PROTOCOLO BPM

VOZ DE ALERTA

2026

INTRODUCCIÓN

Este protocolo va dirigido a todo el talento humano, niñas y niños que asisten al jardín con el fin de llevar a cabalidad las Buenas Prácticas de Manufactura, evitando una serie de contagios por enfermedades.

En este protocolo se encuentran las herramientas necesarias para que un manipulador de alimentos trabaje con las normas mínimas de higiene y se eviten así las enfermedades de origen alimentario. En el mismo sentido se explica cómo crear hábitos higiénicos en una cocina, sin importar su tamaño.

Se explican los peligros que pueden aparecer durante las fases de preparación y el servicio de comidas, las medidas que deben adoptarse para evitarlos o minimizarlos a niveles aceptables y la manera de vigilarlas y de detectar algo anormal.

También se ofrece la información necesaria que debe poseer el manipulador, sobre la responsabilidad de tener la salud de las demás personas en sus manos.

LEGISLACIÓN

- ✓ **Ley 9 de 1979.** Código Sanitario Nacional
- ✓ **Decreto 3075 de 1997.** Establece las condiciones que deben cumplir los establecimientos donde se procesan, almacenan o expenden alimentos
- ✓ **Resolución 2674 de 2013.** Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- ✓ **Resolución 765 de 2010.** Regula el proceso de capacitación para manipulación de alimentos.
- ✓ **Resolución 127 de 2000.** Complementaria de la anterior**.**
- ✓ **Norma NTC 512-1.** Aspectos que se deben incluir en el rotulado de los productos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Sensibilizar al manipulador sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en el jardín.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Comprender la responsabilidad y el papel que desempeñan en el manejo higiénico de los alimentos y en la prevención de enfermedades de origen alimentario.
- ✓ Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
- ✓ Identificar algunos de los factores, que influyen en la contaminación de los alimentos.
- ✓ Analizar métodos de control para evitar la contaminación de los alimentos.
- ✓ Determinar las causas de las ETAS y entender la importancia de su prevención.
- ✓ Establecer principios generales para mejorar la recepción de materia prima.
- ✓ Establecer parámetros para la preparación y servicio de comidas.
- ✓ Determinar factores que afectan la conservación de los alimentos en las etapas de: compra, recepción y almacenamiento. .

1. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

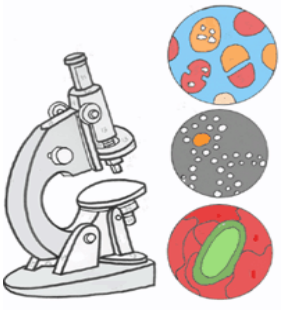


Cualquier persona empleada o relacionada en el sector de alimentos en este caso de restaurantes debe conocer cuáles son las exigencias legales y hábitos correctos de actuación a la hora de la manipulación de alimentos.

Se entiende por manipuladores de alimentos todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo o en forma ocasional con los alimentos durante su preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

La figura del manipulador de alimentos es fundamental para garantizar la inocuidad de los mismos en todas las fases de la cadena alimentaria, y más concretamente en la fase de elaboración y almacenamiento de alimentos. Unas correctas prácticas de elaboración o fabricación impedirán o por lo menos disminuirán la contaminación de alimentos hasta niveles aceptables consiguiendo así proteger la salud del consumidor final.

2. CONTAMINACIÓN RELACIONADA CON EL CONSUMO DE ALIMENTOS.



Contaminación es todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento, que puede causar un efecto perjudicial para la salud. Existen tres tipos de contaminación:

2.1- CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

Es la causada por seres vivos, la mayor parte de los cuales no se pueden ver a simple vista. En este tipo de peligro tenemos algunos microorganismos como: bacterias, virus, hongos microscópicos, protozoos y parásitos.

2.1.1. BACTERIAS

Son seres vivos unicelulares de tamaño microscópico que están presentes en el suelo, aire, agua seres vivos, animales domésticos y en las personas. Las bacterias se clasifican en tres grupos:

a- BACTERIAS BENÉFICAS

Su presencia en los alimentos no causa ningún efecto perjudicial, incluso algunas veces es necesario que estén presentes durante la preparación como en el caso de los quesos, kumis y yogures.

b- BACTERIAS ALTERANTES

Son aquellas que, a niveles normalmente altos, van a provocar cambios de color, olor, sabor y textura en los alimentos. Son las causantes de la mayor parte de las alteraciones y podredumbres.

c- BACTERIAS PATÓGENAS

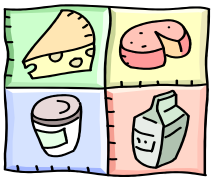
Son las que se encuentran presentes en los alimentos, van a originar las intoxicaciones y toxi-infecciones alimentarías. Su presencia en los alimentos no va a provocar que estos cambien de olor, sabor y color por lo que no va hacer posible detectar el peligro potencial por el aspecto externo de los mismos.

Algunas de la bacteria patógenas son: **Escherichia Coli, Salmonella, Estafilococo, Listeria monocytogenes, Clostridium ,Bacillus Cereus** entre otras.

Las bacterias, para provocar sus efectos perjudiciales, tienen que crecer y multiplicarse sobre los alimentos. Si encuentran las condiciones favorables, comienzan a reproducirse dividiéndose en dos partes iguales; se produce una división cada 10 a 20 minutos aproximadamente. Está comprobado que entre siete a ocho horas una sola bacteria puede dar origen a millones de bacterias.

Algunas bacterias pueden dar lugar a formas de resistencia que reciben el nombre de **esporas**, quedando en estado latente. Estas pueden sobrevivir a temperaturas de cocimiento inferior a 100 grados °C y si posteriormente el alimento se mantiene a temperatura ambiente puede dar lugar a formas normales y multiplicarse.

2.1.1.1 FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO BACTERIANO1. Nutrientes: la mayoría de la materia prima se convierte en nutrientes, en especial aquellos alimentos con alto contenido de proteínas, como carnes de aves, pescado y res.

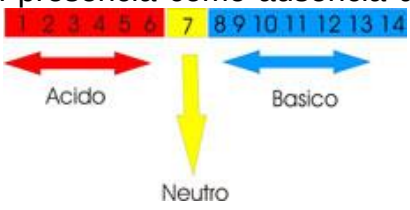




2.Humedad: La cantidad de agua disponible en los alimentos es denominada actividad acuosa y puede reducirse a niveles seguros por medio de congelamiento, deshidratación, adición de azúcar o de sal o por el cocimiento. Los alimentos son potencialmente peligrosos cuando se les agrega agua.

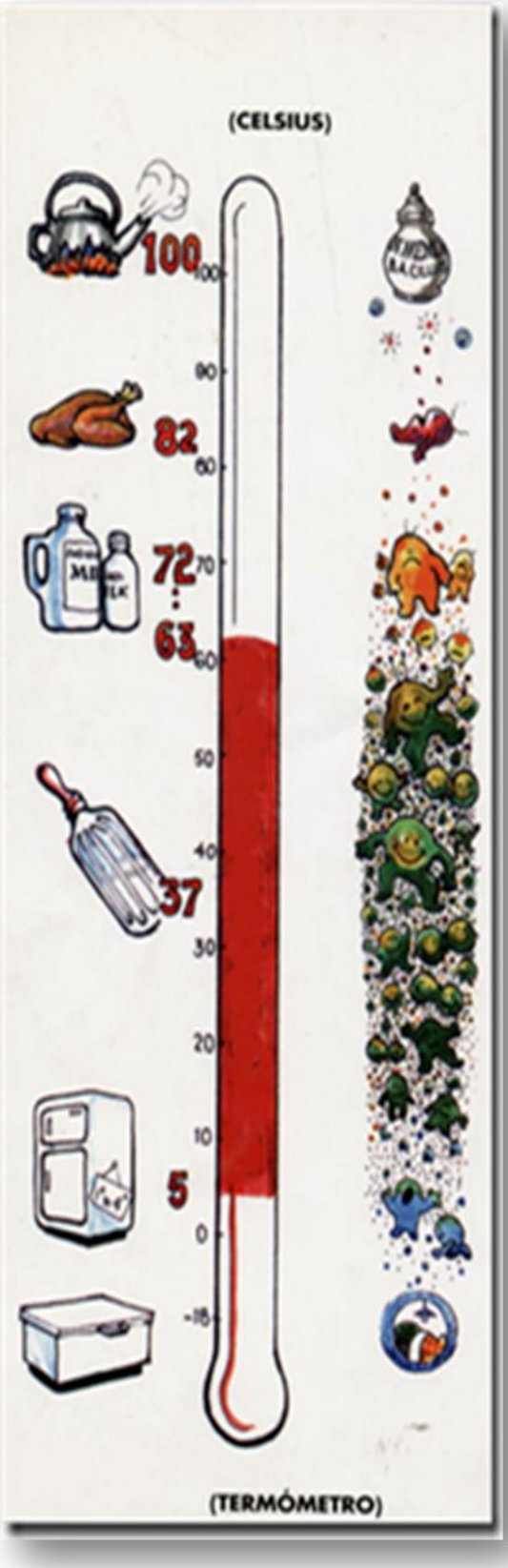
3. Origen: Las bacterias presentan una respuesta amplia y variable al oxígeno libre, y sobre esta base se dividen en:

• **Aerobias**, bacterias que se desarrollan en presencia de oxigeno libre.
• **Anaerobias**, bacterias que se desarrollan en ausencia de oxígeno libre.
• **Aerobias facultativas**, bacterias que se desarrollan en presencia como ausencia de oxígeno libre.



