenden fácilmente del tallo, tallos secos, magulladas.
Mangos	Amarillo verdoso - rojo, pesados, piel lisa, forma variable, generalmente redondo o alargado.	Piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras, blandos, presencia de insectos.

Powered by CamScanner

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Maracuyá	Redondas, pesadas para su tamaño, piel lisa, brillantes, color amarillo pálido o ligeramente verde o púrpura.	Arrugas profundas, manchas negras, piel opaca, peso liviano.
Habichuela	Firme. Vainas crujientes. Color verde fuerte.	Decoloradas o ligeramente amarillas. No parten fácilmente, elástica, presencia de moho.
Remolacha	Firmes-redondas, color morado fuerte.	Blandas-piel arrugada. Moho gris, marchita
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.	Bordes oscuros o negros, quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas, con presencia de babosas y/o insectos.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.	Cuello húmedo o blando al presionar. Magulladuras.
Cebolla junca o larga	Limpia, entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco. Libre de residuos de tierra, sin manchas cafés, sin moho y con la epidermis exterior completa.	Con presencia de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas, daños causados por plagas, heladas, enfermedades y/o daños mecánicos de otra índole. No puede estar fraccionada, ni mostrar indicios de pudrición o textura blanda.
Rábanos	Gruesos, forma redondeada u oval, color rojo	Amarillentos – blandos, piel arrugada.
Tomates	Rojos o verdes o ligeramente rosados cuando están pintones. Piel lisa brillante, macizos.	Magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo.
Pimentón	Rojos o verdes, cáscara lisa o brillante, forma poligonal, firmes	Arrugados, manchas negras, magulladuras, blandos.
Repollo	Firme, pesado con relación al tamaño. Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior.	Presencia de heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, con manchas cafés y con moho
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.	Blandas, arrugadas.

Powered by CamScanner

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Coliflor	Limpio, color blanco cremoso, compacto, pesado, hojas verdes.	Manchas negras, arrugadas.
Apio	Tallo firme, crujiente, frágil, quiebra fácilmente, color verde fuerte en hojas	Hojas flácidas color interior negro o café oscuro o amarillo.
Pepino común	Entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Color verde claro pálido, sabor y aroma característico y consistencia firme.	Presenta ablandamiento apical y manchas de color amarillo Presencia de signos de infestación o infecciones
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. Color verde oscuro, sabor y aroma característico, consistencia firme, y macizo.	Con presencia de manchas cafés, moho, ablandamiento apical y manchas de color amarillo. Presencia de signos de infestación

- **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

Powered by CamScanner

Olor, sabor	característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Presencia de germinación

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

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

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. La cobertura externa carrasposa y la interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo

Powered by CamScanner

Color	Color externo café y pulpa blanca o cremosa	Color diferente y/o grisoso
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

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

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

ACTIVIDAD 3: Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

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

En caso que se presente inconsistencia, se debe informar al coordinador de la unidad operativa para que realice el respectivo reclamo al proveedor cuando los alimentos sean suministrados directamente. Si los alimentos son suministrados por la SDIS se informa a la interventoría en el formato IPSAN 23 "Reclamo Suministro Alimentario", con copia al proyecto respectivo; en los dos casos para la respectiva reposición de los alimentos.

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

ACTIVIDAD 4: Traslado de alimentos al área de almacenamiento

La persona encargada del recibo de alimentos, deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad.

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

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

Powered by CamScanner

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.

4. Observaciones

4.1 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.

4.2 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.

Powered by CamScanner

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).

4.3 Medidas preventivas báscula

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

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

5. Administración del instructivo

Dirección Territorial, Subdirección para la Gestión Integral Local.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	*Sandra Esperanza Ávila*	*Maritza del Carmen Mosquera Palacios*	*Maritza del Carmen Mosquera Palacios*
Cargo/Rol	*Gestora SIG del Proceso Prestación de los Servicios Sociales*	*Subdirección para la Gestión Integral Local (E)*	*Directora Territorial*

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA DE RECIBIDO DE ALIMENTOS

DIAS: TODOS LOS LUNES Y CUANDO ES FESTIVO LOS MARTES
EN UN HORARIO DE **6:00 AM**

ENCARGADOS DE RECIBIR: EL PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTOS CON LOS PROTOCOLOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ANEXO : CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

