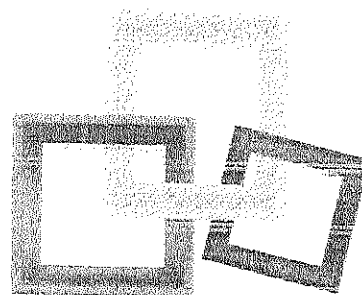


**REGLAMENTO
PARA EL CONTROL
DE LOS
CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO**



**SOCIEDAD
BENEFICENCIA**

B. I. C. A. S. O.

NOVIEMBRE 2019

**REGLAMENTO PARA EL CONTROL DE LOS CENTROS DE APOYO
ALIMENTARIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO**

ÍNDICE

TITULO I	3
✓DISPOSICIONES GENERALES.....	3
CAPITULO I	3
✓OBJETIVO Y ALCANCES DE LA NORMA.....	3
CAPITULO II	4
✓BASE LEGAL.....	4
CAPÍTULO III	4
DEFINICIONES.....	4
✓ TÍTULO II	5
✓CAPÍTULO ÚNICO.....	5
DISPOSICIONES GENERALES DE LOS PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA.....	5
✓ TITULO III	6
✓IMPLEMENTACIÓN DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	6
✓ CAPITULO I	6
✓REQUISITOS.....	6
✓ CAPITULO II	7
✓PROCEDIMIENTO.....	7
✓ TITULO IV	8
ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	8
✓ CAPITULO I	8
✓ORGANIZACIÓN.....	8
CAPITULO II	8
✓ACCIÓN DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	8
✓ CAPITULO III	9
✓DE LA IMPLEMENTACION Y EL EQUIPAMIENTO.....	9
✓ CAPITULO III ^{IV}	9
✓SERVICIO ALIMENTARIO Y ABASTECIMIENTO DE INSUMOS Y OTROS.....	9
✓ TITULO V	11
✓LINEAS DE INTERVENCIÓN DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO	11
✓ CAPITULO I	11
✓DE LA ASISTENCIA Y CAPACITACIÓN ALIMENTARIA.....	11

✓CAPITULO II.....	12
✓DEL SEGUIMIENTO PEDAGÓGICO	12
✓CAPITULO III.....	12
✓ENFOQUE DE PREVENCIÓN CONTRA LA VIOLENCIA.....	12
✓CAPITULO IV	13
✓ENFOQUE DE CAPACITACIÓN LABORAL.....	13
✓CAPÍTULO V	13
✓ACTIVIDADES DE RECREACIÓN Y CONFRATERNIDAD PARA EL DESARROLLO PERSONAL Y DE SOCIALIZACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS	13
✓TÍTULO VI.....	14
✓OBLIGACIONES DE LOS INTEGRANTES DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	14
✓CAPÍTULO I.....	14
✓CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.....	14
✓CAPÍTULO II.....	14
✓FUNCIONES DEL PERSONAL DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	14
✓CAPÍTULO III.....	16
✓RESPONSABILIDADES DE LOS BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	16
✓TÍTULO VII.....	17
✓PROCESOS DE FOCALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	17
✓CAPÍTULO I.....	17
✓PROCESOS DE FOCALIZACIÓN O SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.....	17
✓CAPÍTULO II.....	18
✓INSCRIPCIÓN Y EVALUACIÓN SOCIOECONOMICA DE LOS BENEFICIARIOS.....	18
✓CAPÍTULO III.....	19
✓SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO.....	19
✓TÍTULO VIII.....	21
✓DE LAS SANCIONES.....	21
✓CAPÍTULO I.....	21
✓CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO.....	21
✓TÍTULO IX.....	23
✓DISPOSICIONES FINALES.....	23
✓DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.....	23

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

VISIÓN: Ser un Centro que brinde servicios de atención Integral a las poblaciones vulnerables de la Provincia de Chiclayo, Primando la asistencia alimentaria, como primera línea de acción para reducir los índices de desnutrición de las zonas objeto de investigación: *15/11/17*

MISIÓN: Brindar atención Integral y personalizada a la población objetivo, Mediante la Interacción directa con Especialistas en los diferentes temas que acarrearán el devenir de los problemas dentro del núcleo familiar.

CAPITULO I

OBJETIVO Y ALCANCES DE LA NORMA

Artículo 1°. - El presente Reglamento tiene como objeto, regular y orientar la organización y funcionamiento de los Centros de Apoyo Alimentario de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo con la finalidad de elevar el nivel alimentario y brindar un servicio integral a la población en situación de pobreza y extrema pobreza de la provincia de Chiclayo

Artículo 2°. - Los objetivos del Presente Reglamento son:

- a) Establecer los criterios y disposiciones legales aplicables a los Centros de Apoyo Alimentarios.
- b) Establecer los procedimientos para la implementación de Centros de Apoyo Alimentario.
- c) Establecer los lineamientos y procedimientos de la focalización a realizar a los beneficiarios que reciben el apoyo alimentario.
- d) Establecer los lineamientos y procedimientos de supervisión a los Centros de Apoyo Alimentarios.

Artículo 3°. - Las disposiciones del presente Reglamento son de aplicación y estricto cumplimiento la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo quien es la administradora de los Centros de Apoyo Alimentario y de las instituciones, juntas directivas o comités que sean responsables de los Centros de Apoyo Alimentario y estén plenamente identificadas y comprometidas, según como esté estipulado en el convenio institucional firmado.

Todo funcionario o persona que sea responsable directo o indirecto de un Centro de Apoyo Alimentario, que incumpla las estipulaciones del presente Reglamento, deberá ser sometido a proceso de responsabilidad administrativa.

CAPITULO II

BASE LEGAL

Artículo 4°. - El siguiente Reglamento para el control de los centros de apoyo alimentario de la sociedad de beneficencia de Chiclayo se sustenta en la constitución política que se encuentra vigente en las siguientes leyes y Decretos Legislativos:

- Ley N° 26918, Ley de creación del Sistema Nacional de Población en Riesgo.
- Decreto Legislativo N° 1411 Marco Normativo Regula la Naturaleza Jurídica, Funciones, Estructura Orgánica y otras Actividades de las Sociedades de la Beneficencia.
- Ley N° 27972, de la Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Legislativo N° 1098 – Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
- Decreto Supremo N° 010 – 2010 – MIMDES, Funciones y competencias correspondientes a cada uno de los niveles de Gobierno respecto de las Sociedades de Beneficencia Pública y Junta de Participación Social en el marco del Proceso de Descentralización.
- Decreto Supremo N° 003 – 2012 – MIMP, Aprueban Reglamento de Funciones del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
- Resolución de Presidencia de Directorio N° 130 – 2017 – P – SBCH aprueba el Plan Estratégico Institucional – PEI 2018 – 2020 S.B.CH.
- Resolución de la Presidencia de Directorio N° 144 – 2017- P- SBCH aprueba el reglamento de Organización y Funciones de ROF – SBCH.
- Decreto Legislativo 1411.

CAPÍTULO III

DEFINICIONES

Artículo 5°. -Para los efectos del presente Reglamento se entiende por:

- a) Centro de Apoyo Alimentario. - denominados legalmente en el DL 1411 estos son servicios integrales que brindan apoyo alimentario más el

- complemento de líneas de intervención social con el fin de alcanzar un desarrollo humano integral, todo esto con la utilización de recursos De la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo.
- b) Asistencia Alimentaria. - consiste en la entrega de alimentos preparados a la población de pobreza y extrema pobreza, de zonas urbanas marginales y otras zonas con población de pobreza y extrema pobreza dentro de la provincia de Chiclayo.
 - c) Cesión en uso. - forma contractual por la cual se entregan los inmuebles a la SBCH para el funcionamiento de los Centros de Apoyo Alimentarios para su uso, de acuerdo a las condiciones y plazos señalados en el respectivo documento y convenio.
 - d) Beneficiario. - llámese al niño (a) de 6 a 12 años, Adulto Mayor (de 65 años a más), Madre embarazada y madre lactante (desde los 0 meses hasta los 9 meses de nacido del bebe).
 - e) Auxiliar de Nutrición. - Persona que se encarga de preparar los alimentos es la responsable de la parte de la elaboración y coordina directamente con la sub Gerencia de Asistencia Social.
 - f) Madre Cooperadora. - Llámese a la persona que realiza el apoyo en la elaboración de alimentos coordina directamente con el Auxiliar de Nutrición.
 - g) Docente. - Llámese a la persona a cargo del reforzamiento de los beneficiarios.
 - h) Infracción. - incumplimiento por parte de la justa directiva que recibe apoyo alimentario según las disposiciones señaladas en el presente Reglamento.
 - i) Promotor. - representante acreditado, encargado de realizar las supervisiones respectivas.
 - j) Veedoras. - representantes acreditadas por las OSB, encargadas de constatar la atención en los Centros de Apoyo Alimentario.

TÍTULO II

CAPÍTULO ÚNICO

DISPOSICIONES GENERALES DE LOS PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Artículo 6°. - Los Centros de Apoyo Alimentario, priorizando las zonas de pobreza y extrema pobreza, brindaran apoyo Alimenticio a quienes cumplan con los requisitos de la presente norma, por medio de la asistencia alimentaria, la implementación y equipamiento.

Artículo 7°. - El apoyo alimentario estará destinado preferentemente a personas y/o familias vulnerables y en alto riesgo social y/o alimentario, especialmente: niños, niñas de 6 a 12 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos mayores.

Artículo 8°. - Los Centros de Apoyo Alimentario, cooperaran con la estrategia institucional de la Sociedad de Beneficencia en la atención de los grupos vulnerables, en alto riesgo social y otros casos afines; comprometiéndose a entregar las raciones que sean necesarias y además del desarrollo de los ejes transversales en función del apoyo que reciben.

TITULO III

IMPLEMENTACIÓN DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

CAPITULO I

REQUISITOS

Artículo 9°. - Para que una zona tenga el beneficio de tener un Centro de Apoyo Alimentario, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Contar con reconocimiento vigente por el Alcalde Distrital o Provincial, estar en el en el Registro Único de Organizaciones Sociales (RUOS), registros públicos.
- b) Para el caso de Instituciones, se deberá contar con los documentos de reconocimiento y la inscripción en registros públicos o algún documento válido que acredite la existencia de la institución.
- c) Tener el documento de cesión de uso cuando el inmueble del local no es propio; El mismo que quedara a disponibilidad de la SBCH.
- d) Contar con Local Comunal en la zona, de no haber un local comunal se debe de contar con una vivienda la misma que deberá estar a disponibilidad durante toda la intervención para esta acción se deberá adjuntar el documento de sesión de uso.
- e) Contar con servicios básicos: Luz, Agua y Desagüe.
- f) El inmueble que será destinado para local deberá contar con ambientes adecuados para la recepción, almacenaje y preparación de los alimentos
- g) Tener la disponibilidad de contar con personal para apoyo de la seguridad del local, auxiliar de nutrición y personal de apoyo de vigilancia si es que se considera necesario, esto será indicado al momento de la parte de promoción.
- h) No debe existir otro Comedor que brinde apoyo alimentario a menos de 500 metros. Para ello se realizará una evaluación previa.

Para la intervención de los Centros de Apoyo Alimentario en cualquier zona de la provincia es indispensable el cumplimiento de los requisitos expuestos en el presente artículo.

CAPITULO II

PROCEDIMIENTO

Artículo 10°. - Cumplidos los requisitos señalados en el Artículo 8°, El Comité, Junta o Institución a través de la Presidencia o Líder, presentará a la Presidencia de la Sociedad Beneficencia de Chiclayo o a la Gerencia General de la Institución, un pedido de intervención en su zona, para ello, deberá adjuntar copia del certificado de reconocimiento del Comité, Junta o Institución y el Acta de cesión de uso del local o el Contrato Comodato.

Recibida la solicitud, la Presidencia remitirá a la Gerencia General para derivarla a la Gerencia de Asistencia y Promoción Social, quien designará el área que realizará el dictamen social. Mediante una evaluación y la realización del informe respectivo donde se adjunta el sustento y el dictamen social, para el mismo deberá realizarse una visita, se levantará el Acta de Supervisión Inicial de acuerdo a la ficha además de comprobar el cumplimiento de los requisitos señalados en el Artículo 8°, acto seguido pasará a probar la intervención, elevando a Gerencia General el informe respectivo para ser derivada al área de Asesoría Legal quien elaborará el convenio respectivo, el mismo que tendrá una revisión previa por la contraparte dando su aprobación antes de la firma del mismo.