4. Acidez: La mayor parte de las bacterias el pH óptimo de crecimiento está entre 6.5 y 7.5, aunque algunas bacterias pueden desarrollarse a pH extremos, en la mayor parte de las especies los límites mínimos y máximos corresponden a cualquier punto entre pH 4 y 9. Los alimentos potencialmente peligrosos tienen un nivel de pH 4.6 a 7.0. Sin embargo, los alimentos altos en ácidos tales como las frutas cítricas raramente permiten el crecimiento bacteriano.

5. Tiempo: Cuando una bacteria se halla en condiciones adecuadas, se comienza a reproducir, en la cual una célula se divide en dos partes iguales; método que se le denomina “fisión binaria”.



En condiciones propias de ambiente y temperatura se produce una división cada 20 o 30 minutos, en condiciones favorables una proliferación continua, una sola célula puede transformarse en más de 17 millones en un período de 8 horas y en mil millones al cabo de 10 horas.

El tiempo que se tarda en preparar los menús o el tiempo que permanece en espera para ser servidos, es un factor importante para el crecimiento bacteriano. Los alimentos potencialmente peligrosos deben estar expuestos el menor tiempo posible en la zona de peligro. (10°C a 65°C)

6. Temperatura: Es probablemente el factor ambiental más importante que afecta al crecimiento y viabilidad de las bacterias. El rango de temperatura en el cual la mayoría de bacterias patógenas se multiplican es el comprendido entre 5 °C y 65 °C, siendo la temperatura optima de crecimiento y multiplicación la comprendida entre 30 y 40 °C.

A temperaturas Superiores a 65°C las bacterias mueren, siendo máxima la destrucción cuando más alta sea la temperatura de cocción. A temperaturas de refrigeración algunas bacterias comienzan su crecimiento y, a temperaturas de congelación se inactivan y permanecen en estado de latencia; es importante señalar que la congelación destruye algunas bacterias, aunque la mayoría de las patógenas sobreviven. Durante la descongelación pueden volverse a multiplicar.

2.1.2. HONGOS

Los hongos están desprovistos de clorofila. Por lo regular son multicelulares, no poseen raíces, ni tallos, ni hojas y su tamaño y forma varían desde una levadura microscópica de una sola célula, hasta el de un champiñón. Son

organismos comúnmente llamados mohos y levaduras.

Sus manifestaciones nos son familiares pues hemos visto su crecimiento azul y verde en las naranjas, limones y quesos; o blanco gris sarroso en la superficie del pan y del jamón; también hemos visto setas en el campo.



Los hongos no solo descomponen los cereales, sino que también producen venenos (micotoxinas) muy tóxicos y en algunos casos, carcinogénicos.

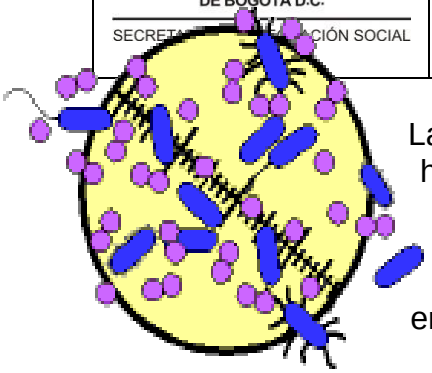
Los hongos también son importantes en las fermentaciones industriales de cervecerías y vinaterías, en la producción de antibióticos (penicilina) vitaminas y ácidos orgánicos (ácido cítrico); también son utilizados en las actividades de panadería y el curado de quesos.

Las levaduras son microorganismos unicelulares eucariotas, situándose en la escala evolutiva entre los mohos y las bacterias. En el proceso de fermentación intracelular característico de los vinos de maceración carbónica, una vez ha concluido esta fermentación desarrollada en el interior del grano de uva, permite alcanzar 3-4%Vol. de grado alcohólico.

En el paso de mosto a vino, las levaduras son importantes, al igual que las bacterias lo son en la fermentación maloláctica. La variedad de géneros y especies de las mismas es verdaderamente extensa, así como sus propiedades, pero de entre todas ellas destaca el género Saccharomyces, especialmente la especie o cerevisie variedad ellipsoideus.

2.1.3. VIRUS

Los virus son microorganismos de tamaño pequeño que, como no poseen orgánulos ni sistemas propios que les permitan ser autónomos, necesitan infectar una célula viva para reproducirse. Estructuralmente se caracterizan por tener una cápsula o envoltura externa que rodea a un material genético que contiene la información que va a permitir su multiplicación y la supervivencia del virus.



Las personas infectadas van a eliminar, normalmente con sus heces, una gran cantidad de partícula s. A partir de aquí, el agua será un primer vehículo de diseminación. Si esta agua contaminada llega al mar, los moluscos son los que van a encontrarse con estos microorganismos, diluidos en el agua y en la materia orgánica.

El riesgo depende de la capacidad de supervivencia y de la resistencia de las partículas víricas a las condiciones ambientales. En este tipo de producto, sin embargo, sí es frecuente que, durante la manipulación y preparación de los vegetales crudos, sobre todo en las ensaladas en las que no suelen aplicarse las condiciones higiénicas adecuadas, los virus se transmitan de las heces al alimento y de aquí a las personas sanas. Los vegetales actúan, así como diseminadores, mientras que los moluscos pueden estar contaminados de forma natural.

Dentro del grupo de los vegetales, los más implicados suelen ser las hortalizas, el tomate, las frambuesas y las fresas. Se trata de alimentos que se comen crudos y que, o bien son de pequeño tamaño, lo que implica una cierta manipulación durante su recolección, o bien requieren una manipulación importante antes de su consumo.

Dentro de las diferentes especies implicadas, el virus de la **hepatitis A** se describe en un mayor número de casos. Es un virus que se transmite en la mayoría de los casos de infección, provienen del contacto con un compañero doméstico o sexual con hepatitis A. El virus también se puede transmitir al consumir comida o bebida que fue manipulada por una persona infectada. Los brotes de la enfermedad propagada por el agua no son frecuentes y, en general, se relacionan con aguas servidas contaminadas o con agua tratada de forma inadecuada. El virus no se transmite por contacto casual en la oficina, la fábrica o la escuela. En general, se transmite de persona a persona al ponerse en la boca un objeto contaminado con las heces de la persona infectada con el virus de la hepatitis A. Esta forma de transmisión se denomina vía "feco-oral". Es por esta razón que el virus se transmite con más facilidad en las regiones donde las condiciones sanitarias son pobres o donde no se siguen pautas apropiadas de higiene personal.

2.1.4. PARÁSITOS

Los parásitos son organismos vegetales o animales que se presentan cuando una especie (parásito) vive a expensas de otro, persona o animal (huésped), pudiendo ocasionar daño.



Existen diversos tipos de parásitos intestinales, los más comunes entre los gusanos o helmintos son los Oxiuros, y dentro de los protozoos, la ameba. Los primeros se pueden observar a simple vista en las

deposiciones, en cambio los últimos sólo son perceptibles a través del microscopio.

La principal forma de adquirir estos parásitos es a través de la contaminación del agua, de frutas, de verduras o de tierra con deposiciones humanas infectadas con sus huevos, o directamente a través de un manipulador de alimentos con malos hábitos higiénicos que lo hagan portador de algún parásito. Por esto se aconseja lavarse las manos con frecuencia, utilizar agua potable y consumir verduras bien lavadas y alimentos cocidos.

2.2 CONTAMINACIÓN QUÍMICA

Pueden ser ocasionados por ciertos materiales como detergentes, aditivos, conservadores, metales tóxicos, esmalte de uñas. Se debe controlar que todos los productos de limpieza y desinfección estén separados de los alimentos y fuera de las áreas de producción. Es importante destacar frente a esta contaminación los efectos en la salud que ocasionan los aditivos:

Efectos en la salud por los aditivos:

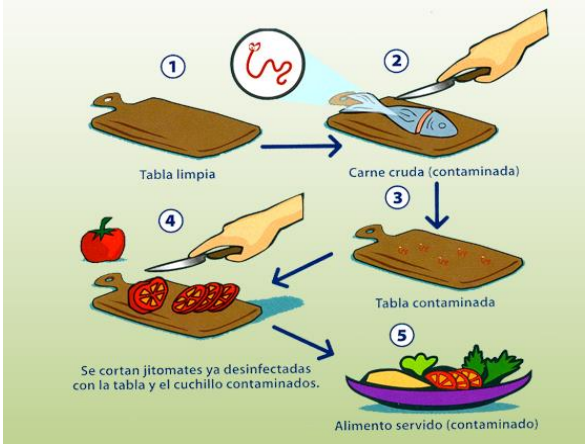
El consumidor tiene derecho a saber lo que está comiendo y bebiendo, sin embargo, la mayoría de los alimentos contienen una serie de aditivos cuyas propiedades ignora. Estudios realizados demuestran que los aditivos pueden causar diversas reacciones en los consumidores, y de manera especial en la población infantil. Se propone establecer a nivel mundial una nueva legislación que obligue a informar al consumidor, a través del etiquetado de los productos, sobre el contenido de aditivos: denominación, cantidad y efectos secundarios o contraindicaciones de los mismos, así como de los riesgos que conlleva el consumo de aquellos aditivos que pueden provocar intoxicaciones cuando se combinan con otros antagónicos y de aquellos otros que resultan acumulativos.

2.3 – CONTAMINACIÓN FÍSICA

Objetos que pueden caer accidentalmente en la comida como cabellos cristales rotos, anillos, aretes, grapas, fragmentos de metal trozos de hueso, astillas de madera, trapos, cuchillas, vendajes y restos de esponjilla, entre otros.

3. CONTAMINACIÓN CRUZADA

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



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

La contaminación cruzada se puede producir de dos formas:

• Contaminación cruzada directa

Ocurre cuando un alimento contaminado entra en "contacto directo" con uno que no lo está. *Por lo general se produce cuando:*

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

• La contaminación cruzada indirecta

Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesas y tablas de cortar.

Por ejemplo: si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado se troza un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán.

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

Para evitar la contaminación cruzada hay que tener en cuenta:

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

4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA, es la sigla tal como se la reconoce en los distintos ámbitos vinculados a la alimentación) son aquellas que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor. Sean sólidos naturales, preparados, o bebidas simples como el agua, los alimentos pueden originar dolencias provocadas por patógenos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos o componentes químicos, que se encuentran en su interior.

ENFERMEDAD	CAUSA	ORIGEN	SÍNTOMAS
Salmonelosis	Bacteria Salmonella	Carnes crudas, aves de corral, huevos, leches, productos lácteos etc.	**Inicio**: de 8 a 12 horas **Síntomas**: dolor abdominal y diarreas algunas veces nausea, vómitos
Envenenamiento por toxina de staphylococos	Staphylo-coccus Aureus	Cuando la toxina ya está presente en alimentos dejados demasiado tiempo al medio ambiente	**Inicio**: de 30 minutos a 8 horas **Síntomas**: diarrea vómito, nauseas, espasmos, cansancio, Dura de 24 a 48 horas no es mortal.
Envenenamiento por perfringens	Clostridium Perfringens	Por no mantener los alimentos calientes, se desarrollan con el enfriamiento. crecen de 45º a 60ºC	**Inicio**: de 8 a 12 horas **Síntomas:** Dolor abdominal, algunas veces diarrea, nauseas
Botulismo	Clostridium Botulinum	Esporas anaeróbicas desarrolladas en alimentos enlatados como, frijoles atún arvejas sopas etc.	**Inicio**: de 4 a 36 horas **Síntomas:** neurotoxicos Visión doble, dificultad para tragar, hablar y parálisis progresiva del sistema respiratorio.
Enterocolitis	Eschericha Coli	Alimentos contaminados con materia fecal de animales portadores.	**Inicio**: de 12 horas a 3 días **Síntomas:** dolor abdominal, diarreas acuosas y con sangre
Envenenamiento por perfringens	Clostridium Perfringens	Por no mantener los alimentos calientes, se desarrollan con el enfriamiento. crecen de 45º a 60ºC	**Inicio**: de 8 a 12 horas **Síntomas:** Dolor abdominal, algunas veces diarrea, nauseas
Desinteria	Shigella	Cuando se contamina el alimento por manos mal lavadas	**Inicio**: de 1-7 días **Síntoma:** Espasmo abdominal, vómito, heces mucosas, fiebre, diarrea.
Cólera	Vibrio Cholerae	Consumo de aguas contaminadas, alimentos crudos o vegetales sin desinfectar	**Inicio**: de 6 horas a 5 días **Síntomas**: Diarrea y vómito abundante que llevan a la deshidratación
Amebiasis	Entamoeba Histolitica	Aguas contaminadas y vegetales de suelos	**Inicio**: de 3 a 10 días **Síntomas**: Dolores

ENFERMEDAD	CAUSA	ORIGEN	SÍNTOMAS
		contaminados Se ubican en el tracto intestinal	calambres severos, heces fecales matinales, fatiga pérdida de peso anemia.
Desinteria	Shigella	Cuando se contamina el alimento por manos mal lavadas	**Inicio**: de 1-7 días **Síntoma:** Espasmo abdominal, vómito, heces mucosas, fiebre, diarrea.

BROTE DE ETA

Sucede cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar, después de ingerir un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos o de laboratorio, lo señalan como el origen de ese malestar. Mientras que, un caso de ETA se produce cuando una sola persona se ha enfermado después del consumo de alimentos contaminados, según lo hayan determinado los análisis

La prevención de ETAs a través de la educación en inocuidad de alimentos es una estrategia posible, duradera y costo-efectiva. La educación permite a los consumidores tomar decisiones informadas, estimula a conocer los riesgos existentes en los alimentos y a aprender a controlarlos mediante una correcta manipulación de los mismos. La comunicación masiva sobre la inocuidad y la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, se basa en cinco medidas simples que, llevadas a cabo por los consumidores, inmediatamente reducirán el riesgo de contraer ETAs.

El rotulado de los alimentos es también una herramienta más en este sentido. Resulta conveniente asociar la información que figura en los rótulos con la relación que existe entre la salud y una dieta apropiada, donde el mejoramiento de la nutrición debe ser una prioridad, siendo el conocimiento el medio que contribuirá significativamente a lograrlo. La mención de todos los ingredientes en la etiqueta no sólo garantiza al público una información óptima sobre la composición de los productos alimenticios, sino que, al mismo tiempo, proporciona los datos necesarios a aquellos consumidores que, por razones éticas o de salud, deban o quieran evitar algunos ingredientes. Para ello, hemos impulsado y logrado la aprobación de normativa que regula el rotulado de alimentos.



Asimismo, es clara la necesidad de comenzar a impartir educación sobre inocuidad de los alimentos desde la escuela primaria a fin de bajar la tasa de diarreas y enfermedades trasmitidas por alimentos en el país. Esta afección se presenta en todos los sectores sociales, pero los que tienen menos recursos económicos y menor información son los más afectados, e incluso los que

sufren las consecuencias más serias. La solución es distribuir más información y propiciar el cambio cultural.

INFECCIONES ALIMENTARÍAS

Son las ETAS que resultan de la ingestión de alimentos y / o agua contaminada, que contienen microorganismos vivos perjudiciales, tales como bacterias, virus, parásitos y hongos. Por ejemplo: salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional desde su producción hasta su consumo. Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo es eliminado.

Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilococíca o por toxinas producidas por hongos.

Los principales factores que contribuyen a la aparición de las ETAS son:

- Preparación de los alimentos con gran antelación a su consumo.
- Cocción insuficiente de los alimentos contaminados o escaso recalentamientos de estos.
- Utilización de restos de alimentos.
- Consumo de alimentos crudos contaminados.
- Contaminación cruzada.
- Conservación de los alimentos a temperatura ambiente o a temperaturas inadecuadas.
- Temperaturas y tiempos de conservación inadecuada.
- Refrigeración insuficiente de los alimentos.
- Utilización de productos de procedencia dudosa.
- Almacenamiento defectuoso.
- Falta de higiene de los espacios, utensilios, y de cualquier otro objeto que entre en contacto con los alimentos.
- Utilización de agua no potable.
- Sistema de eliminación de basuras insuficientes.
- Limpieza insuficiente de los utensilios y material de cocina.
- Existencia de manipuladores portadores de las infecciones.
- Adición accidental o voluntaria de productos químicos tóxicos a los alimentos.

5. CONDICIONES GENERALES DE LOS ESPACIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Estos requisitos son exigibles en las zonas donde circulan alimentos, como pueden ser zonas de recepción de almacenamiento, de proceso y servido.

ESPACIOS

- Para determinar su ubicación se deberá evitar que existan en las proximidades focos contaminantes.
- Los espacios deberán diseñarse de manera que se respete el principio de la marcha hacia delante donde deben contemplarse el flujo de trabajo, desde la recepción de los alimentos, su preparación y transformación llegando hasta su servicio o expedición, de manera que sea siempre hacia delante, sin posibilidad de cruces ni retornos.
- Los pisos y las paredes se construirán con materia liso lavable resistente a, los productos de limpieza y no absorbentes.
- Los techos se construirán con materiales lisos e impermeables que eviten la acumulación de polvo, condensación de gases y formación de mohos.
- Las puertas, ventanas y otras aberturas estarán construidas de forma que se facilite su limpieza y buena conservación.
- La ventilación será suficiente para evitar el exceso de calor, la condensación de vapor y la contaminación de aire.
- Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
- Los vestieres deberán estar dotados de lockers individuales para guardar la ropa de calle.
- Se debe contar con servicio sanitario dotados de los implementos necesarios de aseo.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos será de materiales inalterables, fáciles de lavar, desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Los lavaplatos serán de material resistente con capacidad suficiente. Estarán provistos de rejillas protectoras en los desagües. Diferenciados para el lavado de alimentos y para el lavado de utensilios.
- Las vajillas y cubiertos deben ser higienizados con métodos que aseguren su limpieza y desinfección.
- Se deben tener un área con capacidad suficiente para el almacenamiento, de los alimentos. Esta debe tener ventilación, también contar con estanterías y estibas (con el fin, de evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso) construidas en material sanitario de fácil lavado e inoxidable.

- Los refrigeradores y congeladores deben tener capacidad suficiente para el almacenamiento correcto de los alimentos.
- Los recipientes para las basuras deben ser lavables y estar provistos de tapa ajustable, colocando en su interior una bolsa plástica. Las canecas se situarán en las diferentes áreas de trabajo y la basura se eliminará al final de cada jornada.
- Las áreas de elaboración de alimentos deben contar con un sistema de ventilación y extracción adecuado para retirar olores y vapores y evitar su condensación.
- Los equipos y utensilios empleados deben ser en material sanitario, resistente a la corrosión. Acabado liso, no poroso, no absorbente. Estar libre de grietas o cualquier tipo de irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos.

6. HIGIENE PERSONAL

Todos los empleados que trabajen o pasen por una zona en la que se manipulen, preparen alimentos, procesen o almacenen los productos finales, deberán cumplir las normas prácticas de higiene establecidas por la empresa.

Como empleado en la industria alimentaria, tiene la obligación moral y legal de asegurarse de que no contamina los alimentos que manipula por negligencia en su higiene personal.

Las prácticas de higiene personal en las que se ha de tener cuidado especial son:

- ✓ Lavado de manos y antebrazos.
- ✓ Utilizar el uniforme adecuado: color claro, limpio y en buen estado. Proteger la cabeza con gorro y/o malla para evitar la caída de cabellos en los alimentos.
- ✓ No usar relojes, pulseras, anillos, pircing o cualquier tipo de joya o accesorio.
- ✓ Evitar mientras se trabaja, hábitos como: fumar, toser escupir, y rascarse, entre otros.
- ✓ No probar los alimentos con el dedo o con cuchara.
- ✓ No se debe comer, ni mascar chicle mientras se manipulan alimentos.
- ✓ Notificar al superior cualquier sospecha de enfermedad transmisible a través de los alimentos.

6.1. LAVADO DE MANOS

Se debe lavar las manos después de:

- ✓ Cada cambio de actividad, especialmente cuando va a manipular o a preparar alimentos crudos y cocinados.
- ✓ Después de haber utilizado los servicios sanitarios
- ✓ Después de toser o estornudar y haberse tapado la boca con las manos.

- ✓ Después de haber manipulado basura, empaques sucios (cajas, canastillas y guacales).
- ✓ Al inicio de la jornada laboral o al reincorporase al puesto de trabajo.

El manipulador debe tener en cuenta:

- ✓ Utilizar utensilios para el manejo de alimentos.
- ✓ Cubrir las heridas con vendas impermeables apropiadas
- ✓ Informar al responsable del establecimiento si se presenta alguna diarrea o infección cutánea para someter al manipulador a un examen médico.

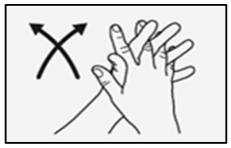
Nota: Se debe recalcar que, de acuerdo con las especificaciones de cada producto, tener en cuenta su concentración al diluirlo y los tiempos requeridos para su empleo.



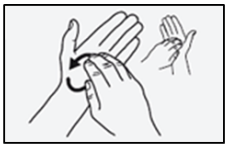
Paso 1. Quítese de las manos y las muñecas toda joyería.
Paso 2. Mójese por completo las manos y los antebrazos.



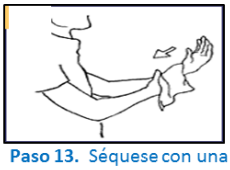
Paso 5. Enjabónese con movimientos circulares, desde las puntas de los dedos de una mano hasta el codo. Repita el proceso con la otra mano y antebrazo.



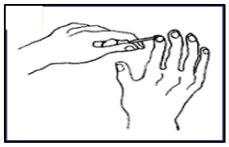
Paso 8. Frotar palma contra palma, entrelazando los dedos.



Paso 11. Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa



Paso 13. Séquese con una toalla de papel de un solo uso, cada brazo - siguiendo de las puntas de los dedos hasta los codos.



Paso 3 . Limpie por debajo de cada uña con un cepillo o lima. Es importante mantener cortas



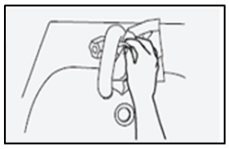
Paso 6. Frotar las palmas de las manos entre si



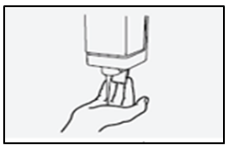
Paso 9. Frotar el dorso de los dedos contra la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Paso 12. Enjuáguese con abundante agua , cada brazo por separado, empezando por las puntas de los dedos y manteniendo siempre las manos por encima del nivel de los codos



Paso 14. Utilice la toalla para cerrar el grifo.



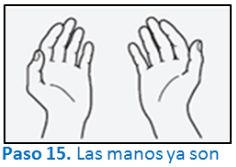
Paso 4. Aplicar suficiente jabón para cubrir la superficie de ambas manos y antebrazos



Paso 7. Frotar la palma derecha sobre el torso de la izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.



Paso 10. Frotar con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



Paso 15. Las manos ya son seguras

Pasos para un correcto lavado de manos

7. MÉTODOS EFECTIVOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS POR ÁREAS (BPM)

1. Compras
2. Recibo y almacenamiento
3. Preparación y manipulación
4. Conservación y servicio
5. Limpieza y desinfección

7.1. PRINCIPIOS GENERALES PARA TODAS LAS ÁREAS

1. Inspeccionar
Alimentos: condiciones físicas como: Textura, color, olor, temperatura.
Superficies de trabajo, utensilios y herramientas verificando que sean adecuadas.
Limpieza de instalaciones.
Aseo personal: Ducha diaria, manos desinfectadas y Cabello recogido; sin joyas, sin maquillaje, uniforme completo y limpio.

2. Trabajar solamente con lo necesario, Alistar únicamente la cantidad necesaria para preparar: unidades, Kg. y litros. También los utensilios necesarios para la producción.

3. Separar los alimentos crudos de los cocinados de acuerdo con su naturaleza, impidiendo la contaminación cruzada. Igualmente, los utensilios limpios de los sucios.

4. Evitar que los alimentos estén en la zona peligrosa de temperatura (10 °C a 65 °C). Pasar lo más rápido posible por la zona de peligro y la menor cantidad de veces.

5. Limpiar y desinfectar, manos y utensilios.

7.2. COMPRAS

1. Se deben elegir productos alimenticios, que provengan de establecimientos habilitados y controlados por la autoridad sanitaria competente. (exija concepto técnico sanitario)

2. Planifique la llegada de los productos alimenticios con anticipación. Asegúrese de que exista suficiente espacio en los refrigeradores, congeladores o estanterías.

3. Seguir las especificaciones para todos los alimentos que compre como:
Calidad - Condición de temperatura al recibo - Fechas de vencimiento - Verificar rótulos o etiquetas de los envases o empaques de los alimentos - Cantidad de alimentos solicitados - Calcule la cantidad de compra basándose en el stock actual de alimentos.

4. De acuerdo a niveles de producción se debe:

Establecer un sistema para hacer sus pedidos (días, horarios de entregas, empaque y cantidad) - Realizar inventario permanente - Comprar lo necesario.

Sim embargo estos pasos descritos anteriormente durante la etapa de compra no están a cargo del jardín, ya que la selección y contratación con los proveedores de alimentos y suministro se realiza directamente por nivel central en la secretaría Distrital de Integración Social

7.3. TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

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

7.3.1. Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos

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

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

- Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata.).

7.4. RECIBO

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

1. *Inspeccionar la calidad de todas las entregas y comparar las cantidades con las indicadas en el pedido original.*

2. *Verificar y examinar las condiciones del transporte de los alimentos en el vehículo:*
   Estado del vehículo, temperatura e higiene del mismo.
   La separación de diferentes productos dentro del furgón.
   Verificar temperatura interior del vehículo. (refrigeración-congelación)

3. *El conductor no debe ingresar al servicio de alimentación.* (Seguridad e higiene)

4. *Comparar el pedido con el enviado.* (*Revisar periódicamente el correo institucional, ya que por este medio es enviado desde el nivel central de la SDIS, el pedido de alimentos y las novedades de cambios*)

5. *Realizar evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color especialmente de las carnes o alimentos perecederos son normales*.

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. *Durante el recibo el personal debe diligenciar completamente el* ***Formato 66. "Recepción de Materias Primas"****, sin tachones o enmendaduras con esfero de tinta negra.*

9. *Si durante el recibo se realizan devolución de algún alimento o hay faltante de algún producto, el proveedor debe reponer la cantidad del alimento en un plazo no mayor a 24 de horas, si parado este tiempo no se recibido la reposición, el personal debe diligenciar el* ***Formato 23. "Reclamos y Seguimiento a Proveedores"****, sin tachones o enmendaduras con esfero de tinta negra, posteriormente pasarlos a la coordinadora o coordinador del jardín para que lo envíe digitalmente por medio del correo electrónico institucional a la interventoría o apoyo a la supervisión del contrato de suministro de alimentos con copia al correo electrónico de la*

nutricionista. No olvidar realizar seguimiento al reclamo y terminar de diligenciar el formato 23, una vez recibido el producto.

CARACTERÍSTICAS PARA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

ABARROTES

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

LÁCTEOS

	ACEPTE	RECHACE
Procedencia	Pasteurizada.	Sin pasteurizar.
Olor	Característico.	Con olores extraños.
Sabor	Dulce	Rancio.
Apariencia	Quesos: Bordes limpios y enteros. Mantequilla: Sin partículas extrañas.	Quesos: Con partículas extrañas. Mantequilla: Con partículas extrañas o moho.
Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Temperatura	Refrigerada a 4ºC o menos.	Sin refrigerar y a más de 4ºC.

FRUTAS

	ACEPTE	RECHACE
Apariencia	Firme.	Fláccido, inconsistente.
Color	Característico brillante	Opaco
Textura	Limpias sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho y tejidos finos	Sucias, maduros, con manchas cafés o moho y tejidos finos

Olor	Ligero característico.	Con olores extraños.

HORTALIZAS Y VERDURAS

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

HUEVOS

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

AVES

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

CARNES

	ACEPTE	**RECHACE**
Color	Res: Rojo brillante. Cordero: Rojo. Cerdo: Rosa pálido. Grasa: Blanca.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Grasa amarilla.
Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa, con lama, con puntos blancos o verdes, o sanguinolenta.

Olor	Ligero característico.	Mal olor.
Temperatura	Refrigerada a 4ºC o menos. Congelada a -18ºC o menos	Sin refrigerar y a más de 4ºC. A más de -18ºC y con descongelamiento.
Empaque	Limpios y sin rasgaduras. Con fecha de caducidad sin cumplirse.	Paquetes rotos. Sin fecha de caducidad o ya vencida.