MATRIZ DE CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

N	PROVEEDOR DE ALIMENTOS	NIT DEL PROVEEDOR	CONCEPTO SANITARIO	N°DE ACTA SANITARIA	FECHA DE EMISIÓN DEL CS	ALIMENTOS QUE PROVEE	PLACA	ALIMENTO QUE TRANSPORTA	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE EMISIÓN CS	OBSERVACIONES
1	ALIANZA CEI COLOMBIA	900245252-6	FAVORABLE	AS21S007272	25 DE ENERO DE 2024	CARNICOS	WCV194	CARNICOS	FAVORABLE	26 DE JULIO 2023	
	ASOCIACION MUTUAL AGROPLOLITANA	900539884-3	FAVORABLE	AS06S001537 PLATAFORMA LOGISTICA LOS LUCEROS NIT 800000000061-9	23 FEBRERO DE 2023	FRUTAS Y VEGETALES	ETM 544	FRUTAS Y VEGETALES	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	08 DE ABRIL DE 2024	PRESENTA RESPUESTA A SOLICITUD CONCEPTO SANITARIO RADICADO 2024 EE000174823 FEBRERO 2024
3	SUPERMERCADO K'ANOS	1030627236-3	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	AS04S043062	18 DE SEPTIEMBRE DE 2023	ABARROTES FRUVER LACTEOS PANADERIA	ETM 544 WCV 194	ABARROTES FRUVER LACTEOS	FAVORABLE. FAVORABLE	08 ABRIL DE 2024 26 DE JULIO DE 2023	

JARDÍN INFANTIL : _____

FECHA DE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

LISTADO DE PROVEEDORES

NOMBRE PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	ALIMENTOS	PERSONA CONTACTO	CORREO	TELEFONO	FRECUENCIA RECIBIDO	CONCEPTO	FECHA CONCEPTO	OBSERVACIONES	1 OPCION PROVEEDOR	2 OPCION PROVEEDOR	3 OPCION PROVEEDOR
ALIAZA CEI	900245252-6	CARNICOS	LAURA MANUELA PINTO SANCHEZ	ALIANZACEIOLIMPIA@gmail.com	7039752	SEMANAL-DOMINGOS 7AM - 9AM	FAVORABLE	25/01/2024	CUMPLE CON LAS SOLICITUDES SANITARIAS PARA SER PROVEHEDOOR	ALMACENES ÉXITO.S.A NIT:890900608-9 PROPIETARIO: CARLOS MARIO GIRALDO MORENO TELEFONO: (1) 745 5444.	ALKOSTO S.A NIT:890900943-1 PROPIETARIO:MANUEL SANTIAGO MEJIA CORREA TELEFONO: (1) 4073033	MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.S NIT:900059238-5 PROPIETARIO: SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA TELEFONO: (1)6781616
KANOS	1030627236-3	ABARROTES FRUVER LACTEOS PANADERIA	MIGUEL ANGEL MATEUS CAÑAS	MANU.RAP@GMAIL.COM	3219058003	SEMANAL-DOMINGOS 7AM - 11AM	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	18/09/2023	CUMPLE CON LAS SOLICITUDES SANITARIAS PARA SER PROVEHEDOOR			
ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA	900539884-3	FRUTAS Y VEGETALES	SECREATRIA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONOMICO	[illegible]	3654323	SEMANAL-DOMINGOS 7AM - 11AM	VITALICIO	23/02/2023	CUMPLE CON LAS SOLICITUDES SANITARIAS PARA SER PROVEHEDOOR			

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ANEXO : CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

MATRIZ DE CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

N	PROVEEDOR DE ALIMENTOS	NIT DEL PROVEEDOR	CONCEPTO SANITARIO	N°DE ACTA SANITARIA	FECHA DE EMISIÓN DEL CS	ALIMENTOS QUE PROVEE	PLACA	ALIMENTO QUE TRANSPORTA	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE EMISIÓN CS	OBSERVACIONES
1	ALIANZA CEI COLOMBIA	900245252-6	FAVORABLE	AS21S007272	25 DE ENERO DE 2024	CARNICOS	WCV194	CARNICOS	FAVORABLE	26 DE JULIO 2023	
	ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA	900539654-3	FAVORABLE	AS06S001537 PLATAFORMA LOGISTICA LOS LUCEROS NIT 800000000061-9	23 FEBRERO DE 2023	FRUTAS Y VEGETALES	ETM 544	FRUTAS Y VEGETALES	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	08 DE ABRIL DE 2024	PRESENTA RESPUESTA A SOLICITUD CONCEPTO SANITARIO RADICADO 2024 EE000174823 FEBRERO 2024
3	SUPERMERCADO K'ANOS	1030627236-3	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	AS04S043062	19 DE SEPTIEMBRE DE 2023	ABARROTES FRUVER LACTEOS PANADERIA	ETM 544 WCV 194	ABARROTES FRUVER LACTEOS	FAVORABLE FAVORABLE	09 ABRIL DE 2024 26 DE JULIO DE 2023	

PARDO SUIZO Vehiculo Autorización Placa SVD476 Edgar José Svescun G. 79.824.686 Autorización 4075

JARDÍN INFANTIL: _____

FECHA DE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner