castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9



FUNDACIÓN SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

JARDIN INFANTIL MARIA CANO

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



Normatividad

- Ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.



Requerimientos básicos



- Manipulación de alimentos en todos los procesos de la cadena (recepción, almacenamiento, producción, servido, disposición).
- Limpieza y desinfección.
- Disposición de desechos sólidos.
- Control de insectos y roedores.
- Calidad del agua: el agua empleada para la preparación de alimentos debe ser potable. El monitoreo de la calidad del agua se hará mediante análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.
- La cloración del agua debe estar incluida en el plan de saneamiento ambiental y estar acorde con el decreto 475 de 1988.





Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



Planes y programas del BPM

1. Plan de saneamiento, que contempla el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y el programa de control de plagas.
2. Programa de capacitación.
3. Programa de control de calidad del agua potable.
4. Programa de control de proveedores.
5. Plan de muestreo.
6. Programa de mantenimiento.
7. Programa de aseguramiento de la calidad.
8. Programa de control de procesos.
9. Programa de trazabilidad.
10. Programa de residuos.



PROCESOS DEL BPM



COMPRAS

- Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños y las niñas atendidos en la unidad operativa.

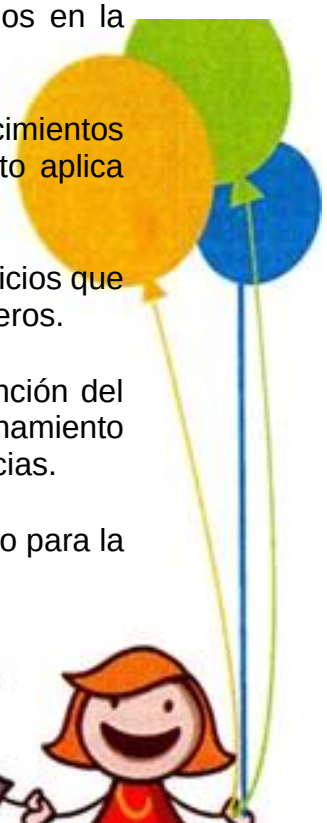
- En la medida posible, las compras deben ser hechas en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Esto aplica especialmente a los productos de mayor riesgo como los cárnicos.



- En la medida posible, debe evitarse la compra de productos alimenticios que estén en promoción, especialmente de aquellos altamente perecederos.

- La cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento (especialmente refrigeradores) disponible y el inventario de existencias.

- El servicio de educación inicial debe establecer un cronograma claro para la compra y recibido de productos alimenticios.





Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



- El servicio de educación inicial debe contar con un archivo de proveedores con la siguiente información básica: acerca del negocio (productos por categoría, calidad y marca; servicios ofrecidos, referencias, horarios de despacho); información sobre facturación (datos de la factura y términos) registro de compras por producto comentarios y recomendaciones.



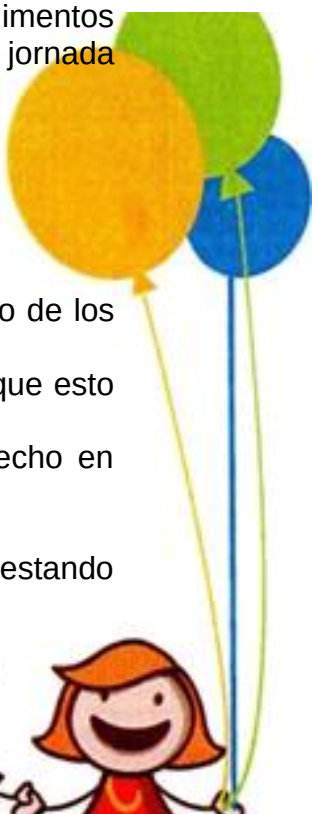
RECIBIDO

- El Jardín Infantil María Cano debe disponer de un área adecuada para el recibido de los productos alimenticios adquiridos, la cual debe tener buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos y los equipos necesarios para realizar el recibo (pesas, etc.). Esta área debe contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.

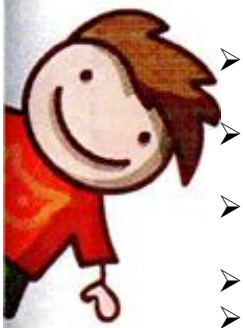
- En la unidad operativa se debe contar con talento humano competente, locales y equipos ajustados a las necesidades, especificaciones, buenas prácticas sanitarias, supervisión adecuada, horas de recibido programadas y procedimientos para garantizar la seguridad.