PESCADOS

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

DÍAS DE ENTREGA DE ALIMENTOS

Panadería

Día de entrega: Lunes Hora de entrega: de 7:00 am - 10:30 am y de 1:30 pm - 4:00 pm

El proveedor debe cumplir con las normas de higiene (bata limpia, gorro y tapabocas), debe tener su carné de manipulación al día, al igual que los papeles del carro. Una vez revisado lo anterior, se procede a recibir los alimentos que han de venir en canastillas separadas, en buen estado y con el gramaje y especificaciones físicas establecidas en la ficha técnica del alimento. Se obliga revisar la fecha de vencimiento y el lote deben estar en forma legible e indeleble, también se verifica que lo que se indica en la factura es lo que está siendo entregado. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino sobre estibas. Los ***huevos*** deben sacarse de las cubetas y ser puestos en canastillas debidamente rotuladas (Nombre del alimento - fecha de vencimiento), los productos de ***panadería*** deben ubicarse en los estantes destinados para tal fin y rotulados (Nombre del alimento - fecha de vencimiento).

El personal que recibe debe firmar con letra legible, con nombre completo, numero de cedula, día y hora de entrega; Adicionalmente escribir las observaciones pertinentes si no se cumple las caracterizas estipuladas de entrega de los alimentos, adicionalmente anotar si hay faltantes o devoluciones de alimentos durante el recibo.

Frutas y verduras

Día de entrega: Jueves Hora de entrega: de 7:00 am - 10:30 am y de 1:30 pm - 4:00 pm

El proveedor debe cumplir con las normas de higiene (bata limpia, gorro y tapabocas), debe tener su carné de manipulación al día, al igual que los papeles del carro. Los alimentos al llegar a la bodega deben ser colocados sobre estibas y no directamente en el piso, se procede a recibir los alimentos que han de venir en bolsas plásticas con orificios, en buen estado y con el gramaje y especificaciones físicas establecidas en la ficha técnica del alimento, también se verifica que lo que se indica en la factura es lo que está siendo entregado.

Una vez recibidos los alimentos, se separan las frutas, las verduras y los tubérculos; las ***verduras*** se almacenan en bolsas transparentes con orificios, debidamente rotuladas (Nombre del alimento - fecha de utilización); las ***frutas de mano*** (organizadas en bolsas plásticas con orificios, rotuladas (Nombre del alimento - fecha de utilización) y si es posible refrigeradas o de lo contrario almacenar en seco) y las de ***frutas para jugo*** (lavadas, desinfectadas, arregladas, organizadas en bolsas plásticas, debidamente rotuladas (Nombre del alimento - fecha de utilización) y congeladas) se separan; los ***tubérculos*** se colocan en canastillas y se rotulan (Nombre del alimento - fecha de utilización), aquellos que necesitan ser congelados, deben pelarse, guardarse en bolsas y rotularse (Nombre del alimento - fecha de utilización).

El personal que recibe debe firmar con letra legible, con nombre completo, numero de cedula, día y hora de entrega; Adicionalmente escribir las observaciones pertinentes si no se cumple las caracterizas estipuladas de entrega de los alimentos, adicionalmente anotar si hay faltantes o devoluciones de alimentos durante el recibo.

Pollo

Día de entrega: Miércoles Hora de entrega: de 7:00 am - 10:30 am y de 1:30 pm - 4:00 pm

El proveedor debe cumplir con las normas de higiene (bata limpia, gorro y tapabocas), debe tener su carné de manipulación al día, al igual que los papeles del carro, el pollo siempre debe llegar en carros refrigerantes. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino sobre estibas. Se recibe el pollo teniendo en cuenta que el empaque venga en buen estado, que la fecha de vencimiento y lote estén de forma legible e indeleble; no debe llegar congelado, con hielo o agua-sangre dentro de su empaque; igualmente la temperatura en que debe estar refrigerado este producto, y se toma la

temperatura del pollo. También se verifica que lo que se indica en la factura es lo que está siendo entregado.

El personal que recibe debe firmar con letra legible, con nombre completo, numero de cedula, día y hora de entrega; Adicionalmente escribir las observaciones pertinentes si no se cumple las caracterizas estipuladas de entrega de los alimentos, adicionalmente anotar si hay faltantes o devoluciones de alimentos durante el recibo. Después se procede a lavar la bolsa donde viene el ***pollo***, se rotula (Nombre del alimento - fecha de vencimiento), y almacena en congelación o refrigeración.

Carnes

Día de entrega: Miércoles Hora de entrega: de 7:00 am - 10:30 am y de 1:30 pm - 4:00 pm

El proveedor debe cumplir con las normas de higiene (bata limpia, gorro y tapabocas), debe tener su carné de manipulación al día, al igual que los papeles del carro; la carne siempre debe llegar en carro refrigerante. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino sobre estibas. Se observa que la carne este en buenas condiciones, que en las bolsas venga impreso la fecha de vencimiento, lote de forma legible e indeleble, y la temperatura a la que se debe congelar; debe tomarse la temperatura de la carne. También se verifica que lo que se indica en la factura es lo que está siendo entregado.

El personal que recibe debe firmar con letra legible, con nombre completo, numero de cedula, día y hora de entrega; Adicionalmente escribir las observaciones pertinentes si no se cumple las caracterizas estipuladas de entrega de los alimentos, adicionalmente anotar si hay faltantes o devoluciones de alimentos durante el recibo. Después se procede a lavar la bolsa donde viene los productos ***cárnicos***, se rotula (Nombre del alimento - fecha de vencimiento), y almacena en congelación o refrigeración (los embutidos). Para el caso de la carne de la sopa se porcina antes de congelar.

Lácteos

Día de entrega: martes Hora de entrega: de 7:00 am - 10:30 am y de 1:30 pm - 4:00 pm

El proveedor debe cumplir con las normas de higiene (bata limpia, gorro y tapabocas), debe tener su carné de manipulación al día, al igual que los papeles del carro. Los Lácteos siempre deben llegar en carro refrigerante. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino sobre estibas. Se observa que los empaques estén en buenas condiciones, que en las bolsas venga impreso la fecha de vencimiento, y el lote de forma legible e indeleble. Se debe tomar la temperatura de los productos. También se verifica que lo que se indica en la factura es lo que está siendo entregado.

El personal que recibe debe firmar con letra legible, con nombre completo, numero de cedula, día y hora de entrega; Adicionalmente escribir las observaciones pertinentes si

no se cumple las caracterizas estipuladas de entrega de los alimentos, adicionalmente anotar si hay faltantes o devoluciones de alimentos durante el recibo. Después se procede a lavar las bolsas donde vienen los productos ***lácteos***, se rotula (Nombre del alimento - fecha de vencimiento), y almacena en refrigeración. Para el caso de la leche UHT se almacena en seco apilada de a 20 unidades como máximo.

Abarrotes
Día de entrega: del 28 al 30 de cada mes
Hora de entrega: de 7:00 am - 10:30 am y de 1:30 pm - 4:00 pm

El proveedor debe cumplir con las normas de higiene (bata limpia, gorro y tapabocas), debe tener su carné de manipulación al día, al igual que los papeles del carro. En el momento de la entrega verificamos que los abarrotes estén en perfecto estado (bolsas y cajas no rotas, bien selladas, latas no infladas), observamos que las fechas de vencimiento y lote estén vigentes e impresas en forma legible e indeleble. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino sobre estibas. También se verifica que lo que se indica en la factura es lo que está siendo entregado. Posteriormente se colocan en la lacena en forma ordenada según la fecha de vencimiento, y se rotula (Nombre del alimento - fecha de vencimiento).

El personal que recibe debe firmar con letra legible, con nombre completo, numero de cedula, día y hora de entrega; Adicionalmente escribir las observaciones pertinentes si no se cumple las caracterizas estipuladas de entrega de los alimentos, adicionalmente anotar si hay faltantes o devoluciones de alimentos durante el recibo.

Paquete alimentario
Día de entrega: El jueves anterior al día pedagógico
Hora de entrega: de 7:00 am - 10:30 am y de 1:30 pm - 4:00 pm

El proveedor debe cumplir con las normas de higiene (bata limpia, gorro y tapabocas), debe tener su carné de manipulación al día, al igual que los papeles del carro. Se procede a recibir, verificando que los alimentos que llegan estén en buen estado y no vencidos. También se verifica que lo que se indica en la factura es lo que está siendo entregado.

El personal que recibe debe firmar con letra legible, con nombre completo, numero de cedula, día y hora de entrega; Adicionalmente escribir las observaciones pertinentes si no se cumple las caracterizas estipuladas de entrega de los alimentos, adicionalmente anotar si hay faltantes o devoluciones de alimentos durante el recibo.

7.4.1 ROTULADO

Todo alimento empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Nombre del producto;
- ✓ Nombre y dirección del fabricante
- ✓ Contenido neto y masa escurrida (unidades del Sistema Internacional SI)
- ✓ Registro sanitario INVIMA
- ✓ Lista de ingredientes y aditivos
- ✓ Identificación del lote
- ✓ Instrucciones de conservación
- ✓ Fechas de vencimiento o duración mínima: teniendo en cuenta: el día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses, o el mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses
- ✓ Instrucciones para el uso
- ✓ Registro Sanitario

No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
2. Sal para consumo humano.

Adicionalmente se debe tener en cuenta:

- ✓ En los rótulos o cualquier otro medio de publicidad, se prohíbe hacer alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas, nutritivas o especiales que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento o de la bebida.
- ✓ Se prohíbe utilizar rótulos superpuestos, con enmiendas o ilegibles.
- ✓ La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.
- ✓ El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento.
- ✓ Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.
- ✓ Para establecimientos que manejen materias primas para la elaboración de alimentos es necesario que estas materias primas cuenten con rotulado los requisitos serán:
  1. Nombre de la materia prima.
  2. Lista de ingredientes.
  3. Contenido Neto.
  4. Nombre y dirección del fabricante o importador.