Artículo 11°. - La implementación de nuevos centros de apoyo alimentarios contará con la aprobación de la Oficina de Planificación y Presupuesto, quien remitirá su dictamen

Artículo 12°. - El Convenio será firmado en un acto público donde se presentarán ambas partes para la firma del mismo

La Sociedad de Beneficencia de Chiclayo, deberá llevar un Registro de las zonas que accedan al beneficio de contar con Centros de Apoyo Alimentario. Dicho registro deberá señalar expresamente que tipo de apoyo se brinda.

TITULO IV
ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS CENTROS DE APOYO
ALIMENTARIO
CAPITULO I
ORGANIZACIÓN

Artículo 13°. - Lo Centros de Apoyo alimentario, en su constitución interna, por su permanencia en el local está integrado por:

- a) Auxiliar de Nutrición (Cocinera)
- b) Madre Cooperadora
- c) Docente.
- d) Psicóloga
- e) Personal de Seguridad

Artículo 14°. - La presencia del personal de Psicología, será de manera aleatoria o según el requerimiento que se considere pertinente.

Artículo 15°. - La elección del personal se desarrollará de dos maneras: La primera será por disponibilidad de la SBCH, tomando en cuenta la disponibilidad presupuestaria. La segunda cuando sea indicada en el convenio suscrito entre la SBCH y la contraparte.

Artículo 16°. - Sin perjuicio de lo señalado en el convenio suscrito, y para efectos del presente Reglamento, es la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo y la Contraparte suscritora del convenio, será responsable de la custodia y conservación de los bienes que se encuentren dentro del Centro de Apoyo Alimentario.

CAPITULO II
ACCIÓN DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

Artículo 17°. - Con la finalidad de tener una política de transparencia cada centro de apoyo alimentario deberá contar con los siguientes documentos, los mismos que ayudaran en caso de tener una mayor supervisión:

- a) Reglamento interno del Centro de Apoyo Alimentario.
- b) File del Beneficiario, este debe de contener:
 - b.1.- Ficha de Inscripción del Beneficiario.
 - b.2.- Copia del DNI

- b.3.- Resultado de Evaluación SISFOH.
- b.4.- Ficha Social del Beneficiario.
- b.5.- Evaluación Psicológica (diagnostico, tratamientos sugeridos, evaluaciones y seguimiento)
- b.6.- Ficha Nutricional (evaluación Nutricional y cuadro de evolución y seguimiento)
- b.7.- Informe o Ficha de evaluación Pedagógica.
- c) Asistencia de la participación de los padres en los diversos talleres.
- d) Padrón de Beneficiarios.
- e) Listado de Control de Asistencia.
- f) Cuaderno de Ingresos de Alimentos y Kardex de manejo alimentos.
- g) Registro de Bienes (en caso reciban implementación y equipamiento).
- h) Registro de Visitas de Monitoreo o Supervisión.
- i) Cuaderno de Ocurrencias de visitas.

CAPITULO III

DE LA IMPLEMENTACION Y EL EQUIPAMIENTO

Artículo 18°. - El equipamiento de los Centros de Apoyo Alimentario se podrá realizar, una vez transcurrida la Supervisión Inicial I, además de contar con la disponibilidad presupuestal la misma que se encontrará sustentada en la firma del convenio.

Artículo 19°. - La implementación y equipamiento consistirá en módulos de cocinas (menaje, bidones, mobiliario en general, ollas, utensilios) y cocina, bancas y mesa hasta para un total de 50 personas.

Artículo 20°. - La implementación y equipamiento, de los Centros de Apoyo Alimentario deberá efectuarse y deberá hacerse de conocimiento a la junta, comité a institución solicitante para lo cual se hará entrega de un documento donde estará el listado de todos bienes cedidos en uso que se entregan y de la cual la parte interesada será responsable

Artículo 21°. - La solicitud de implementación y equipamiento puede presentarse en el informe donde se sustente el resultado de la Supervisión Inicial I y se estima que el tiempo que demore esta fase de implementación deberá ser no mayor de 30 días una vez firmado el convenio

CAPITULO III

SERVICIO ALIMENTARIO Y ABASTECIMIENTO DE INSUMOS Y OTROS

Artículo 22°. - La Sociedad de Beneficencia entregara Desayunos, Almuerzos y Lonches a todos sus beneficiarios, los mismos que serán variados y serán

programados por la Nutricionista de la Institución.

Artículo 23°. - El desayuno aportará cerca del 20% al 25% de los requerimientos energéticos diarios que va consistir un producto bebible (leche y/o cereales preparados u otros) más componente sólido (está constituido por un producto de panificación acompañado de un producto lácteo o lo que se considere pertinente como acompañamiento, el horario de entrega de desayuno es desde las 8:00 hasta las 8:30.

Artículo 24°. - El Almuerzo que aportará alrededor del 45% al 50% de los requerimientos energéticos diarios, está constituido por una entrada que puede ser sopa, un segundo en base de un cereal (arroz) con productos de origen animal (pescado, carne de pollo, carne de res y otros), un refresco y una fruta o un postre, el horario de entrega de almuerzo es desde las 12:00 hasta las 13:30.

Artículo 25°. - El lonche que aportará 20% al 25% de los requerimientos energéticos diarios, consiste en un producto bebible (cereales preparados, infusiones u otros) más componente sólido (está constituido por un producto de panificación, acompañado de un producto lácteo o lo que se considere pertinente como acompañamiento, el horario de entrega de lonche es desde las 4:00 hasta las 4:30.

Artículo 26°. - Los alimentos a entregar deberán tener una programación mensual, que será elaborada por la Nutricionista de la SBCH, la misma que deberá presentar la programación a más tardar el día 15 de cada mes, a fin de que la Gerencia de Asistencia y Promoción Social, la evalúe y apruebe mediante su visto bueno, esta deberá ser devuelta los días 18 de cada mes, a fin de que la nutricionista elabore los requerimientos debidos.

Artículo 27°. - La programación del abastecimiento de los insumos (Alimentos y otros) en los Centros de Apoyo Alimentario, será realizado por la nutricionista, la misma que tendrá hasta el día 25 de cada mes para presentar a la Gerencia de Asistencia y Promoción Social, ésta gerencia derivará su trámite respectivo a la Administración de la SBCH

Artículo 28°. - La entrega de los insumos deberá ser programada por la nutricionista la misma que deberá coordinar el área de logística y con el abastecedor la entrega oportuna realizando el debido seguimiento a fin de dar la posterior conformidad.

Artículo 29°. - El reemplazo del menaje o la adquisición de más enseres que se consideren necesarios para la cocina del centro, quedaran al criterio de la Nutricionista quien verificará la condición de los mismos y dispondrá su reemplazo respectivo.

TITULO V

LINEAS DE INTERVENCIÓN DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

Artículo 30°. - Los Centros de Apoyo Alimentario tiene, como eje fundamental la asistencia alimentaria, esto se complementará con el enfoque integral basada en 4 ejes, previa evaluación y disponibilidad presupuestal, se hace efectivo mediante:

- a) La Asistencia y capacitación Alimentaria
- b) Seguimiento Pedagógico
- c) Prevención de Violencia.
- d) Capacitación Laboral

CAPITULO I

DE LA ASISTENCIA Y CAPACITACIÓN ALIMENTARIA

Artículo 31°. - La Asistencia Alimentaria en los Centros de Apoyo Alimentario se realiza mediante la atención diaria (lunes a viernes) de alimentos preparados. La ración de alimentos es calculada por la nutricionista en relación con el número de beneficiarios, (ración por persona). El mínimo de raciones diarias es de 40 raciones.

La ración alimentaria, estará conformada preferentemente por cereales, menestras, proteínas de origen animal, grasas, frutas y tubérculos y/o raíces, de acuerdo a los alimentos regionales y hábitos de consumo del beneficiario y disponibilidad de alimentos en los almacenes respectivos.

Artículo 32°.- Los beneficiarios de los Centros de Apoyo Alimentario deberán ser evaluados a los 15 días de inicio de actividades del centro, para ello la sub gerencia responsable deberá de realizar las coordinaciones pertinentes con los centros de salud o las empresas aliadas (previa suscripción de convenio de apoyo) donde se establecerá el cronograma de la toma de muestras como el resultado de los mismos, además se deberá de plantear un diagnostico general del centro y uno específico por beneficiario, planteando tratamientos a seguir a los beneficiarios.

Artículo 33°. - La Sub Gerencia responsable deberá plantear y coordinar un cronograma de talleres a realizar con los padres o familiares directos de los beneficiarios donde se les capacitará en cómo llevar una vida de alimentación sana, estos talleres serán teóricos prácticos y deberán ser considerados como requisito indispensable para la continuidad en el Centro de Apoyo Alimentario.

Artículo 34°. - Los locales de los Centros de Apoyo Alimentario deben poseer

espacios adecuados para el depósito y preparación de los alimentos. Estos espacios como mínimo deberán contar con ventilación, higiene y seguridad, tal como está indicado en el Art 8.

CAPITULO II

DEL SEGUIMIENTO PEDAGÓGICO

Artículo 35°. - El Seguimiento pedagógico consiste en el apoyo brindado por un docente o practicante de educación primaria de último año de estudios superiores, su labor es la de orientar a los niños con sus tareas escolares u otro problema que tengan sobre el aprendizaje de los temas que se desarrollan en su institución educativa.

Artículo 36°. - El docente, deberá realizar un perfil de cada beneficiario, para ello aplicará una evaluación inicial, intermedia y final, la misma que será adjuntada al historial personal de cada beneficiario, este deberá de contener los competencias y capacidades personales que tiene el beneficiario, además deberá de indicar los problemas que presente y puedan ser tratados por la psicóloga o las practicantes de psicología que se encuentren a disposición en todos los centros.

Artículo 37°. - Los logros de esta área serán verificables con el reporte de las boletas de notas de los beneficiarios, que son entregados por sus respectivas instituciones educativas de manera bimestral y serán indicadores para admitir logros o desarrollar un reforzamiento adicional que tendrá que realizar el docente.

CAPITULO III

ENFOQUE DE PREVENCIÓN CONTRA LA VIOLENCIA

Artículo 38°. - El enfoque preventivo de lucha contra la violencia, se desarrollará en cuatro fases:

- a) Fase de Evaluación Social.
- b) Fase de Intervención con Asistencia Psicológica.
- c) Fase de Desarrollo de Talleres.

Artículo 39°. - La Fase de Evaluación Social, se realizará a los 15 días de inicio de la intervención a todos los beneficiarios para ese sentido se aplicará la ficha social, a través de la cual se conocerá la realidad social del beneficiario, de esta ficha se realizarán las derivaciones y se tomará los referentes o indicadores de violencia en el hogar del beneficiario.

Artículo 40°. - La Asistencia Psicológica se realizará a la par de la evaluación social dónde, se identificarán indicadores de conducta del beneficiario y sobre ellas se aplicarán las terapias que se consideren pertinentes, involucrando a la familia del beneficiario.

Artículo 41°. - Los Talleres se realizarán con las familias de los beneficiarios y tendrán categoría de inductivos, empezarán desde el reconocimiento de derechos y empoderamiento de luchar contra la violencia, aprenderán a utilizar las formas de comunicación que maneja el Ministerio de la mujer para reportar o cómo actuar en situaciones de violencia.

CAPITULO IV

ENFOQUE DE CAPACITACIÓN LABORAL

Artículo 42°. - El enfoque de capacitación laboral, se desarrollará con alianzas estratégicas para la intervención mediante la cual, se desarrollarán cursos de corto tiempo de capacitación para el trabajo.

Artículo 43°. - Para el desarrollo de los talleres se deberá de tener en cuenta el gasto de inversión en el desarrollo de los mismos, para estos se deberá contar con un presupuesto previo, y se presentará un proyecto para la compra de insumos si fuera necesario.

Artículo 44°. - Los talleres deberán tener la participación solo de los padres de los beneficiarios y de los beneficiarios mayores de edad, para ello se realizará una inscripción previa en los días determinados y concluido este proceso no se podrán inscribir a mas participantes.

Artículo 45°. - Terminado el proceso se realizará una exposición de los trabajos realizados.

CAPÍTULO V

ACTIVIDADES DE RECREACIÓN Y CONFRATERNIDAD PARA EL DESARROLLO PERSONAL Y DE SOCIALIZACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

Artículo 46°. - Toda actividad a ser realizada por los Centros de Apoyo Alimentario que implique gastos fuera de lo presupuestado deberán tener el visto bueno de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto como de la Gerencia General, en los tiempos que se consideran pertinentes para su aprobación.

Artículo 47°. - Las actividades de recreación y de camaradería entre los beneficiarios que realice la Gerencia de Asistencia y Promoción Social, deberá ser sustentada con un programa de actividades con 15 días de anticipación al desarrollo de la misma, indicando el motivo de la actividad, actividades a realizar, personal a involucrarse en la actividad, como los resultados a esperar, una vez finalizada la actividad se deberá presentar un informe sustentando las actividades realizadas y los logros obtenidos en ella.

Artículo 48°. - Serán consideradas como actividades cívicas o de recreación las siguientes:

- a) Día de la Mujer
- b) Aniversario de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo.
- c) Día de la Madre
- d) Día del Padre.
- e) Día del Adulto Mayor.
- f) Día del Niño.
- g) Fiestas Patrias.
- h) Día de la primavera. ✓
- i) Navidad. ✓

TÍTULO VI

OBLIGACIONES DE LOS INTEGRANTES DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

CAPÍTULO I

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Artículo 49°. - La Sub Gerencia responsable de los Centro de Apoyo Alimentario, deberá coordinar la capacitación a realizar con las Auxiliares de Nutrición y las Madres Cooperadoras, y todo el personal que se encuentre directamente vinculado al trato a los beneficiarios y la importancia del trabajo en equipo.

Artículo 50°. - Los cursos de capacitación se dictarán de acuerdo a la disponibilidad presupuestal, deberán adecuarse a las necesidades expresadas e identificadas por el personal que realiza el seguimiento y la supervisión en los Centros de Apoyo Alimentario como de los Veedores. Su asistencia es obligatoria.

CAPÍTULO II

FUNCIONES DEL PERSONAL DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

Artículo 51°. - Son funciones de la Auxiliar de Nutrición.

- a) Mantener una presentación personal, adecuada utilizando el uniforme (guardapolvo, mandil, gorra, zapatos, cubre a boca y guantes), COVID-19.
- b) Velar por la adecuada utilización y dosificación de insumos según la preparación de menú programado por la nutricionista.
- c) Solicitar víveres velando por su conservación, el buen uso y la preparación de los mismos.
- d) Utilizar dosificadamente los alimentos de acuerdo a la programación elaborada por la nutricionista.

- b) Velar por la adecuada utilización y dosificación de insumos según la preparación de menú programado por la nutricionista.
- c) Solicitar víveres velando por su conservación, el buen uso y la preparación de los mismos.
- d) Utilizar dosificadamente los alimentos de acuerdo a la programación elaborada por la nutricionista.
- e) Verificar el pedido de víveres que ingresan así también como las fechas de vencimiento.
- f) Mantener el orden y la limpieza en la preparación y consumo de los alimentos en los ambientes de la cocina y comedor.
- g) Cumplir con las normas establecidas en el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- h) Mantener un trato cordial con el personal de apoyo en cocina, así mismo brindar una óptima atención con respeto y cordialidad a los comensales propiciando un ambiente agradable.
- i) Otras que asigne su jefe inmediato.

Artículo 52°. - Son funciones de la Madre Cooperadora.

- a) Apoyar a la auxiliar de nutrición en habilitar los insumos necesarios en la preparación de los alimentos, así como también apoyar en las actividades de limpieza del centro de apoyo alimentario.
- b) Cumplir con las indicaciones dadas por la nutricionista en coordinación con la auxiliar de nutrición.
- c) Mantener una presentación personal adecuada utilizando el uniforme asignado por la institución (mandil, gorro, cubre boca y guantes)
- d) Mantener un trato cordial con todo el personal que labora en el Centro.

Artículo 53°. - Son funciones de los Docentes.

- a) Programar el plan de trabajo trimestral de reforzamiento educativo y formativo de acuerdo a los grados educativos que cursan los beneficiarios.
- b) Elaborar un perfil educativo del beneficiario, indicando problemas encontrados, propuestas de solución y avances del beneficiario durante la fase de intervención, estas pueden ser quincenales.
- c) Realizar las actividades en coordinación con su jefe inmediato, actividades cívicas, culturales y deportivas para los beneficiarios y sus familias a fin de dar cumplimiento a las metas propuestas.
- d) Fomentar hábitos de orden y disciplina, buenos modales, valores en los niños y adultos mayores.
- e) Organizar y orientar el desarrollo de la escuela de padres, en coordinación con la psicóloga encargada o las internas de psicología.
- f) Involucrarse en las diferentes actividades y acciones de los beneficiarios dentro y fuera del Centro (Comedor, Recreo, Uso del Baño etc.).
- g) Participar en comisiones y/o reuniones sobre las actividades que

- programe la jefatura.
- h) Apoyar en la atención alimentaria que se brinda a todos los beneficiarios.
 - i) Otras actividades que asigne su jefe inmediato.

Artículo 54°. - Son funciones de los Vigilantes.

- a) Salvaguardar los bienes institucionales del Centro de Apoyo Alimentario que se le ha asignado.
- b) Controlar el horario de ingreso y salida del personal que labora en el Centro de Apoyo Alimentario.
- c) Coordinar la autorización de ingreso de personas particulares al centro de apoyo alimentario.
- d) Mantener el cuaderno de ocurrencias y la lista de asistencia al día, además hacer la entrega a su relevo.
- e) Informar a su jefe inmediato y sub gerente encargado sobre las incidencias que requieran atención oportuna.
- f) Registrar el ingreso y egreso de bienes materiales, alimentos y otros indicando hora de ingreso y hora de salida y tipo de alimentos.
- g) Revisar bolsos, mochilas y otros enseres que se requieran, de manera diaria o manera aleatoria.
- h) Velar por el uso del celular el cual debe ser exclusivo para el trabajo institucional.
- i) Otros que le indique su jefe inmediato.

Artículo 55°. - Son funciones de las Psicólogas.

- a) Evaluación psicológica de los beneficiarios.
- b) Redacción de Informes psicológicos y fichas psicológicas
- c) Intervención individual a los beneficiarios.
- d) Realización de Talleres grupales.
- e) Intervención y diagnóstico familiar, individual, consejería familiar.
- f) Consejería individual y familiar.
- g) Promoción y prevención de la salud mental comunitaria.

CAPÍTULO III

RESPONSABILIDADES DE LOS BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

Artículo 56°. - Son responsabilidades de los Beneficiarios.

- a) Entrar de forma ordenada.
- b) Dejar las mochilas y otros enseres en los ambientes indicados.
- c) Traer y conservar el carnet de beneficiario que se le proporciona.
- d) Comunicarse en un tono de voz adecuado, sin insultar ni faltar el respeto a sus compañeros (as) ni a al personal que labora en el centro.
- e) Esperar con paciencia y compostura a que se sirva la comida.

- f) Respetar las instalaciones, el mobiliario y hacer uso adecuado de los mismos.
- g) Respetar los lugares establecidos para cada compañero beneficiario, salvo otras indicaciones de los responsables.
- h) Trabajar hábitos de higiene antes y después de las comidas (lavarse las manos antes de comer, retirar platos con sumo cuidado y cubiertos después de comer)
- i) Adquirir buenos hábitos de Alimentarios.
- j) Mantener la mesa limpia y en orden y no dejar caer la comida.
- k) Asistir diariamente en el horario establecido a cada Centro de Apoyo Alimentario.
 - k.1.-Usar correctamente los utensilios de comedor.
 - k.2.-Utilizar las servilletas.
 - k.3.-Masticar con la boca cerrada.
 - k.4.-No hablar con la boca llena,
 - k.5.-Pedir las cosas por favor y dar las gracias.
 - k.6.-Tratar con respeto y obedecer a los/las encargados/as del Centro de Apoyo Alimentario.
- l) Una vez de haber terminado de comer retirarse al patio con el debido respeto sin hacer ruido y esperar el comienzo de las actividades extraescolares o programas de acompañamiento, deberán respetarse las normas establecidas por el personal vigilante del Centro.

Artículo 57°. - Son responsabilidades de los Padres de los Beneficiarios.

- a) Responsabilizarse de la integridad física moral y psicológica del beneficiario (a) fuera del centro de apoyo alimenticio.
- b) Preocuparse por el desarrollo académico del beneficiario, procurando que su rendimiento escolar sea optimo y en constatación del mismo enviar bimestralmente una copia de la libreta de notas del beneficiario.
- c) Enviar diariamente al beneficiario al centro de apoyo alimentario en el horario y días indicados.
- d) Asistir a los talleres y reuniones que sean programadas por la sociedad de beneficencia de Chiclayo a través de la gerencia de promoción y asistencia social.
- e) Cumplir en el hogar con la práctica de valores y normas de convivencia.
- f) Participar en la escuela de padres, talleres y/o reuniones que se programen.
- g) Mantener la higiene y aseo del beneficiario.
- h) Responder por el deterioro que ocasione el beneficiario en el centro de apoyo alimentario.
- i) Comprometerse en el seguimiento educativo del beneficiario.
- j) 5 faltas consecutivas del beneficiario sin previo aviso ameritan, el retiro del centro de apoyo alimentario.

TÍTULO VII

PROCESOS DE FOCALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LOS CENTROS DE
APOYO ALIMENTARIO

CAPÍTULO I

PROCESOS DE FOCALIZACIÓN O SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.

Artículo 58°. - Se denomina Focalización al proceso mediante el cual se garantiza, que el gasto, que la SBCH asigne a través de los Centros de Apoyo Alimentarios a la población en situación de pobre y/o pobre extremo y vulnerable de la Provincia de Chiclayo, se ejecute de manera proporcional a los requerimientos de la población objetivo. Para ello se aplicarán criterios, mecanismos y procedimientos los mismos que se detallan:

- a) Los Criterios a utilizar para la selección de beneficiarios son:
 - a.1) Categóricos, que son las características específicas de la población, relacionadas con los objetivos de la intervención social, esto se encuentra en el mapa de pobreza que lo elabora INEI o CEPLAN.
 - a.2) Socioeconómicos, pueden ser validados por la condición de pobreza de la población o del individuo, la misma que está registrada en el Padrón General de Hogares (PGH) y del Sistema de Focalización de Hogares (SISFOH) y/o evaluación profesional competente.

- b) Los procedimientos a realizar para la selección de beneficiarios son:
 - b.1) Focalización Territorial: Se toma como herramienta el Mapa de Pobreza el mismo que puede ser determinado por el INEI u otra fuente confiable como la CEPLAN, la misma que se encarga de los estudios de los indicadores de pobreza, este procedimiento deberá ser utilizado para la implementación de los nuevos Centros de Apoyo Alimentario. Para el caso de los Centros de Apoyo Alimentario que ya han estado conformados con anterioridad seguirán, con la atención siempre y cuando sus indicadores de pobreza y pobreza extrema sean significativos.

 - b.2) Para la Focalización, Situación de Vulnerabilidad Extrema: Para estos casos se deberá contemplar la aplicación de la Ficha De Focalización Domiciliaria, además de un informe con la toma fotográfica respectiva a fin de poder sustentar de manera asertiva el caso. En caso de que la persona en evaluación que no cuente con los documentos necesarios para la inscripción, se deberá considerar como beneficiario si así lo amerita, además se deberá realizar las coordinaciones debidas con las instituciones o instancias pertinentes para la regularización de los mismos, además de realizar los

acercamientos debidos con los programas sociales del estado para una mejor atención y asistencia social.