- En el Jardín Infantil María Cano cuenta con personal competente quienes cumplen a cabalidad al momento de manipular los alimentos correspondientes para la entrega del paquete alimentario de la jornada pedagógica y liberada de cada mes.



El encargado del recibido de los alimentos en la unidad operativa debe:



- Debe contar con los implementos correspondientes para el recibido de los alimentos
- Evitar que personal no autorizado ingrese al área de recibido, ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área.
- Verificar que el transporte de los productos recibidos se haya hecho en condiciones higiénicas aceptables.
- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades y precios).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos, prestando atención especial a los productos perecederos.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



- Verificar que los productos procesados tengan una fecha de expiración suficientemente amplia como para permitir el almacenamiento del producto hasta la fecha de consumo prevista, sin riesgo de vencimiento.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos, especialmente los cárnicos, el agua envasada y los lácteos y sus derivados, con el de minimizar el riesgo de la llamada “contaminación cruzada”.
- 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
Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
Color	Brillante	Decolorado y con manchas
Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
Temperatura	Menor a 4ºC	Mayor a 4ºC

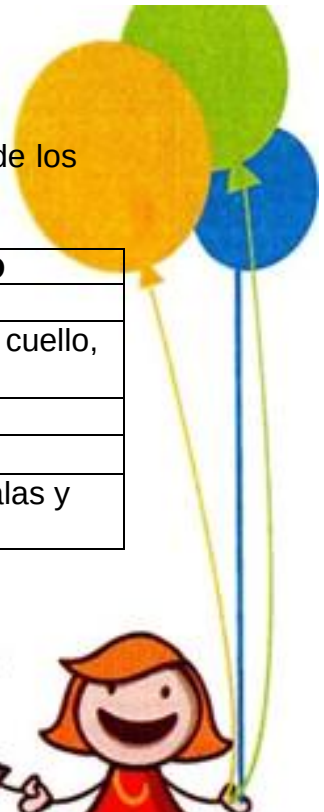


- **Criterios para evaluar la calidad del pollo**

En el momento del recibido 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





Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



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

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica al tacto	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Res en cortes frescos: rojo cereza brillante En cortes maduros: cereza 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

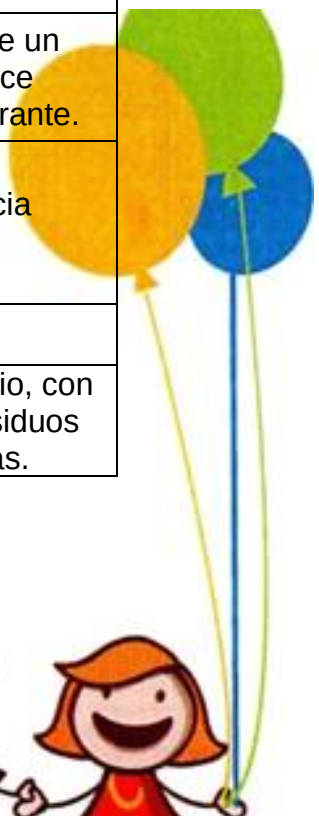




- **Criterios para evaluar la calidad del huevo**

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
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero y limpio	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.







Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



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

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

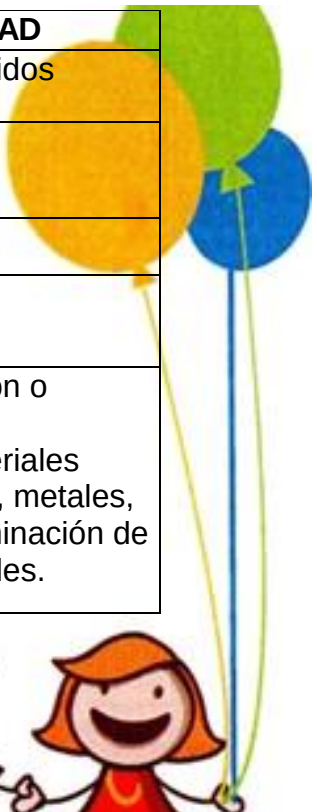




- **Criterios para evaluar la calidad de los cereales, granos y harinas**

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.







Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9



- **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.
Patilla	Firme, color y olor característico.	Blandas, con grietas, inadecuada maduración.
Lulo	Piel peludita, color amarillo, olor y textura.	Blando, magullado con grietas, maduración inadecuada.
Guanábana	Color verde, brilloso, olor característico, textura y sabor.	Olor inadecuado, con grietas, oxidación.
Granadilla	Brillosa, color naranja, olor característico, textura lisa.	Con grietas, tamaño inadecuado, olor.
Fresa	Rojas, brillante, olor característico.	Blandas, con hongos, manchas cafés.
Curuba	Entrera, con textura apropiada, color característico y firme.	Moho, oxidación, grietas.







Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9









ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Guayaba	Brillante, color amarillo, olor característico y sabor.	Piel opaca, arrugada y con gusanos.
Mandarina	Color naranja, brillosidad, textura.	Grietas, olor fuerte, poco brillo, maduración inadecuada.
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.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores 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)
Uva Isabella	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	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



Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

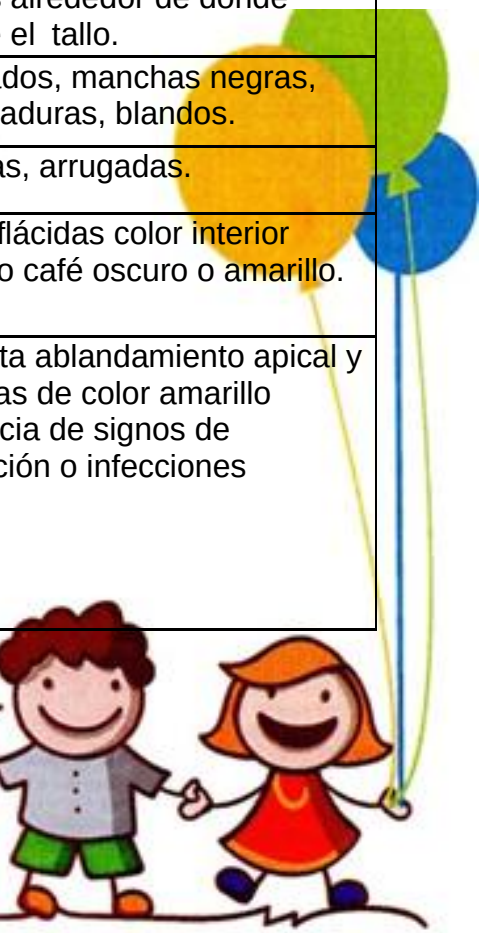








ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.	Bordes oscuros o negros, quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas, con presencia de babosas y/o insectos.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.	Cuello húmedo o blando al presionar. Magulladuras.
Cebolla 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.
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.
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





Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades 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 infeccion

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

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

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

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad



Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

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
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.

Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento



ALMACENAMIENTO

Los equipos y muebles destinados al almacenamiento de productos deben mantenerse limpios y ordenados dando cumplimiento al protocolo de limpieza y desinfección.

- Ningún producto debe almacenarse directamente sobre el piso. Los productos siempre deben estar sobre estibas u otros elementos que impidan su contacto con el suelo y permitan las labores de limpieza y desinfección.

El responsable del servicio de alimentación debe verificar diariamente que:



- Los responsables del servicio de alimentación de la unidad operativa, verifican previamente la entrega del paquete alimentario y las onces reforzadas.
- Los equipos de refrigeración y congelación están operando a la temperatura recomendada por el fabricante.
- Los alimentos refrigerados o congelados están empacados de tal manera que se evite la propagación de olores y/o las quemaduras por congelación (recipientes de plástico con tapa o bolsas especiales).



- Ningún producto que se haya congelado y descongelado sea utilizado para consumo humano.
- Los estantes no refrigerados están localizados en una zona seca, fresca y con buena ventilación, y protegidos contra el ingreso de insectos y roedores en todo momento.
- Los productos alimenticios se encuentran empacados según corresponda para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.





Las personas encargadas de la manipulación y preparación de los alimentos deben:

- Cumplir con el seguimiento previo a la entrega del paquete alimentario:
  - ✓ Recibir
  - ✓ Verificar
  - ✓ Empacar
  - ✓ Entregar



- Evitar abrir las puertas de los refrigeradores y congeladores con demasiada frecuencia. Esto afecta la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.

- Evitar el sobrecupo en los refrigeradores y congeladores. Una sobreocupación impide la circulación del aire entre los alimentos y puede llegar a tapar las rejillas de ventilación, afectando la calidad de la refrigeración o congelación.



- Evitar introducir alimentos calientes al refrigerador o congelador. Esto afecta la temperatura interna y, por tanto, la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.

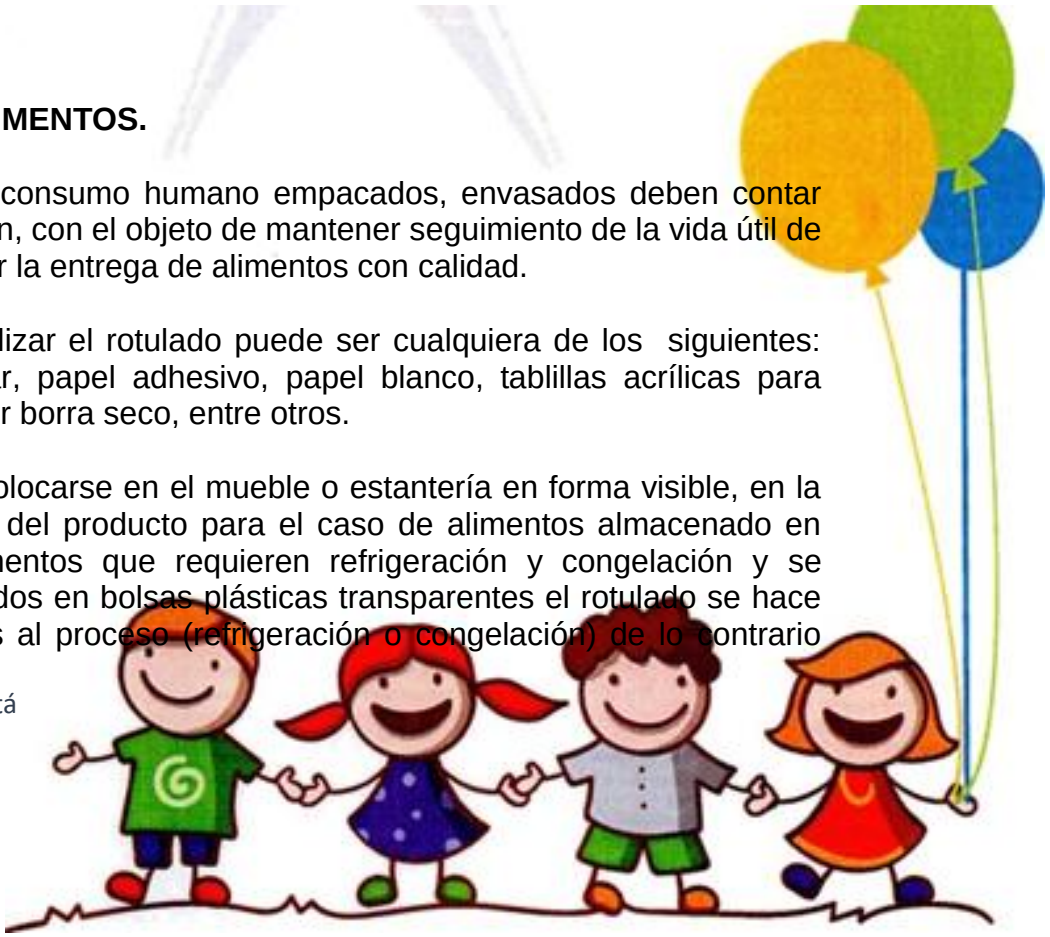
ROTULADO DE ALIMENTOS.