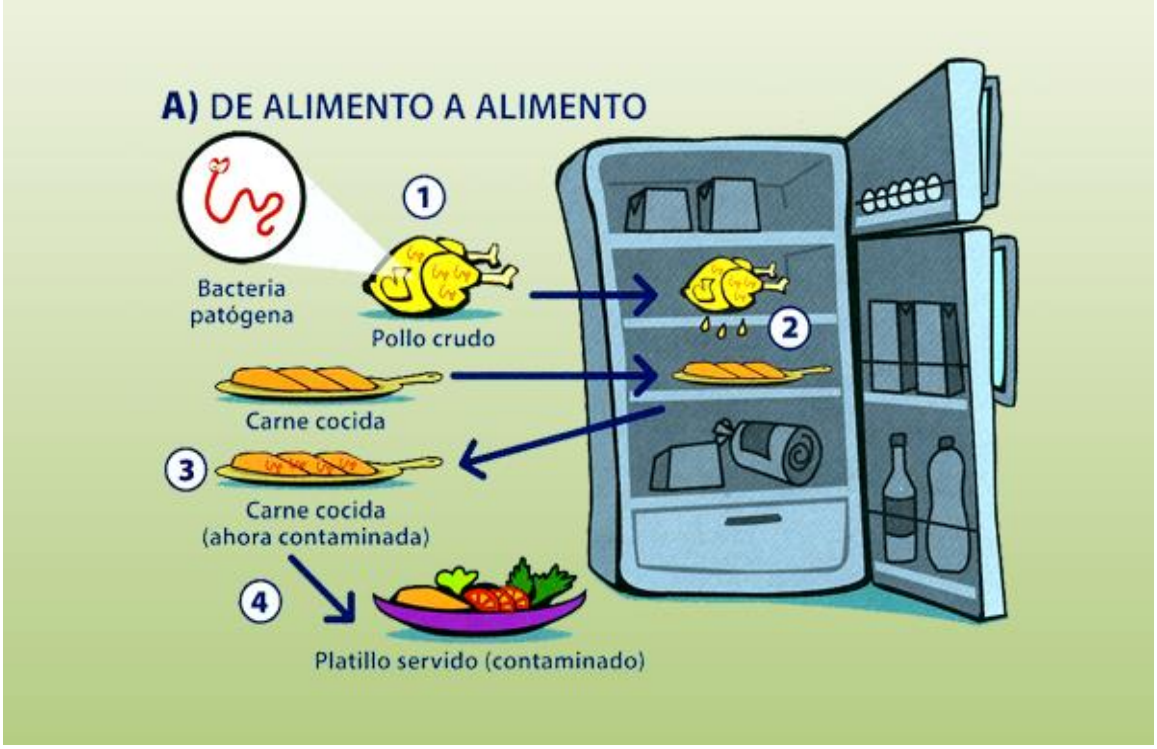
5. País de Origen.
6. Identificación del Lote.
7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.
8. Condiciones de Conservación.

7.5. ALMACENAMIENTO

Los establecimientos 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 área de almacenamiento dispondrá de estibas en material sanitario y estantes para el efecto. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

A partir de la recepción y durante el tiempo de almacenamiento, se tendrá especial cuidado en rotular los diferentes lotes de materia prima, siendo de gran ayuda para la rotación de los productos, bajo el principio ***"lo primero que entra o vence, lo primero que sale".***



Refrigeración:

*La refrigeración consiste en conservar los alimentos a baja temperatura, pero superior a 0º C. (**0 °C a 4 °C**). E*s el tratamiento de conservación más extendido y el más aplicado, tanto en el ámbito doméstico 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 frío 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.

Dependiendo del tipo de alimento, el tiempo que durará refrigerado será diferente. Por ejemplo, el pescado fresco, es el que menos tiempo dura refrigerado. El motivo es que el pescado posee microorganismos y enzimas adaptados a bajas temperaturas, por lo que la refrigeración no va a conseguir aumentar de forma significativa su vida útil.

En relación a otros alimentos crudos refrigerados, la vida útil depende de la contaminación del producto. Si ésta es baja, y el alimento es de buena calidad, se conseguirán resultados óptimos. No será así cuando la materia prima es de mala calidad o presenta una elevada contaminación.

Y en productos cocidos, la aplicación de calor propia de la cocción reduce significativamente la carga bacteriana, por lo que la refrigeración va a permitir que la vida útil aumente.

Congelación:

La congelación consiste en aplicar a los alimentos temperaturas por debajo de cero grados, de forma que parte de su agua se convierte 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 grados**, 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.

• Formas de congelación

El descenso rápido de la temperatura se puede conseguir mediante aire frío, contacto con placas frías e inmersión en líquidos a muy baja temperatura. Cuanto más baja sea la temperatura del sistema de refrigeración, más rápidamente se producirá el enfriamiento. Si el tiempo de congelación es muy bajo, de unos pocos segundos a escasos minutos, al proceso se le denomina ultra congelación.

Además de estos sistemas, a algunos alimentos se les aplica otro tratamiento denominado liofilización. Está basado en *ultracongelar* el producto, para posteriormente desecarlo casi por completo aplicando sistemas de vacío. En este caso se puede evaporar el agua, haciéndola pasar desde el estado sólido al gaseoso. Hay que subrayar que el hielo, al vacío y a *temperatura inferior a 30 grados negativos*, pasa del estado sólido al gaseoso sin pasar por el estado líquido. Es la técnica que menos afecta al valor nutricional del alimento.

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

1. Mantenga la alacena limpia y ordenada.
2. No almacene los alimentos directamente sobre el piso de la bodega, sino estar sobre estibas o estantes en material sanitario.
3. Realice control de vectores.
4. Revise las temperaturas de todas las unidades de refrigeración (Formato 60) o congelación (Formato 61) y llevar registro diario.
5. Asegúrese de que existan mínimas variaciones de temperatura durante el almacenamiento.
6. No abrir las puertas del refrigerador o congelador durante mucho tiempo ni constantemente, porque así ayuda a mantener la temperatura apropiada y ahorra energía.
7. No sobre llenar los refrigeradores o congeladores porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío. Se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.
8. Los alimentos se deben mantener en orden dentro de las cámaras de refrigeración, y congelación, etc. Separe las carnes según su especie: carne de res, pollo, cerdo, etc.
9. Los productos listos para el consumo como, por ejemplo, embutidos, sepárelos físicamente de las carnes crudas dentro de los refrigeradores y congeladores.
10. Evitar poner en contacto, los productos cocidos o listos para consumir sin previa limpieza y desinfección, de los equipos, utensilios y mesas que hayan sido utilizados para los alimentos crudas.
11. No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues elevaría la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.

12. Los congeladores deben estar siempre a -18°C o menos.
13. Proteger los alimentos para evitar quemaduras de congelación utilizando bolsas plásticas transparente o recipientes de plástico.
14. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de cocinarlos.
15. Los alimentos que se han congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse.
16. Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen, emplear el método de rotación de mercancía PEPS (Primeras entradas primeras salidas).
17. El área donde se almacenan alimentos secos como enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, y otros alimentos no perecederos deberán estar en un área seca, fresca, bien ventilada, protegida contra los insectos y roedores.
18. Llevar un registro permanente y actualizado de la utilización de los alimentos, diligenciando el diariamente el ***Formato 36. "Control de Entrada y Salida de Alimentos"***.

7.6. DESCONGELACIÓN DE PRODUCTOS

La descongelación de cualquier alimento debe realizarse en la nevera de un día para otro, y no a temperatura ambiente, con el fin de evitar su contaminación. Una vez descongelado el alimento, se ha de calentar hasta que dé un hervor. De esta manera, se asegura que desaparezca cualquier germen patógeno que haya podido contaminar el producto.

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 deben recongelar alimentos que se hayan descongelado.

4. Los alimentos se deben descongelar en recipientes provistos de rejillas que evite el contacto del alimento con el líquido resultante de la descongelación.

5. Deben limpiarse y desinfectarse las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, para evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido resultante.

6. Debe garantizarse que la descongelación sea completa, evitando que queden partes del alimento congeladas en el momento de la cocción.

7.7. PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN

1. Practicar buena higiene personal y buenas prácticas higiénicas. Tener los elementos listos y ordenados

2. Si se debe cambiar alguna preparación del menú se debe solicitar con mínimo 24 horas de anticipación autorización a la nutricionista, mediante previo diligenciamiento del ***Formato 70. "Autorización Cambios de Menú"*** y envío al correo electrónico de la nutricionista y ella será quien de él aval o no para el cambio.

3. Calcular qué cantidad alimentos se debe preparar a acuerdo a la cobertura diaria (*desde coordinación se designará una persona para que informe oportuna y diariamente al servicio de alimentación la cantidad de bebes, niños y niñas asistentes por rango de edad y nivel*), para evitar pérdidas, descongelación y recalentamiento de producto.

4. Garantizar que los alimentos que se mantiene calientes hasta su servicio se encuentran a temperaturas iguales o superiores a 65°C, en todos sus puntos.

5. No permitir que los alimentos queden por tiempo prolongado en la zona peligrosa de temperatura. Descongelar los alimentos en el refrigerador.

6. Tomar temperatura en el centro del producto, con termómetro higienizado.

7. Desechar todo producto o residuo de producto que cae al piso, estos restos deben ser considerados como basura, y ser arrojado a la bolsa de residuos, porque constituyen una fuente de contaminación de alto riesgo.

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

9. Se debe diligenciar diariamente el ***Formato 59. "Inspección de Alimentos Preparados"*** teniendo en cuenta las instrucciones de diligenciamiento.

8. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA:
Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie.

Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternado en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

- ✓ *Métodos manuales*: Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso, se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad ante s de comenzar la labor manual.

- ✓ *Limpieza in situ*: Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a la presión suficiente para producir la limpieza.