CAPÍTULO II

INSCRIPCIÓN Y EVALUACIÓN SOCIOECONOMICA DE LOS BENEFICIARIOS

Artículo 59°. - Para la inscripción de los beneficiarios se deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Llenar Ficha de Inscripción,
- b) Copia del DNI del inscrito y de cualquiera de los padres.
- c) Copia de recibo de Luz y Agua de la vivienda, en caso de no contar con este servicio se solicitará un certificado firmado por el Tenientes. Gobernador de la zona donde acredite la dirección exacta de la vivienda.
- d) Declaración Jurada de la veracidad de los datos que se colocan en la ficha de inscripción.
- e) Firma de la autorización de la realización de la visita domiciliaria las veces que sea requerido.

Artículo 60°. - La evaluación de la documentación presentada, se procederá a realizar la búsqueda en el SISFOH y/o evaluación, donde se determinará la condición de pobreza o pobreza extrema, de no cumplir con este requisito, NO PUEDE SER BENEFICIARIO.

Artículo 61°. - Se realizará de manera aleatoria Visitas Domiciliarias de Focalización, las mismas donde se aplicará las fichas socioeconómicas, corroborando la condición del SISFOH, de haber alguna variación se deberá sustentar mediante un informe detallado, que acredite el cambio de condición social, con las tomas fotográficas correspondientes, si el beneficiario está utilizando el servicio pasará a ser RETIRADO.

Artículo 62°. - A fin de evitar la sub cobertura es necesario Aplicar la ficha de focalización domiciliaria, la misma que deberá ser aplicada en su totalidad a los beneficiarios en un lapso no mayor de 3 meses después de haber entrado en funcionamiento.

CAPÍTULO III

SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO

Artículo 63°. - La Gerencia de Asistencia y Promoción Social, realizará supervisiones a los Centros de Apoyo Alimentario cuando lo estime conveniente o cuando el presente Reglamento así lo estipule.

De otro lado, Sociedad de Beneficencia de Chiclayo podrán suscribir convenios con Entidades privadas para efectos de la supervisión, siempre que se cuente con la aprobación de la Gerencia de Asistencia y Promoción Social y la Gerencia General.

Artículo 64°. - La Supervisión se realizará antes del inicio de la intervención, durante la intervención, y una vez finalizado el periodo de 12 meses se realizará una evaluación de los beneficiarios midiendo sus logros y cambios, informando a la Gerencia General.

Artículo 65°. - La Supervisiones a realizar son las siguientes:

- a) Supervisión Inicial I: Procedimiento en el que se verificará la infraestructura de los ambientes al momento de desarrollar la intervención, y verificar si estos son aptos para continuar con la otra fase del proceso, que es la implementación de los ambientes por parte de la SBCH, según las observaciones encontradas se determinará un periodo de tiempo no mayor a 30 días, donde la SBCH como el comité o junta directiva según como corresponda, levantarán las observaciones que se encuentren.
- b) Supervisión Inicial II: En este procedimiento se verificará el cumplimiento de la SBCH en la implementación con los enseres o muebles que según el proceso han sido requeridos, para esta fase de determinará si se realizó el cumplimiento de las observaciones que se dejaron en la supervisión Inicial I.
- c) Supervisión Regular y de Seguimiento: Determinado así, porque es el registro de las actividades que se llevan a cabo en el programa. Es un proceso de recogida rutinaria de información sobre todos los aspectos del proyecto.
Su aplicación se da dentro de la fase de desarrollo del programa en sí, su forma de aplicación se realiza con un documento estandarizado (ficha) y se sustentará con un informe que será remitido a la Gerencia General de la SBCH, ésta es aplicada de manera inopinada como opinada.
- d) Supervisión Final: Este es el proceso donde se medirá el logro de los objetivos y se evaluará las condiciones tanto del desarrollo del programa como la de los Beneficiarios, para este proceso se utilizará una ficha estándar y además se verificarán los indicadores de evaluación como Nutricional, Pedagógico, Sociales y el manejo de los casos de violencia que se presentaron durante el proceso.
Los resultados de este proceso determinarán la continuidad de los beneficiarios que no hayan logrado cambiar sus indicadores nutricionales o hayan presentado problemas de índole social o que sea

necesario su continuidad en el C.A.A (previo informe social).

Artículo 66°. - La Supervisión en cualquiera de sus fases o tipos permitirá verificar el cumplimiento de las disposiciones recogidas por el presente Reglamento, norma modificatoria o complementaria.

Artículo 67°. - Asimismo, como una forma de transparencia en el convenio suscrito entre la SBCH y la contraparte se podrá asignar a un representante que asistirá de manera inopinada a la distribución de alimentos en calidad de Veedor. Las funciones del Veedor son: verificar el control en la atención de los beneficiarios, se deberá dejar constancia en el cuaderno de ocurrencias donde se podrá colocar cualquier observación encontrada como Veedora, la misma que será tomada en cuenta por la sub gerencia responsable a fin de realizar las medidas correctivas.

TÍTULO VIII
DE LAS SANCIONES
CAPÍTULO I
CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

Artículo 68°. - Cuando a través de las supervisiones se detecten las infracciones contenidas en el siguiente artículo y dependiendo de la persistencia de la infracción, se aplicarán las siguientes sanciones:

- a) Suspensión temporal de la atención alimentaria.
- b) Cancelación del Centro de Apoyo Alimentario.

Artículo 69°. -Son causas para la aplicación de sanciones:

- a) La existencia de irregularidades en la administración del Centro de Apoyo Alimentario, manejo y/o funcionamiento del Comedor.
- b) No se deberá tener influencia política de ningún tipo.
- c) Si el Centro de Apoyo Alimentario se emplea con otros fines.
- d) Si los alimentos fuesen usados por algún personal o algún integrante de la junta directiva, comité o institución, con otros fines, que incumplan los objetivos del Centro de Apoyo Alimentario.
- e) En caso de apropiación ilícita de los alimentos o bienes otorgados en los Centros de Apoyo Alimentario.
- f) En caso el Centro de Apoyo Alimentario no se encuentre funcionando.
- g) Si los bienes cedidos fuesen usados por personas ajenas al Centro de Apoyo Alimentario.
- h) El negarse a la realización de una Supervisión o Seguimiento.

- i) La falta en el cumplimiento de las funciones según el cargo o actividades que se realiza dentro de Centro de Apoyo Alimentario.
- j) La falta o no presentación del Cuaderno de Almacén o Kardex.
- k) No brindar un trato adecuado a los Beneficiarios del Centro de Apoyo Alimentario.
- l) Entregar y/o vender los alimentos en crudo o cocidos
- m) En los casos de apropiación ilícita de los insumos entregados.
- n) Incumplir alguna de las estipulaciones del Reglamento.

Artículo 70°. -El Procedimiento para la aplicación de sanciones será según el régimen laboral del trabajador D.Leg. 276 D. Leg. 728 según corresponda.

- a) Detectada cualquiera de las infracciones contenidas en el Artículo anterior, se procederá a levantar el Acta de supervisión respectiva, señalando en dicho documento las medidas de carácter correctivo correspondiente y el plazo para su cumplimiento, el mismo que será proporcional a la infracción detectada y no podrá ser mayor a 30 días.
- b) Finalizado el periodo señalado y mediante nueva supervisión se constatará la realización de las medidas correctivas. De persistir las infracciones, se suspenderá temporalmente la asistencia alimentaria y las otras actividades de intervención, hecho que se hará de conocimiento a las familias de los beneficiarios.
- c) El procedimiento de la sanción será remitir el informe respectivo a la Gerencia Asistencia y Promoción Social y esta hará lo mismo hacia la Gerencia General y otras áreas competentes a fin de tomar las medidas correctivas según sea el caso.
- d) La suspensión temporal tiene una duración de dos meses y deberá ser comunicada al Comité, Junta Directiva o Institución mediante la emisión de un documento.
- e) Transcurrido el plazo de la suspensión temporal, se procederá a programar una nueva supervisión con la participación del Comité, Junta o Institución competente, de persistir las infracciones se procederá a levantar el Acta respectiva, copia de la cual deberá ser remitida para su conocimiento a la Gerencia General de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo para el trámite correspondiente.
- f) Transcurridos 15 días hábiles como mínimo desde el levantamiento del Acta de Supervisión y la comunicación a la Gerencia General correspondiente y para efectos del cierre, la Presidencia en coordinación con la Gerencia General, emitirá la Resolución correspondiente para el cierre del Centro de Apoyo Alimentario.

Artículo 71°. - En el caso de las infracciones señaladas en los incisos m) del Artículo 68°, considerando que se deberá seguir con el procedimiento correspondiente

Artículo 72°. - Cuando se aplique la sanción de cierre definitivo, el Comité de Gestión, Junta Directiva o Institución con la que a SBCH firmó convenio institucional, deberá devolver inmediatamente, a la Gerencia de Asistencia y Promoción Social y a la Gerencia General de la SBCH, de ser el caso, todos los bienes cedidos en uso en su favor.

Artículo 73°. - La Sociedad de Beneficencia de Chiclayo, se reservan el derecho de iniciar las acciones de legales correspondientes contra las personas que realizaran acciones contrarias al presente Reglamento, de ser el caso.

TÍTULO IX

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA. - La Sociedad de Beneficencia Pública de Chiclayo, deberán respetar la autonomía de cada Junta Directiva, Comité de Gestión, Institución con la que se firme el convenio.

SEGUNDA. - El presente Reglamento será de obligatorio cumplimiento de cualquier Instancia que tenga injerencia en el funcionamiento de los Centros de Apoyo Alimentario bajo cualquier modalidad.

TERCERA. - El presente Reglamento para el caso de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo, será aplicado a los Centros de Apoyo Alimentario que ésta administra, independientemente del cambio estructural, organizacional o legal del mismo.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

PRIMERA. - El presente Reglamento se distribuirá a cada Centro de Apoyo Alimentario para su conocimiento, cumplimiento y publicación.

SEGUNDA. - Los Centros Alimentario tendrán un ciclo de intervención de periodos de 1 año, los mismos que serán contados desde el inicio de las actividades.

TERCERA. - Este documento puede ser actualizado, según los requerimientos y las necesidades que se presenten, su modificación está sujeta a la aprobación de

Mes: _____

DIA	DIA DE SEM	ASISTIO	FALTO	JUSTIFICO
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Mes: _____

DIA	DIA DE SEM	ASISTIO	FALTO	JUSTIFICO
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Tarjeta de Control de Beneficiarios

CENTRO DE APOYO ALIMENTARIO : _____

MES : _____ AÑO : _____

CENTRO DE APOYO ALIMENTARIO DE SBCH

NOMBRE DEL NIÑO :

REGISTRO	ASISTENCIA DIARIA	FALTAS	PERMISOS	FIRMA
LUNES				
MARTES				
MIERCOLES				
JUEVES				
VIERNES				

V°B° DE PERSONAL A CARGO : _____

Tarjeta de Control de Beneficiarios

CENTRO DE APOYO ALIMENTARIO : _____

MES : _____ AÑO : _____

CENTRO DE APOYO ALIMENTARIO DE SBCH

NOMBRE DEL NIÑO :

REGISTRO	ASISTENCIA DIARIA	FALTAS	PERMISOS	FIRMA
LUNES				
MARTES				
MIERCOLES				
JUEVES				
VIERNES				

V°B° DE PERSONAL A CARGO : _____

PLAN DE MONITOREO Y SEGUIMIENTO PARA LOS CENTROS DE APOYO ALIMENTARIO

Mediante el Plan de Monitoreo y Seguimiento se busca alcanzar los objetivos definidos en los Centros de Apoyo Alimentario, lo que permitirá, si se requiere, ajustarlos a las nuevas condiciones que se vayan presentando durante el desarrollo de los mismos en las diferentes actividades que se tienen planificadas para estos.

Objetivo: Contribuir a mejorar calidad de vida de manera integral de las poblaciones vulnerables de la Provincia de Chiclayo, ponderando en 4 enfoques sustanciales, enfoque alimentario nutricional, enfoque educativo, enfoque de prevención de violencia y el enfoque de desarrollo de oportunidades y capacidades económicas de la población vulnerable considerados pobre y pobre extremo.