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



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

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



Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

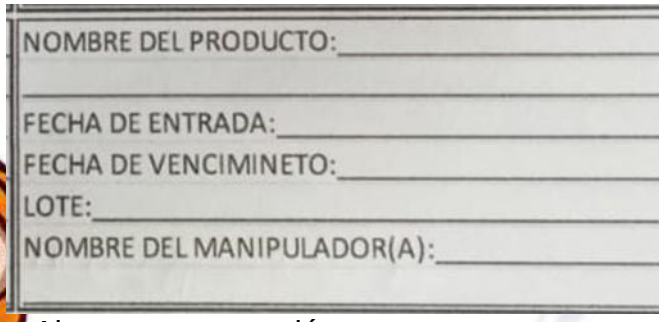
CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

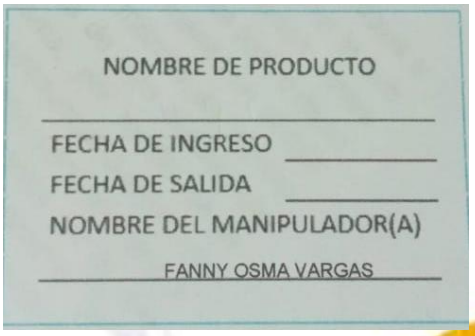
podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo de frío.

Los alimentos que lleguen a la Unidad Operativa deben rotularse con mínimo tres (5) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del producto.
2. Fecha de entrada: 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.
5. nombre del manipulador de quien diligencia el rotulo



Abarrotes, panes, lácteos.



Frutas, verduras, tubérculos.

MANIPULACIÓN *Y* PREPARACIÓN

El servicio de educación inicial debe asegurar que todo el talento humano encargado de la manipulación y preparación de los alimentos ha pasado por un reconocimiento médico antes de su ingreso.

- El servicio de educación inicial debe asegurar que todo el talento humano encargado de la manipulación y preparación de los alimentos ha pasado por un curso anual de capacitación sanitaria en la manipulación y preparación de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 6 horas y debe ser impartido por personal autorizado por la Secretaría de Salud municipal. El servicio de educación inicial debe contar con los respectivos certificados de asistencia.





- El responsable de la modalidad debe visitar diariamente el área de manipulación y preparación de alimentos para verificar el buen estado de salud de todas las personas que laboran allí, prestando atención especial a la presencia o riesgo de enfermedades transmisibles a través de alimentos. Si detecta personas con presencia de infecciones de la piel o riesgo de enfermedades infecto-contagiosas, debe retirarlas inmediatamente del área y remitirlas al servicio de salud que corresponda. El reingreso de estas personas a sus labores cotidianas debe estar autorizado por la autoridad médica competente.

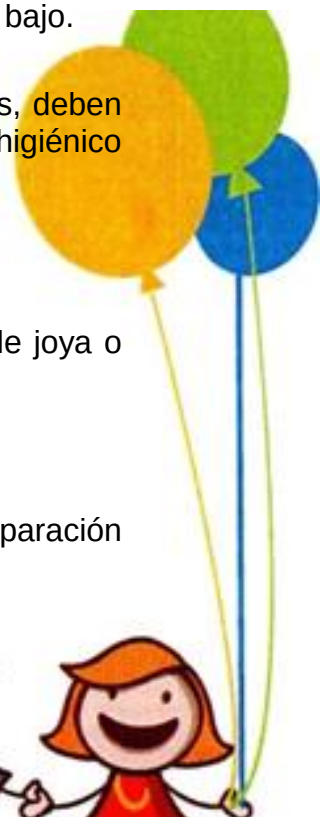


El talento humano encargado de la manipulación y preparación de alimentos debe:

- Utilizar un vestuario adecuado, de color claro, limpio y en buen estado de conservación.
- El servicio de educación inicial debe proveer estos elementos al menos dos veces al año, según lo estipulado en las normas de dotación de elementos



- Proteger la cabeza con un gorro o malla que evita la caída de cabello sobre los alimentos.
- Usar un calzado cerrado, de material resistente, lavable y de tacón bajo.



- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias.



- No usar relojes, pulseras, anillos, *piercings* o cualquier otro tipo de joya o accesorio.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier parte del área de preparación de los alimentos.
- Evitar probar los alimentos con el dedo o con cuchara.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



Las personas encargadas de la manipulación y preparación de alimentos deben tener en cuenta que:

- Cuando se requiera la descongelación de un alimento, esta debe hacerse en el refrigerador, de un día para otro, y no a temperatura ambiente, para evitar su contaminación. Esto es particularmente importante en los climas cálidos, más propensos a la presencia de insectos.