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen las propiedades de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

DESINFECCIÓN:
La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento.

Técnicas de desinfección

- ✓ *Desinfección por calor*: uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80°C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.

- ✓ *Desinfección con agua caliente*: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80°C, durante un período de 2 minutos por lo menos.

- ✓ *Desinfección por vapo*r: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.

- ✓ *Desinfección por sustancias químicas*: los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

1. Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
2. Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
3. Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente el cual se empleará.
4. Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La instrucción del personal, su motivación y supervisión constante de la limpieza y desinfección son tareas rutinarias en el establecimiento. Todas las medidas de limpieza y desinfección se complementarán con:

- Control del tránsito de personal y materiales extraños al establecimiento.
- Disposiciones adecuadas de todos los desperdicios.
- Mantenimiento de las condiciones de ventilación.

FASES BÁSICAS EN LA OPERACIÓN DE HIGIENIZACIÓN

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios



- ✓ *Limpieza principal*: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- ✓ *Enjuagado*: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.

- ✓ *Desinfección*: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

- ✓ *Enjuagado final*: Para eliminar los restos de desinfectante.

- ✓ *Secado*: Para ello es mejor emplear aire seco.

DOSIFICACIÓN PARA PREPARAR LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lavacolas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Nota: La desinfección de todos los alimentos a utilizar, se debe realizar antes de iniciar el proceso de preparación.

.ALIMENTO	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA	PROCEDIMIENTO DESINFECCIÓN
Frutas y Verduras	1. Seleccionar las frutas y verduras asegurando que se encuentren en buen estado. 2. Lavar con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.	1. Prepare una solución de agua y desinfectante según tabla. 2. Sumergir completamente las frutas y verduras durante el tiempo estipulado en la tabla 3. Enjuagar solución desinfectante con abundante agua.
Huevos	1. Seleccionar los huevos asegurando que las cáscaras no estén rotas. 2. Lavar las cáscaras retirando residuos visibles.	1. Prepare una solución de agua y desinfectante según tabla. 2. Sumergir completamente los huevos en la solución por el tiempo estipulado en la tabla. 3. Enjuagar solución desinfectante con abundante agua.
Empaque de alimentos	1. Inspeccionar que los empaques de los alimentos no presenten deterioro. 2. Lavar con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a los empaques.	1. Prepare una solución de agua y desinfectante según tabla. 2. Sumergir completamente los empaques de alimentos tiempo estipulado en la tabla. 3. Enjuagar solución desinfectante con abundante agua.

IMPLEMENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN

- ✓ **Cocina, comedor, sala amiga y almacenamiento**: Implementos de color amarillo. Guantes de caucho: Lavado de Menaje – Color Amarillo. Lavado de pisos y paredes – Color Negro. Manipulación de los alimentos – Guantes de manipulación

- ✓ **Baños:** Implementos color azul. Guantes de caucho color rosados

- ✓ **Salones, pasillos, oficina y áreas comunes**: Implementos color verde. Guantes de caucho color negro que sean identificados y diferenciados respecto a los guantes del área de la cocina

Nota: Todos los utensilios deberán estar identificados en el mago con el color asignado para el área en la cual es usado, y ubicado lejos de zonas contaminación y de manipulación de alimentos.

9. SERVIDO

9.1. Asignación de las personas responsables de la cocina

El Coordinador de la unidad operativa delegará a los(as) responsables de la cocina para el proceso de servido, esta(s) persona(s) deben ser idóneas para esta actividad.

9.2. Organización del área destinada para servir los alimentos

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

9.3. Alistamiento de los implementos para el servido

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

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

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

9.4. Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento

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

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a los participantes, dependiendo de la

preparación y del grupo etáreo, tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones del ciclo de menús.

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

9.5. Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente a los participantes

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

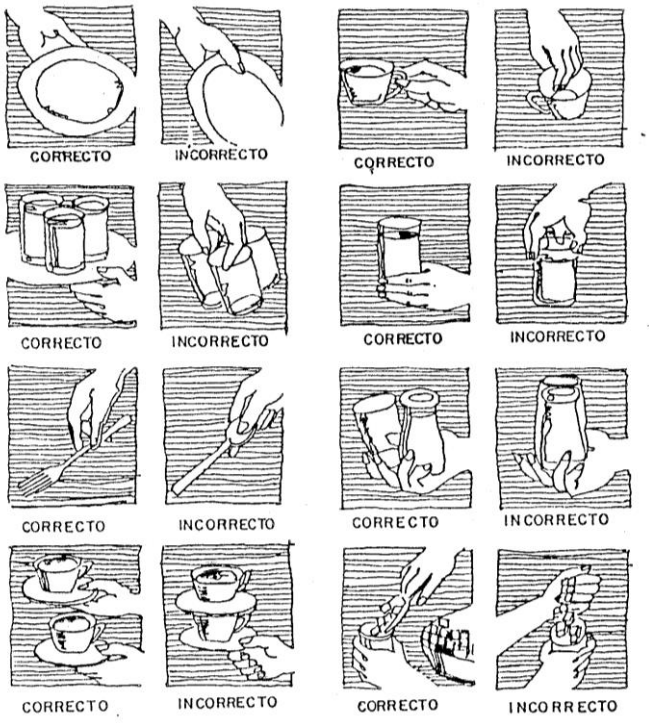
Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado.

Una vez servido los alimentos estos son entregados a las personas activas directamente, en el caso de los niños y niñas, estos alimentos deberán ser transportados debidamente protegidos al comedor, sin que salgan de la unidad operativa, a excepción de que cuenten con la respectiva autorización de la SDIS.

El jugo debe ser servido máximo 20 minutos antes de ser entregado a las personas activas y estos deben estar protegidos para evitar la contaminación.

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

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



9.7. Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (0ºC a 4ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando se adicione hielo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.
- En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectada previa utilización y estar contempladas en el plan de saneamiento básico.

9.8. Estandarización del servido y distribución

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
  - Alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta.
  - Los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y 20% por encima del peso declarado en la minuta.
- Se debe disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.

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

10. MANEJO DE LAS BASURAS

Es un foco de infección y contaminación de los alimentos, así como proliferación de vectores y roedores lo que es necesario tenerlas aislada y a bajas temperaturas. Para evitar su descomposición y la reproducción bacteriana, se debe tener en cuenta:

- ✓ Las canecas de basura no se deben llenar hasta el tope y con sus respectivas tapas, en el interior siempre debe tener una bolsa de plástico.
- ✓ Los depósitos de basura deben estar siempre cerrados y apartados. Construidos en materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección; con sistema de ventilación e iluminación apropiada y un sistema de drenajes para los residuos líquidos con su respectiva rejilla.
- ✓ La caneca debe permanecer limpia tanto por fuera como por dentro.
- ✓ Las canecas deben lavarse inmediatamente después de ser vaciadas y colocarles su bolsa correspondiente.
- ✓ Mantener las canecas lo más alejado posible del área de proceso.
- ✓ La basura se debe sacar el día que pasa el carro recolector de basura.

Guía

Buenas prácticas de manejo de alimentos para garantizar su inocuidad y prevenir contagio ante pandemia COVID-19 u otra contingencia por salud.

1. Medidas de protección básicas contra el nuevo Coronavirus

(COVID-19)

a. Lávese las manos con agua y jabón frecuentemente, si no lo tiene disponible, use desinfectante de manos a base de alcohol.
b. Al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo y luego lávese las manos con agua y jabón o utilice desinfectante de manos a base de alcohol.
c. Si no dispone de pañuelos, tosa o estornude en el codo flexionado.
d. Mantenga una distancia de 1 a 2 metros (3 a 6 pies) entre usted y las demás personas.
e. Evite tocarse los ojos, nariz y boca, ya que las manos tocan muchas superficies que pueden estar contaminadas con el virus y puede transferir el virus de la superficie a sus mucosas.



2. *Lavado de manos*

a. Lávese las manos después de manipular los envases de alimentos, después de retirar los alimentos de su paquete, antes de prepararlos para consumir y antes de comerlos.
b. Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua y jabón durante 20 segundos. También es necesario el lavado de manos después de trabajar, hablar por teléfono, usar la computadora, luego de ir al sanitario, después de tocar o jugar con una mascota.



3. *Frutas y verduras*



Las frutas y verduras deben lavarse como se realiza tradicionalmente:

a. Lavado de manos y utensilios como preparación previa al manipular frutas y vegetales.
b. Se recomienda cambiar el procedimiento habitual, realice el lavando de frutas y verduras en cuanto ingresan a la casa.
c. Antes de comer, enjuague las frutas y vegetales frescos con agua del grifo, incluyendo los que tienen piel o cáscara que no se come. Para los productos enlatados, recuerde limpiar la tapa antes de abrirla.
d. La práctica de desinfección con sales de plata, iodo o solución clorada de las verduras, debe de seguir realizándose de la misma manera.
e. Lávese las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
f. Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que, antes de

guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con paño húmedo y una solución desinfectante.

4. *Productos de origen animal*

a. Los productos como carne de res, ave, cerdo, pescado deben de colocarse en contenedores adecuados de plástico, vidrio, cerámica o metal, previamente lavados con agua y jabón, en tanto se lleva a cabo su cocción, la cual debe de realizarse en su totalidad. Los empaques que los contienen deben de desecharse inmediatamente.
b. Los productos cárnicos que se empacan en envases herméticos, deben de lavarse a su llegada a la casa con agua y jabón antes de introducirlos a refrigeración o para su preparación.
c. Cuando desempaque sus comestibles, refrigere o congele la carne, el pollo, los huevos, los mariscos y otros alimentos perecederos como las bayas, la lechuga, las hierbas y los champi-ñones, máximo 2 horas después de haberlos comprado.
d. Para el almacenamiento de alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con un paño húmedo con una solución desinfectante.