Objetivos Específicos:

- Identificar mediante la utilización del mapa de pobreza a los grupos más vulnerables de la provincia Chiclayo y de estimar las necesidades y posibilidades de una intervención.
- Brindar desayunos y almuerzos elaborados diariamente en el Centro de Apoyo Alimentario a fin de contribuir a mejorar el estado nutricional de nuestra población objetivo.
- Elaborar una línea de base nutricional de nuestros beneficiarios, estableciendo alianzas estratégicas con el MINSA, utilizando indicadores como Riesgo Nutricional, Desnutrición, Sobrepeso y Obesidad.
- Plantear plan nutricional estándar y específico solo si es requerido según los indicadores obtenidos en la línea de base.
- Brindar orientación nutricional y/o consejería de la población objetivo incentivando hábitos y consumos de alimentos adecuados a sus necesidades.
- Prevenir y corregir el déficit nutricional en los niños/as y Adultos mayores.
- Prevenir la violencia contra las mujeres, niños y adultos mayores mediante el reconocimiento de los tipos de violencia.
- Fomentar acciones de protección para las personas vulneradas violentamente en sus derechos, generando procedimientos sobre qué hacer cuando se presenten estos casos.
- Implementar los talleres productivos con nuestros beneficiarios teniendo como grupo objetivo nuestros niños (as) y adultos mayores.

Impacto a evaluar

- Selección de Beneficiarios en situación vulnerable.
- Procesos procedimiento en la preparación de los alimentos en los Centros de Apoyo Alimentario
- Indicadores nutricionales de los beneficiarios (niños (as), adultos mayores) realizando una línea base y plan nutricional.
- Educación Nutricional en las familias de nuestros beneficiarios.
- Evolución y cambios en los aspectos pedagógicos.
- Educación en prevención de violencia.
- Identificación e implementación de líneas para capacitación laboral

Etapas de desarrollo

Inicio y ejecución del programa

Instrumentos.

El monitoreo y seguimiento a realizar deberá tener en cuenta las actividades que se tienen previstas en los objetivos específicos los mismos que se encuentran indicadas en el presente documento

Mediante el monitoreo se comprobará el avance de los indicadores de productos y actividades que fueron fuente de seguimiento en sus periodos establecidos y en las metas, es decir brindar información del progreso de acuerdo a los objetivos planteados.

El monitoreo ayudara en informar sobre el desempeño de un indicador a lo largo de un periodo determinado y precisar si las recomendaciones han sido implementadas por las subgerencias y/o los operadores de los servicios

En ese sentido, existen dos modalidades de monitoreo:

El monitoreo de gabinete: que se realiza con los actores presentes en los diferentes Centros de Apoyo Alimentario, a efectos de programar las acciones y observar las posibles explicaciones del comportamiento de los indicadores y las razones por las cuales se cumplieron o no las metas programadas y las medidas correctivas factibles a realizar, para ello se deberá programar reuniones quincenales a fin de poder recoger esta información.

El monitoreo de campo: Orientado para de verificar en situ en las diversas situaciones, actividades o el cumplimiento de los objetivos propuestos en caso sea posible con los beneficiarios. El monitoreo de campo no es lo mismo que la supervisión, ya que esta

última se orienta a la verificación de la prestación de los servicios acordes con las normativas.

Este tipo de visitas son una excelente oportunidad de retroalimentar a los prestadores de los Centros de Apoyo Alimentario sobre la calidad de la implementación de los objetivos del mismo.

Actividades:

- Elaboración de Línea de Base Nutricional.
- Elaboración de Plan de capacitación Nutricional con los PPF.
- Evaluación Psicológica de los beneficiarios.
- Realización de Charlas preventivas de Violencia involucrando a aliados estratégicos en el tema
- Identificación de habilidades y competencias personales para el trabajo (línea de base para el desarrollo de talleres laborales).
- Brindar un reforzamiento psicopedagógico a niños y adultos mayores.

Indicadores

- (%) Muestras realizadas: Tamizaje, control de Anemia y otros.
- (%) Cumplimiento de Elaboración de Plan de Capacitación a Trabajadores y Beneficiario.
- (%) Cumplimiento de Evaluación Psicológica de los beneficiarios.
- (%) Cumplimiento de Evaluación de capacidades y competencias para el trabajo de nuestros beneficiarios.
- (%) Logros psicopedagógicos obtenidos por nuestros beneficiarios.

Línea de tiempo

Todas las actividades tendrán una línea de tiempo de ejecución trimestral, con avances porcentuales los mismos que serán monitoreados por la Gerencia de Promoción y Asistencia Social

Cronograma

La frecuencia de monitoreo será semanal y quincenal por el logro y avance de los objetivos, además se deberá presentar un cronograma de actividades y la proyección de logros de metas propuestas en cada una de estas, para tal efecto las áreas responsables presentaran una programación quincenal donde se deberá incluir todos los procedimientos, acciones y coordinaciones a realizar la misma que deberá ser monitoreada a la Gerencia de Promoción y Asistencia Social de la SBCH.

Responsables

General: Gerencia de Promoción y Asistencia Social

Responsables de Ejecución

- Sub Gerencia de Asistencia Social
- Sub Gerencia de Promoción y Desarrollo Humano.



FICHA DE MONITOREO/ SEGUIMIENTO

Código del local	Nombre y/o Denominación del CAA		
Fecha		Hora	
Nombre de la Actividad			
Objetivo			

VERIFICACION DE DOCUMENTOS Y ACTIVIDADES

VERIFICACION DOMICILIARIAS	REALIZADAS	POR REALIZAR	TOTAL
FICHAS SOCIALES	REALIZADAS	POR REALIZAR	TOTAL
SEGUIMIENTO NUTRICIONAL	REALIZADAS	POR REALIZAR	TOTAL
TALLERES (SEGUN CRONOGRAMA)	REALIZADAS	POR REALIZAR	TOTAL

INCIDENCIAS

TOTAL DE ASISTENTES	NIÑOS	PADRES DE FAMILIA	ADULTOS MAYORES	CON DISCAPACIDAD	MUJERES	
					Embarazadas	Lactantes
Hombres						
Mujeres						

Representante de CAA		Monitor de SBCH	
Nombres y Apellidos		Nombres y Apellidos	
Número de DNI		Número de DNI	
Firma		Firma	

RECOMENDACIONES

--

MONITOR Y/O SUPERVISOR de SBCH

Nombres y Apellidos

Número de DNI

Firma

FICHA DE SUPERVISIÓN INTERMEDIA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA	FS2
---	-----

Código del focal	Nombre y/o Denominación del CAA
-------------------------	---------------------------------

SECCIÓN A: DATOS DE LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO			
1. Tipo de Servicio	Des	Des y Alm	Alm
	1	2	3
2. Fecha y Hora de Inicio			
DIA	MES	HORA	
1	2	3	4
	5	6	
(1) No hubo atención (2) Se acabaron los productos (3) No se recibieron alimentos (4) CAA no organizado para suministrar Serv. Alimen. (5) Otro (6) No Aplica, hubo atención.			

SECCIÓN B: DATOS DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO	
Marque/registre en el recuadro correspondiente.	
1. El día de hoy se verificó el Desayuno:	
SI	NO
2. Registre el Desayuno preparado el día de hoy.	

I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno)	
Marque/registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de gestión y organización para el suministro de alimentos.	
1.1. El CAA cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.	SI, pase 1.5. NO, pase 1.2.
1.2. El CAA cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.	SI, pase 1.3. NO, pase 1.4.

1.3. ¿Lo usa?	SI, pase 1.6.			NO, pase 1.4.
1.4. La preparación de alimentos se realiza en: (1) Vivienda de un beneficiario/a del CAA, (2) Casa Vecina, (3) Otro.	1	2	3	
1.5. El motivo por el cual la preparación de alimentos no se realiza en CAA es: (1) CAA sin servicio de agua (2) Ambiente en refacción/mejora (3) Otro.	1	2	3	
1.6. <input type="text"/> : Hora de inicio de preparación de desayuno.				
1.7. El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores y otros animales.	SI	NO		
1.8. El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO		
1.9. La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas en el Plan de Alimentación.	SI	NO		
1.10. La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas en el Plan de Alimentación.	SI	NO		
1.11. Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.)	SI	NO		
1.12. Condiciones de limpieza del lugar destinado a la preparación de los alimentos:				
a. Se encuentra libre de tierra (polvo)	SI	NO		
b. Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO		
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO		
1.13. Condiciones de limpieza (antes de su uso) de los utensilios y envases utilizados para la preparación de alimentos:				
a. Los utensilios y envases se encuentran libres de tierra (polvo)	SI	NO		
b. Los utensilios y envases se encuentran libres de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO		
c. Los utensilios y envases se encuentran protegidos (boca abajo y/o cubiertos por un mantel, plástico u otro que los proteja del polvo y contacto con insectos, roedores y otro animal), antes de su uso.	SI	NO		
1.14. Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con BPM:				
a. Tienen uñas cortas y limpias.	SI	NO		
b. Se encuentran sin adornos personales.	SI	NO		

c. Se lavan las manos con agua a chorro y jabón.	SI	NO
d. Usan mandil limpio	SI	NO
e. Usan protector de cabello.	SI	NO
f. Usan tapaboca.	SI	NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)		
Marque/registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.		

2.1 : Hora de inicio

2.2. El espacio dispuesto para el servido de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	SI	NO
2.3. El espacio dispuesto para el servido de alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
2.4. Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución.	SI	NO
2.5. El servido de <u>Bebible</u> se realiza de acuerdo a la <u>cantidad mínima</u> establecida en la <u>Tabla de servido</u> .	SI	NO
2.6. El servido de los alimentos es directo desde el recipiente de preparación a las tazas o platos para el consumo de los beneficiarios.	SI	NO
2.7. Condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en la cocina) para el servido (directo) de los alimentos a las tazas o platos para el consumo de los beneficiarios.	SI	NO
a. Se encuentra libre de tierra (polvo)	SI	NO
b. Se encuentra libre de residuo de alimentos y grasa.	SI	NO
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO
2.8. El servido de los alimentos se realiza en envases como: baldes, ollas, o similares, para su posterior servido en las aulas: a las tazas o platos para el consumo de los beneficiarios. Indique las condiciones de limpieza del espacio del espacio dispuesto (en el aula) para el servido de los alimentos:	SI	NO
a. Se encuentra libre de tierra (polvo)	SI	NO
b. Se encuentra libre de residuo de alimentos y grasa.	SI	NO
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO

2.9. Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de uso.			
a. Se encuentra libre de tierra (polvo), antes de su uso.	SI	NO	
b. Se encuentra libre de residuo de alimentos, antes de su uso.	SI	NO	
c. Se encuentra protegido (dentro de contenedores, tinas con tapa o cubierto con mantel, plástico o similar) antes de su uso.	SI	NO	
2.10. Todas las personas encargadas del servicio de los alimentos cumplen con BPM:			
a. Tienen uñas cortas y limpias.	SI	NO	
b. Se encuentran sin adornos personales.	SI	NO	
c. Se lavan manos con agua a chorro y jabón.	SI	NO	
d. Usan mandil limpio.	SI	NO	
e. Usan protector de cabello (desechable o de tela)	SI	NO	
c. Usan tapaboca.	SI	NO	

III. CONSUMO DE ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de alimentos.

4.1 : Hora de inicio del consumo

4.2. El CAA cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.	SI, pase 4.5.	NO, pase 4.3.	
4.3. El CAA cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.	SI, pase 4.5.	NO, pase 4.4.	
4.4. El consumo de alimentos se realiza en: (1) Vivienda de un beneficiario/a del CAA, (2) Casa vecina, (3) Otro.	1	2	3
4.5. El lugar donde se consume los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO	
4.6. El lugar donde se consume los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa interna para la basura.	SI	NO	
4.7. Los beneficiarios se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	SI	NO	
4.8. El auxiliar de nutrición y/o docentes incentivan y vigilan que los beneficiarios consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro	SI	NO	



SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

del CAA.		SI		NO, pase 4.11.
4.9. El CAA cuenta con mesas dispuestas para el consumo de alimentos.				
4.10. Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de alimentos.				
a. La mesa dispuesta para el servido de alimentos se encuentra libre de tierra (polvo)		SI	NO	
b. La mesa dispuesta para el servido de alimentos se encuentra libre de residuos, alimentos y grasa.		SI	NO	
c. La mesa dispuesta para el servido de alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos.		SI	NO	
4.11. Finalizado el horario de consumo en el CAA ha servido y distribuido a los beneficiarios, todo el alimento preparado.	SI, pase a Sección C.			NO, pase 4.12.
4.12. Indique porque quedo alimento sobrante: (1) Inasistencia del beneficiario/a, (2) Entrega de productos para un número mayor de beneficiarios, (3) Otro.	1	2	3	

SECCION C: DATOS DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque/registre en el recuadro correspondiente.