- Retirar de los refrigeradores y anaqueles sólo las cantidades requeridas. Esto evita pérdidas o reingresos de productos, que no son convenientes desde el punto de vista de su conservación e higiene.

- Un producto que haya caído al piso debe desecharse. Igual debe hacerse con los residuos que queden en las máquinas picadoras, molinos, etc.

- Las áreas de manipulación y preparación de alimentos deben limpiarse y lavarse diariamente, evitando la dispersión de polvo.



- Las basuras y residuos deben ser dispuestos en bolsas plásticas biodegradables, las cuales deben estar confinadas en recipientes con tapa y deben evacuarse una vez estén llenas.

SERVICIO *Y* DISTRIBUCIÓN

Como en los demás casos, el área de servido y distribución debe mantenerse limpia y desinfectada de forma permanente.



- La Fundación Social Castillo San Lucas María Cano es la encarga de la compra de los alimentos, teniendo en cuenta la lista que envía la SDIS, en donde se da cumplimiento a la entrega del paquete y a las onces reforzadas.

- El talento humano encargado de la manipulación, preparación y servido de alimentos no debe ejecutar simultáneamente otras actividades que generen riesgo de contaminación (por ejemplo, manipular dinero, manipular basuras, utilizar productos de limpieza o desinfección, etc.).

- Los productos listos para consumo deben ser servidos tan pronto se encuentren preparados para evitar riesgos de contaminación, especialmente



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



en el caso de los alimentos más propensos al crecimiento microbiano (cárnicos, lácteos, etc.).

- Los productos listos para consumo que no se vayan a servir inmediatamente después de su preparación deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas u otros recipientes que garanticen su protección contra la contaminación del ambiente.



- Los alimentos deben ser servidos en platos, tazas o vasos perfectamente limpios, los cuales deben mantenerse en anaqueles limpios y protegidos hasta el momento de su utilización.

- Los alimentos deben servirse en proporciones acordes a las personas que los van a consumir. Por esta razón, en lo posible, los utensilios de servicio deben ser tales que permitan la estandarización de las porciones, según grupos de edad.



- Los alimentos deben ser servidos en una presentación adecuada, agradable e inocua, incluyendo su temperatura, la cual no debe generar riesgo de quemaduras, especialmente en los más pequeños.

SEGURIDAD

El área de trabajo de los servicios debe ofrecer condiciones de seguridad para los trabajadores (pisos, techos, ventilación, humedad) con el fin de velar por la seguridad en el trabajo y prevenir los accidentes, en la unidad operativa.



Conviene conformar un comité interno de seguridad integrado por los trabajadores y con la participación del administrador de servicio.

- En el servicio de alimentación se contará con un número apropiado de extinguidores, de acuerdo con el área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extinguidores serán recargados de acuerdo con lo establecido en las fechas indicadas, y su ubicación y manejo serán del conocimiento de todo el talento humano.

- Los productos químicos y otros que sean peligrosos (tóxicos o inflamables) deben almacenarse en lugares adecuados, lejos de los alimentos y del fuego.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



- Las instalaciones eléctricas serán revisadas periódicamente (cada mes), dando cuenta de enchufes y conexiones defectuosas.

- El servicio de alimentación debe contar con un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.



- El talento humano debe ser capacitado para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia.

- Deben estar señaladas las salidas y zonas de evacuación.

RECOMENDACIONES GENERALES

- Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos); no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del encargado del programa.



- Los productos utilizados, como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

- Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, ya que tienen suciedades que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.



- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.

- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.

- No se permite el uso de cepillos o esponjas de material abrasivo, ya que pueden dañar los equipos.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com



- Cuando no esté en uso la manguera de limpieza, debe enrollarse y guardarse colgada para que no esté en contacto con el piso.

TALENTO HUMANO



Nombre del Prestador de Servicio	Función	Área
LUZ FANNY OSMA	Manipulador de Alimentos	Manipulación preparación Servicio y distribución
EVA LORENA OLIVERA	Manipulador de Alimentos	Manipulación preparación Servicio y distribución
GLORIA HERREÑO	Personal de aseo e higiene	Almacenamiento Limpieza y Desinfección
MARIA DEL TRANSITO ALFONSO	Personal de aseo e higiene	Almacenamiento Limpieza y Desinfección









Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com