Se deben seguir las prácticas de inocuidad alimentaria para prevención de una enfermedad transmitida por los alimentos. Siempre tenga en cuenta los 4 pasos claves de la seguridad alimenticia *limpiar, separar, cocinar y enfriar.*

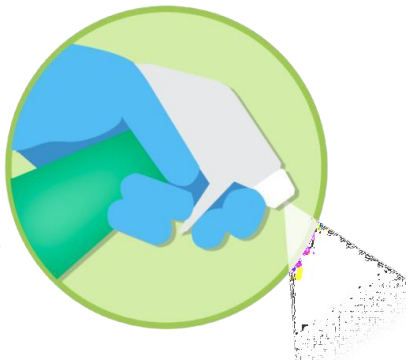
5. *Las cinco claves de la Inocuidad*

5.1. Mantenga la limpieza

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación
- Lávese las manos después de ir al sanitario.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos utilizados en la preparación de alimentos
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina.

5.2. Limpieza y desinfección de superficies

- Lavar con agua y jabón utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Limpie y desinfecte regularmente los mostradores de la cocina usando un producto desinfectante disponible



en el mercado o una solución casera de cloro, hecha con 5 cucharadas (1/3 taza o 80 cc) de cloro líquido al 5%, sin fragancia en un 1 galón de agua (3.8 litros), o 4 cucharaditas de cloro (20 cc) en un cuarto de galón de agua (1 litro). ADVERTENCIA: No use esta solución u otro producto desinfectante en los alimentos.

- Lavar con agua y jabón vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Utilizar siempre jabón y agua limpia.
- Limpiar y desinfectar cada día, las veces que sea necesarias, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos.

5.3 Separar los alimentos crudos de los cocinados y mantener los alimentos a temperaturas seguras



- Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer
- Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
- Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- Utitlizar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.
- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas.
- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas, según las indicaciones del empaque.
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60º C (140º F)
- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente, colocarlos en la parte del refrigerador (5ºC)
- Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5ºC (41º F)

5.4. Utilizar agua y materias primas seguras.

- Todos los alimentos que se consuman deben provenir de fuentes confiables.
- Utilice agua potable o tratada.
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Verifique la fecha de vencimiento, no utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.



5.5 Cocinar completamente los alimentos

- Cocine completamente los alimentos, especialmente la carne de pollo, huevos y pescado.
- Hervir los alimentos como sopas y guisos, asegurarse que alcancen una temperatura de 70°C (158º F). Para las carnes rojas (res, cerdo, chivo, ovejo) y pollos asegurarse de su cocción total, cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros.
- Recaliente completamente la comida cocinada.

6. Compras:

- La unidad operativa elegirá productos alimenticios que provengan de establecimientos habilitados y controlados por la autoridad sanitaria competente. (que cuenten con concepto sanitario)
- Se planificará la llegada de los productos alimenticios con anticipación. asegurándose de que existe suficiente espacio en la bodega de almacenamiento con su estantería pertinente.
- Se diligenciará el formato plan de compras donde se tendrá en cuenta la cobertura y niños matriculas para realizar el pedido y enviar al proveedor.
- Se debe tener en cuenta las especificaciones de los productos alimentarios a entregar. (días que cubre el paquete, las cantidades y gramajes de cada producto.
- Se establecerá un sistema para realizar los pedidos (días, horario de entrega, empaque y cantidad) .

7. Recibido y almacenamiento



- Verificar por parte de quien reciba los insumos el estado de salud de conductores y auxiliares que proceden a su descargue
- verificar las condiciones del vehículo que sean actas para el transporte de alimentos, estado del vehículo, temperatura e higiene del mismo a su vez que cuente con estibas, canastas, adecuada para los alimentos, un correcto almacenamiento y clasificación de los mismos.
- Verificar la procedencia de la mercancía, su manipulación y almacenamiento anterior
- Solicitar al transportista y personal de descargue el uso de sus elementos de protección personal, como: mascarilla, tapabocas, gafas, cinturón, guantes entre otros; para el desarrollo de su actividad.
- Verificar que el proveedor y el transportista cumplan con la normatividad para la distribución y manipulación de los alimentos (concepto sanitario del vehículo y personal).

- Verificar que el transportista y personal de descargue cumpla con las normas de higiene básicas durante el cargue o descargue de su mercancía (distancia propicia, lavado y desinfectado de manos con ciclo cortos).
- Se verificará el pedido con el enviado para evitar faltantes.
- Si durante el recibido se realizan devoluciones de algún alimento o hay faltante de algún alimento el proveedor debe reponer la cantidad del alimento en un plazo no mayor a 6 horas.
- Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse el formato de transporte por el personal encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa, escribiendo nombre completo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

El personal de servicios de alimentos bajo la supervisión de la responsable del jardín, recepcionará los alimentos teniendo en cuenta las siguientes características:

- Se contará con personal idóneo que cumple con la normatividad para la distribución y manipulación de los alimentos (capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura)
- Contará con los elementos de protección personal, como: mascarilla, tapabocas, gafas, botas y uniforme en el desarrollo de su actividad.
- El personal encargado (Personal de servicio de alimentos) verifica los alimentos durante la recepción de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad, además es de vital importancia la evaluación visual para establecer si la apariencia olor y color especialmente de los alimentos perecederos son normales.
- Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.
- El personal manipulador del servicio de alimentación, deberá trasladar los alimentos del área de recibo al área de almacenamiento o preparación de acuerdo a la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto, deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.
- La bodega de alimentos para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente, además contará con Báscula en buen estado, Termómetros: para frío y para caliente en buen estado, Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base, Canastillas en buen estado.
- Durante el recibido se tiene en cuenta que en los alimentos empacados cuenten con: nombre del producto, contenido neto y masa escurrida, registro sanitario Invima, lote, fecha de vencimiento
- Para las frutas y tubérculos se verifica que no hayan sido peladas, cortadas o tajadas de otra forma analógica, además que sean de primera calidad y frescas para el consumo.
- En el momento de almacenamiento se verifica la temperatura de los productos

siempre y cuando aplique. Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recibo la cual debe ser menor a 6°C.

- En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato de recepción de alimentos, el cual específica, fecha de ingreso del alimento, hora, descripción del alimento, cantidades, lote, fecha de vencimiento, temperatura, proveedor, y características del producto. este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día.

8. Directrices generales para la manipulación de insumos y productos al interior de la Unidad Operativa

- La manipulación de insumos y productos se deben ajustar con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias con el fin de evitar la propagación del COVID-19 y debe haber un compromiso por parte de los trabajadores de servicio de alimentos, aseo e higiene y quienes cumplan el papel de receptoras, en entregar los productos debidamente desinfectados, en la medida de lo posible.
- Se deben garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
- El movimiento de productos entre personas se debe realizar con el menor contacto físico posible. Los productos deben ser dejados en un punto de trabajo y mesa para ser recogidos por el responsable del siguiente proceso.
- Para la manipulación del producto se recomienda el uso de los elementos de protección individual (mínimo tapabocas, cofia y gafas).
- El personal que manipula el producto debe cumplir con el protocolo básico de lavado y desinfección de manos permanentemente, de acuerdo a su exposición con los productos.

9. Momento de alimentación de las niñas y los niños

- El talento humano y los colaboradores de Integración Social que prestan los servicios a sus usuarios deben hacer uso adecuado de los elementos de protección personal (tapabocas y cofia) durante el acompañamiento en los momentos de alimentación.
- Para el momento del consumo de alimentos, las niñas y los niños se deben retirar los tapabocas, estos se deben guardar individualmente en una bolsa de papel o tela marcada y ubicarlos en un espacio que evite el contacto entre ellas. Bolsa que traerá la familia desde cada una de sus casas.

- Lavarse las manos y acompañar el lavado de manos de las niñas y los niños antes y después del consumo de alimentos. Para esto, organizar grupos de acuerdo con el tamaño del área de lavado de manos para mantener el distanciamiento físico.
- Disponer el espacio para el consumo de alimentos (comedor) realizando la limpieza y desinfección previa del área como lo indica el Plan de saneamiento.
- Disponer mesas y sillas, limpias y desinfectadas para cada niña y niño que se encuentren en el jardín infantil Voz de Alerta, entre cada mesa y silla debe conservarse el distanciamiento físico.
- Indicar a las niñas y los niños su ubicación en las mesas y sillas individuales.
- Una vez ubicados las niñas y los niños alcanzar hasta la mesa los alimentos y los cubiertos.
- Las profesionales en primera infancia deben acompañar el momento del consumo de alimentos evitando al máximo el contacto físico con la boca, la nariz y los ojos de las niñas y los niños. En caso de hacerlo (sonar o limpiar el rostro) deben lavar inmediatamente sus manos.
- Una vez finalizado el consumo de alimentos las niñas y los niños se dirigen a realizar el lavado de manos y cepillado de dientes a las áreas establecidas, de acuerdo con las medidas de distanciamiento físico.
- El personal de servicios generales aplicará a todo el menaje (platos, vasos, cubiertos) y a los alimentos sobrantes, solución desinfectante con hipoclorito mediante aspersión. Posteriormente el menaje podrá ingresar al servicio de alimentos para el lavado y la desinfección.
- Se garantizará la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.

Corresponsabilidad con los niños y niñas:

Los participantes deben ser motivados y apoyados en los hábitos de higiene y momentos de nutrición enseñándoles de manera muy práctica la importancia de implementar este protocolo, haciéndolos autónomos en el autocuidado en las prácticas alimentarias.

Administración del protocolo:

Xiomara Pinzón (Responsable del Servicio)

(Nutricionista Profesional de apoyo)

Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre			
Cargo/Rol			*Profesional de apoyo*