1. El día de hoy se verificó el Almuerzo:	
SI	NO, paso 5.1.

2. Registre el Almuerzo preparado el día de hoy.

I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque/registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de gestión y organización para el suministro de alimentos.

1.1. El CAA cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.		SI, pase 1.3.	NO, pase 1.2.
1.2. El CAA cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.		SI, pase 1.3.	NO, pase 1.4.
1.3. ¿Lo usa?		SI, pase 1.6.	NO, pase 1.4.
1.4. La preparación de alimentos se realiza en: (1) Vivienda de un beneficiario/a del CAA, (2) Local Comunal, (3) Otro.	1	2	3

	1	2	3
1.5. El motivo por el cual la preparación de alimentos no se realiza en CAA es: (1) CAA sin servicio de agua (2) Ambiente en refacción/mejora (3) Otro.			
1.6. <input type="text"/> : Hora de inicio de preparación del almuerzo.			
1.7. El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores y otros animales.			SI NO
1.8. El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.			SI NO
1.9. Los residuos inorgánicos y orgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.)			SI NO
1.10. La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por SGPS.			SI NO
1.11. La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por SGPS.			SI NO
1.12. Condiciones de limpieza del lugar destinado para la preparación de los alimentos:			
a. Se encuentra libre de tierra (polvo)			SI NO
b. Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.			SI NO
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.			SI NO
1.13. Condiciones de limpieza (antes de su uso) de los utensilios y envases utilizados para la preparación de alimentos:			
a. Los utensilios y envases se encuentran libres de tierra (polvo)			SI NO
b. Los utensilios y envases se encuentran libres de residuos de alimentos y grasa.			SI NO
c. Se encuentran protegidos (boca abajo y/o cubiertos por un mantel, plástico u otro) del polvo y contacto con insectos, roedores u otro animal, antes de su uso.			SI NO
1.14. Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con BPM:			
a. Tienen uñas cortas y limpias.			SI NO
b. Se encuentran sin adornos personales.			SI NO
c. Se lavan las manos con agua a chorro y jabón.			SI NO
d. Usan mandil limpio.			SI NO

e. Usan protector de cabello.	SI	NO
f. Usan tapaboca.	SI	NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque/registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servicio de los alimentos.

2.1. Hora de inicio.		
2.2. El espacio dispuesto para el servicio de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal.	SI	NO
2.3. El espacio dispuesto para el servicio de alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
2.4. Los responsables del servicio prueban los alimentos antes de su distribución.	SI	NO
2.5. El servicio de <u>Segundo</u> se realiza de acuerdo a la <u>cantidad mínima</u> establecida en la <u>Tabla de gramaje</u> .	SI	NO
2.6. El servicio de los alimentos es directo desde el recipiente de preparación a las tazas o platos para el consumo de los beneficiarios.	SI	NO
2.7. Condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en la cocina) para el servicio (directo) de los alimentos a las tazas o platos para el consumo de los beneficiarios.		
a. Se encuentra libre de tierra (polvo)	SI	NO
b. Se encuentra libre de residuo de alimentos y grasa.	SI	NO
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO
2.8. El servicio de los alimentos se realiza en envases como: baldes, ollas, o similares, para su posterior servido en las aulas: a las tazas o platos para el consumo de los beneficiarios. Indique las condiciones de limpieza del espacio del espacio dispuesto (en el aula) para el servido de los alimentos:		
a. Se encuentra libre de tierra (polvo)	SI	NO
b. Se encuentra libre de residuo de alimentos y grasa	SI	NO
c. Se encuentra libre de residuos inorgánicos	SI	NO
2.9. Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de uso.		

a. Se encuentra libre de tierra (polvo), antes de su uso.	SI	NO
b. Se encuentra libre de residuo de alimentos, antes de su uso.	SI	NO
c. Se encuentra protegido (dentro de contenedores, tinas con tapa o cubiertos con mantel, plásticos o similares) antes de su uso.	SI	NO
2.10. Todas las personas encargadas del servicio de los alimentos cumplen con BPM.		
a. Tienen uñas cortas y limpias.	SI	NO
b. Se encuentran sin adornos personales.	SI	NO
c. Se lavan manos con agua a chorro y jabón.	SI	NO
d. Usan mandil limpio.	SI	NO
e. Usan protector de cabello (desechable o de tela)	SI	NO
c. Usan tapaboca.	SI	NO

III. CONSUMO DE ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque/registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de alimentos.

3.1 : Hora de inicio del consumo

3.2. El CAA cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.	SI, pase 4.5.	NO, pase 4.3.	
3.3. El CAA cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.	SI, pase 4.5.	NO, pase 4.4.	
3.4. El consumo de alimentos se realiza en: (1) Vivienda de un beneficiario/a del CAA, (2) Casa vecina, (3) Otro.	1	2	3
3.5. El lugar donde se consume los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO	
3.6. El lugar donde se consume los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa interna para la basura.	SI	NO	
3.7. Los beneficiarios se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	SI	NO	
3.8. El auxiliar de nutrición y/o docentes incentivan y vigilan que los beneficiarios consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro del CAA.	SI	NO	

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

3.9. El CAA cuenta con mesas dispuestas para el consumo de alimentos.	SI	NO, pase 4.1.1.
3.10. Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de alimentos.		
a. La mesa dispuesta para el servicio de alimentos se encuentra libre de tierra (polvo)	SI	NO
b. La mesa dispuesta para el servicio de alimentos se encuentra libre de residuos, alimentos y grasa.	SI	NO
c. La mesa dispuesta para el servicio de alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO
3.11. Finalizado el horario de consumo en el CAA ha servido y distribuido a los beneficiarios, todo el alimento preparado.	SI, pase a Sección C.	NO, pase 4.1.2.
3.12. Indique porque quedo alimento sobrante: (1) Inasistencia del beneficiario/a, (2) Entrega de productos para un número mayor de beneficiarios, (3) Otro.	1 2 3	

SECCION D: DATOS DE LA RECEPCION DE LOS PRODUCTOS

Marque/registre en los recuadros correspondientes, según la verificación realizada con el acta de entrega.

4.1. Se recibieron los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido.	SI	NO
4.2. Se recibió la cantidad completa de productos según lo establecido en el acta de entrega (verificar que el acta de entrega no tenga observaciones que indiquen que el CAA recibió una cantidad menor de productos.	SI	NO

SECCION E: DATOS DEL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

Marque/registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el almacenamiento de productos.

5.1. El CAA cuenta con un espacio exclusivo para el almacenamiento de los productos.	SI, pase 6.4	NO, pase 6.2
5.2. El CAA cuenta con un ambiente de uso compartido destinado para el almacenamiento de productos.	SI, pase 6.4.	NO, pase 6.3.
5.3. El almacenamiento de productos se realiza en: (1) Vivienda de un beneficiario/a del CAA, (2) Casa vecina, (3) Otro.	1 2 3	
5.4. El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo y puerta se encuentran limpios y sin rastros de roedores e insectos como cucarachas, etc.	SI	NO
5.5. El lugar de almacenamiento cuenta con ventana(s) que permiten la circulación del aire.	SI	NO
5.6. El lugar de almacenamiento cuenta con iluminación de luz natural	SI	NO
5.7. El lugar de almacenamiento cuenta con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.	SI	NO

118

5.8. El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO
5.9. El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
5.10. El CAA cuenta con un documento de control de productos (KARDEX) actualizado al día de la supervisión.	SI	NO

SECCION F: GESTION Y ORGANIZACION

Marque/registre en los recuadros correspondientes, según la verificación realizada.

6.1. El CAA ha actualizado su lista de beneficiarios (tomar foto)	SI	NO
6.2. El CAA cuenta con una copia de la PECOSA de los productos entregados, indicando fecha de recepción, hora y firma del auxiliar de nutrición	SI	NO
6.3. Logística entregó al CAA de acuerdo al cronograma, los materiales (bolsas, tachos, contenedores u otros) que faciliten el acopio y/o segregación de los residuos sólidos de acuerdo con el volumen generado en el CAA.	SI	NO
6.4. Logística entregó la cantidad completa de productos según lo establecido en el acta de entrega. (Verificar que el acta de entrega se encuentre sin observaciones que indiquen que la CAA recibió cantidad menor de productos)	SI	NO

ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque/registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:

7.1. Acciones Inmediatas en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas por el Supervisor.

(1) Enfermedad por trasmisión alimentaria, (2) Hábitos alimentarios saludables, (3) Dosificación y Combinación, (4) Importancia del horario de consumo, (5) Eliminación de los residuos sólidos, (6) Organizó acciones de mejora con CAA, (7) Gestión, articulación con otros organismos e instituciones, (8) Actualización de usuarios, (9) Recepción de Productos y suscripción de Acta, (10) Sobre stock de productos, (11) Otro.	1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10
	11				

VIII: POBLACION USUARIA	Desayuno	Almuerzo
8.1. N° usuarios atendidos por CAA (según acta de entrega y recepción)		

IX: HORA DE TERMINO Y RESULTADO	
Hora	Min.

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA
GILICLAYO

VERSION PRIMERA

AGOSTO 2019

SOCIEDAD BENEFICENCIA GILICLAYO

Ing. Oscar Alberto Tundo Gómez
GERENTE GENERAL

GERENTE

Juan Carlos Albinas Larrea
ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP. 120834

JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD




PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 2/40

	PÁG.
INDICE	
INTRODUCCIÓN	3
DISPOSICIONES GENERALES	4
OBJETIVO	4
ALCANCE	4
NORMAS DE REFERENCIA	4
LINEAMIENTOS GENERALES	5
COMITÉ DE SANEAMIENTO	8
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN	9
PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ZONAS DE ALMACENAMIENTO	14
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALREDEDORES Y VÍAS DE ACCESO U OTROS	17
PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES SANITARIAS	19
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS	20
PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL	22
PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PLAGAS	26
PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACIÓN DEL PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	28
PLAN PARA EL MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	30
ANEXOS	32

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :

Es Copia fiel del original que tengo a la vista.


Juan M. Orbeagoza Chafloque
FEDATARIO

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2018

PAGINA : 3/40

INTRODUCCION

Las exigencias de los mercados nacionales y extranjeros, la toma de conciencia de sus derechos por parte de los consumidores obliga a las empresas dedicadas a la elaboración de alimentos a enfrentar escenarios cada día más competitivos. Al mismo tiempo los gobiernos a través de sus servicios reguladores plantean nuevas normativas orientadas a disminuir los riesgos sobre la salud de quienes consumen los alimentos, con el propósito de disminuir la frecuencia de aparición de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y en consecuencia garantizar la salud del consumidor.

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas del producto, al protegerlo contra contaminaciones contribuyendo a formarle una imagen de calidad y, adicionalmente, a evitar al empresario sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria.

En este manual describiremos de manera precisa los lineamientos del Programa de Higiene y Desinfección, señalando las zonas de procesamiento, los materiales y equipos del proceso, los servicios higiénicos, las facilidades y todas las zonas del establecimiento así como de la higiene del personal, el control de plagas todo ello para evitar la contaminación cruzada y garantizar la calidad del producto final.

COMUNA DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

Es copia fiel del original que tengo a mi cargo

Juan M. Ordoñez Chulloune
SECRETARIO

19 AGO. 2018

DISPOSICIONES GENERALES

I. OBJETIVO

El objetivo del presente Programa de Higiene y Saneamiento es el de establecer y asegurar las condiciones higiénicas de los elementos que intervienen en el proceso de producción de *Comidas Preparadas* y afines mediante lineamiento de Buenas Practicas de Manufactura y definición de procedimientos de higiene que permitan minimizar la contaminación de los productos causa por microorganismos patógenos, insectos, roedores, productos químicos u otros objetos.

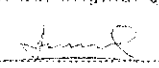
II. ALCANCE

El Manual de Estándares de Higiene y Sanitización, que por reglas sanitarias de calidad es aplicado a todo el establecimiento en general, así como de sus instalaciones, equipos, materiales, insumos y a todo el personal que elabora en cada área de Sociedad de Beneficencia de Chiclayo, dedicada a la elaboración de *Comidas Preparadas*, brindando así información clara a lo que higiene y desinfección se refiere.

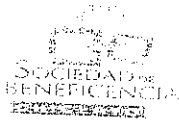
III. NORMAS DE REFERENCIA

- ✓ Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario en alimentos y bebidas, aprobado por D.S 007 – 98- SA
- ✓ Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. R.M N° 822 – 2018/MINSA

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.


Juan M. Urbeagoza Chafloque
REGISTRARIO

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SECH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 5/40

IV. LINEAMIENTOS GENERALES

4.1 Definición del PHS

El PHS son descripciones de tareas específicas relacionadas con limpieza y desinfección que deben llevarse a cabo para cumplir un propósito en forma exitosa. Se desarrollan mediante un enfoque sistemático y análisis cuidadoso de un trabajo específico de Sanitización y se plantean de tal forma que los peligros que afectan a los alimentos se minimizan o eliminan para cumplir con un estándar de calidad deseado consistentemente.

A continuación, se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

- En todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que se encuentra detallado en la sección de Preparación de soluciones.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
- Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de detergente con una esponja o cepillo.
- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha minuciosamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con detergente por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

CERTIFICADO :

Es Copia fiel del original que tengo

a la vista

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

Orbegozo Chulloque
REGISTRADO

10 ABO. 2019

- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.
- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que la superficie quede completamente limpia.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia.
- Para la misma se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante.
- La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando. Para el caso del cloro, se prepara siguiendo el procedimiento respectivo que se encuentra detallado en la sección de Preparación de soluciones.
- La solución de cloro se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente (tinajas, aspersores), de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.
- Puede emplearse también una bomba de aspersion (como las utilizadas para fertilizar en el campo, pero nueva y destinada únicamente para utilizarla con el agente desinfectante) de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución.
- La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos, en el caso del cloro no es necesario enjuagar.

DEFINICIONES

Calidad: La resultante total de las características del producto y servicio en cuanto a mercadotecnia, ingeniería, fabricación y mantenimiento por medio de las cuales el producto o servicio en uso satisfará las expectativas del cliente.

Calidad Sanitaria: Requisitos microbiológicos, físicos, químicos, organoléptico y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario, agentes químicos, físicos o biológicos

Contaminación cruzada: transferencia de microorganismos desde un alimento a otro a través de una superficie ajena a ambos, como por ejemplo, utensilios o manos de personas.

Cloro: se usa como desinfectante del agua y en soluciones para desinfectar superficies disminuyendo la carga microbiana.

Compuestos de yodo: Las sustancias que contienen yodo, (soluciones de alcohol-yodo), pueden usarse también como desinfectantes, el efecto es muy rápido y funciona en una

20-00040 DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO

Es copia fiel del original que tengo a mi cargo.

ALCO

.....


Dr. M. Orbenzo Chifloque

SECRETARIO

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

19 AGO. 2019

110

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	CODIGO : PHS-SBCH-001
		VERSION : PRIMERA
		FECHA : AGOSTO 2019
		PAGINA : 7/40

amplia variedad de microorganismos. Se debe tener cuidado de eliminar los residuos pues pueden causar corrosión en los metales.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y / o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Plagas: los animales capaces de contaminar directamente o indirectamente los alimentos.

Detergente: son sustancias químicas o mezclas de ellas, que se adicionan al agua con el objeto de eliminar la suciedad.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y / o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Limpieza: Remoción de residuos sólidos de alimentos, como suciedad, grasa u otras materias objetables.

Limpio: exento de suciedad visible.

Procesos Operacionales de Sanitización: Son todos aquellos procedimientos relacionados con la Higiene y Sanitización que son llevados a cabo durante los trabajos productivos.

Procesos Pre-Operacionales de Sanitización: Son todos aquellos procedimientos o actividades que se realizan antes de iniciar los procesos productivos.

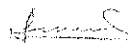
Salas de Procesamiento: Son las áreas donde se realizan los procesos productivos.

Saneamiento: Proviene del latín "sanitas" que significa SALUD. Es la creación y mantenimiento de un ambiente saludable.

Solución: combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :

Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.


.....
Juan M. Orbeagoze Chasloque
FEDATARIO

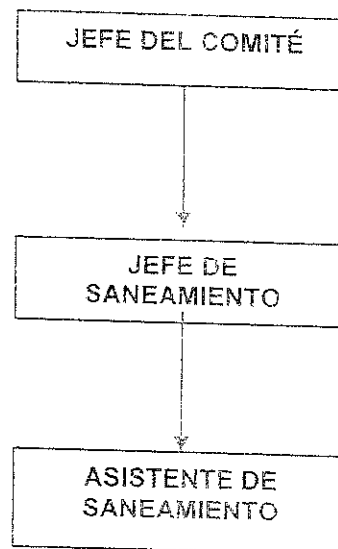
19 AGO. 2019

V. Comité de Saneamiento

El cumplimiento del presente programa es responsabilidad del comité de saneamiento, cuyos integrantes son los siguientes:

- * **Jefe de comité de saneamiento:** Es el gerente, responsable de proveer los recursos necesarios para la implantación del programa, mantener vigente el programa y realizar la auto inspección de la planta.
- * **Responsable de saneamiento:** Es el jefe del establecimiento (jefe de aseguramiento de la calidad), es el responsable de organizar y asegurar que todo el personal practique las condiciones estipuladas, responsable del seguimiento (monitoreo e inspección) del programa. Toma decisiones sobre acciones correctivas en coordinación con el gerente general. Responsable de la documentación y registros del programa.
- * **Asistente de saneamiento:** Encargado de llenar los formatos del presente programa, estos se reportan al jefe del establecimiento.

ORGANIGRAMA DEL COMITÉ DE SANEAMIENTO



SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 CERTIFICADO :
 Es Copia fiel del original que tengo a la vista.

Juan M. Orbeagoza Chuslogua
 SECRETARIO

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 9/40

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN

I. OBJETIVOS

Establecer los procedimientos de limpieza y sanitización requeridos para asegurar un adecuado nivel de higiene en los procesos y prevenir la contaminación de los productos alimenticios elaborados en la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo

II. ALCANCE

Lo señalado en el presente Programa de Higiene y Saneamiento, abarca la limpieza y desinfección de estructuras físicas o instalaciones, servicios, cisternas de agua, equipos, utensilios y superficies que entran en contacto directo o indirecto con el producto; así como de alrededores de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo

III. RESPONSABLE

- El supervisor de Sanidad es responsable de desarrollar e implementar el programa de sanitización de planta y verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente procedimiento
- El Gerente, es responsable de hacer cumplir lo dispuesto en el presente documento, realizar una inspección final al concluir las labores de limpieza y desinfección y dar conformidad al estado de estas actividades.
- El operario de limpieza es responsable de cumplir lo dispuesto en el presente procedimiento y solicitar los materiales e implementos requeridos.
- Los jefes y supervisores involucrados en el procesamiento son responsables de asegurar que el personal a su cargo este cumpliendo permanentemente con las prácticas de higiene y saneamiento que dispone el presente procedimiento.

IV. PROCEDIMIENTOS

Desarrollar los procedimientos de limpieza y Sanitización requeridos para asegurar un adecuado nivel de higiene en los procesos y prevenir la contaminación de los productos alimenticios elaborados.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Yo, [Firma],
Jefe de Sanidad de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo
FECHA: 19 AGO 2019

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 10/40

A. ZONA DE MATERIA PRIMA

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIALES Y EQUIPOS

1.1. Ollas de Acero Inoxidable

- Retirar el alimento adherido y materia extraña de la olla de acero inoxidable, haciendo uso de un paño seco
- Limpiar las ollas con un paño conteniendo una solución de detergente.
- Enjuagar utilizando paños, retirando los residuos de detergente.
- Desinfectar con cloro a 50 ppm haciendo uso de pulverizadores.
- Posteriormente enjuagar bien y secar antes de volverlo a usar.
- Verificar la limpieza y estado de conservación de los mismos.
- Si se detecta daños en las ollas cuerpos extraños comunicar al supervisor de producción para tomar las acciones correctivas

1.2. Balanza

- Quitar la suciedad adherida utilizando paños.
- El lavado se realizará con esponjas que contengan solución detergente, frotando con cuidado la superficie de la balanza.
- Enjuagar utilizando esponjas húmedas.
- La desinfección será seguida del enjuagado y se realizará con cloro a 50 ppm utilizando pulverizador.
- Dejar secar al ambiente.

1.3. Parihuelas.

- Mediante una escobilla de mano o aspirador, retirar toda la suciedad, polvo, tierra, que pueda estar adherida a la parihuela.
- Lavar con una esponja conteniendo detergente, frotar con cuidado, de forma descendente.
- La desinfección será seguida del enjuagado y se realizará con cloro a 50 ppm utilizando pulverizador.
- Dejar secar al ambiente.

FRECUENCIA:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

REGISTRO:

Formato SECH - HS-06

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbeagozo Chafloque
EGOTARIO

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 11/40

2. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA INFRAESTRUCTURA: Pisos, Puertas, Ventana, Tecno, Paredes

Limpieza:

- Remover los restos de materia prima, hojas, tierra y cualquier otro tipo de suciedad de pisos, paredes, puertas y ventanas del área de materia prima, haciendo uso de escobillon de techos, escobas, recogedor, paños y trapeadores (pisos).

Desinfección

- Para la desinfección de pisos preparar en un balde de 10 litros una solución de agua con cloro a 200 ppm, luego con el uso de un trapeador aplicar la solución y refregar.
- Verificar la conformidad de la limpieza.
- En caso de paredes, puertas y ventanas limpiar solo con paños y/o escobillas, aplicar solución de cloro a 200 ppm, usando pulverizadores, dejar que actúe 3 - 5 minutos y dejar secar.

Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
 Es Copia fiel del original que tengo a la vista

Juan M. Orbeagozo Challoque
 FEDATARIO

B. ZONA DE PROCESO

2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIALES Y EQUIPOS

2.1 UTENSILIOS: Jarras, Paletas, Cucharas, tendedores, etc.

Limpieza:

- Lavar con detergente industrial dejar que actúe 5 minutos y restregar las superficies hasta remover la materia orgánica adherida, luego enjuagar con abundante agua para eliminar los residuos de detergente.
- Incidir en la limpieza de bandejas utilizando escobillas.

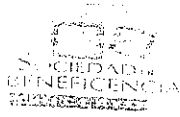
Desinfección:

- Introducir los utensilios en solución clorada a 50 ppm. Dejando en remojo por 5 - 10 min para que actúe el cloro.
- Enjuagar con abundante agua y dejar secar espontáneamente.

2.2 Parihuelas.

- Mediante una escobilla de mano o aspirador, retirar toda la suciedad, polvo, tierra, que pueda estar adherida a la parihuela.

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 12/40

- Lavar con una esponja conteniendo detergente, frotar con cuidado, de forma descendente.
- La desinfección será seguida del enjuagado y se realizará con cloro a 50 ppm utilizando pulverizador.
- Dejar secar al ambiente.

2.3. Tina de Envasado

- Lavar con detergente industrial, dejar que actúe 5 minutos y restregar las superficies hasta remover la materia orgánica adherida, luego enjuagar con abundante agua para eliminar los residuos de detergente.
- Incidir en la limpieza de la tina de envasado utilizando escobillas.
- Utilizando tinas de conteniendo cloro a 50 ppm haciendo usos de pulverizadores.
- Dejar secar al ambiente.

Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

2.5 EQUIPOS

a. Balanza

- Restregar las superficies de la balanza con un paño húmedo provisto de detergente, remover la materia orgánica adherida, luego enjuagar con agua para eliminar los residuos de detergente.
- Será con pulverizadores conteniendo una dilución de cloro a 50 ppm
- Secar al ambiente.

b. Cocina

- Al termino del proceso y una vez que la cocina este fría, retirar toda la materia orgánica (restos de comida) que pudiera quedar adherida, utilizando una espátula.
- Usando un paño con detergente remover la materia orgánica
- Luego enjuagar con agua para eliminar los residuos de detergente.
- La desinfección será con pulverizadores conteniendo una solución de cloro de 200ppm.
- Secar al ambiente.

Frecuencia:

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:

Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbegozo Chustoque
REDACTARIO

19 AGO. 2019

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera (ver tabla N#1 plan de mantenimiento y calibración de equipos).

C. ZONA DE PREPARADO DE ALIMENTOS

3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIALES Y EQUIPOS

3.1 UTENSILIOS: Jarras, Bandejas, Cucharones, Tinas, Cucharas, etc.

Limpieza:

- Lavar con detergente industrial dejar que actúe 5 minutos con una escobilla restregar las superficies hasta remover la materia orgánica adherida, luego enjuagar con abundante agua para eliminar los residuos de detergente.
- Incidir en la limpieza de bandejas utilizando escobillas.

Desinfección:

- Introducir los utensilios en solución clorada a 50 ppm. Dejando en remojo por 5 - 10 min., para que actúe el cloro.
- Enjuagar con abundante agua y dejar secar espontáneamente.

Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

3.2 MESAS DE CORTADO, PELADO, SERVIDO

- Remover los residuos de alimentos, o polvo usando escobillas de mano o aspiradores.
- Limpiar con un paño sumergido en una solución de detergente, hasta remover la materia orgánica de la superficie.
- Enjuagar con abundante agua.
- Desinfectar con cloro a 50 ppm usando pulverizadores
- Dejar secar al ambiente.

Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

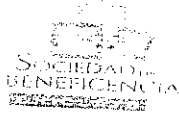
SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

CERTIFICADO :

Es copia fiel del original que tengo a la vista.

[Firma]
Jorge M. Chibagosa Chafloque
SECRETARIO

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 14/40

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION EN ZONAS DE ALMACENAMIENTO

I. OBJETIVO

- Mantener y preservar la limpieza y desinfección de todos los techos, paredes, pisos, ventanas, puertas de los almacenes, evitando la contaminación y mantener la calidad sanitaria de los alimentos.
- Mantener el buen estado de conservación de los almacenes.

II. DESARROLLO

Desarrollar los procedimientos de limpieza y sanitización requeridos logrando una mejor higiene en los almacenes asegurando de esta manera la calidad de nuestros productos.

A. ALMACÉN DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

Pisos, Techos, Puertas, Paredes y Ventanas.

Limpieza:

- Cubrir con plásticos limpios e impermeables los materiales que se encuentren en cada almacén. Para evitar que estas se vean afectadas con la caída de suciedad polvo y otras impurezas.
- Remover los restos de materia extraña, hojas, tierra y cualquier otro tipo de suciedad de pisos, paredes, puertas y ventanas del área haciendo uso de escobillón de techos, escobas, recogedor, paños (puertas y ventanas) y trapeadores (pisos).

Desinfección

- Para la desinfección de pisos preparar en un balde de 10 litros una solución de agua con cloro a 200 ppm, luego con el uso de un trapeador aplicar la solución y refregar.
- Verificar la conformidad de la limpieza.
- En caso de paredes, puertas y ventanas limpiar solo con paños y/o escobillas, aplicar solución de cloro a 200 ppm, usando pulverizadores, dejar que actúe 5 minutos y dejar secar.

Frecuencia:

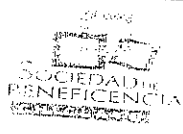
Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

Registro:

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

[Firma]
Jesús M. Ordoñez Cirallanque
Presidente

19 AGO. 2019

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	CODIGO : PHS-SBCH-001
		VERSION : PRIMERA
		FECHA : AGOSTO 2019
		PAGINA : 15/40

Formato SBCH-HS-06

B. ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS

Pisos, Techos, Puertas, Paredes y Ventanas.

Limpieza:

- Cubrir con plásticos limpios e impermeables los materiales que se encuentren en cada almacén. para evitar que estas se vean afectadas con la caída de suciedad polvo y otras impurezas.
- Remover los restos de materia extraña, hojas, tierra y cualquier otro tipo de suciedad de pisos, paredes, puertas y ventanas del área haciendo uso de escobillón de techos, escobas, recogedor, paños (puertas y ventanas) y trapeadores (pisos).

Desinfección

- Para la desinfección de pisos preparar en un balde de 10 litros una solución de agua con cloro a 200 ppm, luego con el uso de un trapeador aplicar la solución y refregar.
- Verificar la conformidad de la limpieza.
- En caso de paredes, puertas y ventanas limpiar solo con paños y/o escobillas, aplicar solución de cloro a 200 ppm, usando pulverizadores, dejar que actúe 5 minutos y dejar secar.

Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

Registro:

Formato SBCH-HS-06

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbegozo Chafloque
REDATARIO

19 AGO. 2019

C. ALMACÉN DE MATERIALES DE LIMPIEZA

Pisos, Techos, Puertas, Paredes y Ventanas.

Limpieza:

- Cubrir con plásticos limpios e impermeables los materiales que se encuentren en cada almacén. Para evitar que estas se vean afectadas con la caída de suciedad polvo y otras impurezas.
- Remover los restos de materia extraña, hojas, tierra y cualquier otro tipo de suciedad de pisos, paredes, puertas y ventanas del área haciendo uso de escobillón de techos, escobas, recogedor, paños (puertas y ventanas) y trapeadores (pisos)

Desinfección

- Para la desinfección de pisos preparar en un balde de 10 litros una solución de agua con cloro a 200 ppm, luego con el uso de un trapeador aplicar la solución y refregar.
- Verificar la conformidad de la limpieza.
- En caso de paredes, puertas y ventanas limpiar solo con paños y/o escobillas, aplicar solución de cloro a 200 ppm, usando pulverizadores, dejar que actúe 5 minutos y dejar secar.

Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

Registro:

Formato SBCH-HS-06

D. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A LOS MATERIALES DE LIMPIEZA

- Hacer una clasificación de los materiales según el material que estén compuestos.
- Los materiales de limpieza: trapeadores, escobas, recogedores, y baldes serán clasificados por piso, es decir cada piso contara con sus respectivos materiales de limpieza.
- Una vez clasificados se procederá a lavar adicionando detergente y refregar hasta eliminar la suciedad impregnada.
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.
- Desinfectar con solución de cloro a 200ppm.
- Dejar secar al ambiente.
- Los materiales deberán ser colocados en almacenes limpios, hasta su posterior uso, de la siguiente manera:
 - Los cepillos, limpiadores de luna, escobas, trapeadores, espátulas, recogedores, baldes, escobillones de techo y hisopos no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
 - Las mangueras deberán enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
 - Las esponjas y paños serán guardados en recipiente con tapa.

Frecuencia:

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

CERTIFICADO:

Es Copia fiel del original que tengo a la vista

Juan M. Orbegozo Chufloque
FEDATARIO



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 17/40

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

Registro:

Formato SBCH-HS-06

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALREDEDORES Y VIAS DE ACCESO U OTROS

I. OBJETIVO

- Mantener y preservar la limpieza y desinfección de todos los alrededores, vías de acceso, cisternas de agua, e instalaciones eléctricas evitando la contaminación.
- Mantener el buen estado de conservación de las instalaciones eléctricas

II. DESARROLLO

Desarrollar los procedimientos de limpieza y sanitización requeridos logrando una mejor higiene en los alrededores y vías de acceso patios, escalera, veredas, cisternas de agua, instalaciones eléctricas.

A. ALREDEDORES Y VIAS DE ACCESO.

1. Veredas, patios y escaleras

- Remover el polvo y / o tierra mediante barrido con escobas.
- Si el caso lo requiere lavar con agua y detergente la superficie de veredas, patios y escaleras restregando para eliminar la suciedad. Luego enjuagar y dejar secar
- Con el uso de un balde desinfectar con cloro a 200 ppm.

2. Pisos, Puertas, Paredes, Ventanas y Techos.

- Para la desinfección de pisos preparar en un balde de 10 litros una solución de agua con cloro a 200 ppm, luego con el uso de un trapeador aplicar la solución y refregar.
- Verificar la conformidad de la limpieza.
- En caso de paredes, puertas y ventanas limpiar solo con paños y/o escobillas, aplicar solución de cloro a 200 ppm, usando pulverizadores, dejar que actúe 5 minutos y dejar secar.

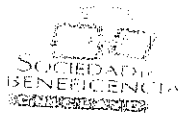
Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbeagoza Chafloque
JUAN M. ORBAGOZA CHAFLOQUE
SECRETARIO

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO	: PHS-SBCH-001
VERSION	: PRIMERA
FECHA	: AGOSTO 2019
PAGINA	: 18/40

Registro:

Formato SBCH-HS-06

B. CISTERNAS Y RED DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Limpieza:

- Para la limpieza de la cisterna, evacuar el agua, lavar con detergente 250 gr. /15 lt de agua dejar por 5 minutos y restregar con escobillones o escobillas fuertemente las paredes, ángulos, pisos, tapa y accesorios.
- Hacer circular agua y enjuagar hasta eliminar totalmente la suciedad (hasta observar que el agua de enjuague este limpia y transparente).

Desinfección:

- Para la Desinfección de cisternas aplicar solución clorada a 200 ppm. Con mochila o mediante rociado manual por todas las paredes, ángulos, piso y tapa y dejar que actúe el cloro.
- Para la desinfección de las tuberías, hacer circular solución desinfectante por 15 – 20 minutos.
- Enjuagar las cisternas haciendo circular agua hasta eliminar los residuos de desinfectante.
- Repetir el paso 3 por 2 veces y dejar ventilar antes de proceder al llenado de la cisterna.

Frecuencia:

Diario, cada cambio de turno, y cada vez que se requiera

Registro:

Formato SBCH-HS-02

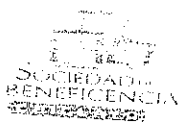
C. LUMINARIAS Y CANALES DE CABLES DE ELECTRICIDAD

- El personal encargado desactivara la conexión (interruptor o llaves) de las luminarias y de la llave general del área a limpiar.
- Antes de proceder a la limpieza se procederá a cubrir los equipos de proceso con un plástico impermeable limpio para evitar la contaminación con suciedad y de la posible ruptura de las luminarias.
- Se esperará a que la lámpara que se va a limpiar esté fría.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es copia fiel del original que tengo
313 9135

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

31 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 19/40

- Retirar los protectores de plástico de las luminarias.
- Limpiar con paños húmedos (de preferencia mezcla de alcohol y agua) con movimientos suaves hasta eliminar la suciedad.
- Trasladar los protectores hacia la zona de lavado y refregar con una solución detergente hasta eliminar la suciedad impregnada.
- Enjuagar con un paño húmedo eliminando los residuos de detergente.
- Se desinfectara usando pulverizador con una solución de cloro a 200ppm
- Una vez limpios, desinfectados y secos, se procederá a colocar la pantalla protectora a cada luminaria.

Responsable:

Jefe de Mantenimiento

Frecuencia:

Trimestral en caso de luminaria y canales de electricidad, y mensual tableros eléctricos.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES SANITARIAS

I. OBJETIVO

Mantener y preservar la limpieza y desinfección de todos los techos, paredes, pisos, ventanas, puertas de los servicios higiénicos, evitando la contaminación y mantener la calidad sanitaria de los alimentos.

Mantener el buen estado de conservación de los servicios higiénicos y vestuarios

II. DESARROLLO

Desarrollar y aplicar los procedimientos del programa de higiene y saneamiento a los servicios higiénicos, así como los vestuarios del personal, asegurando de esta manera la desinfección de las instalaciones sanitarias.

A. VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIENICOS

Limpieza:

- Lavar con agua y detergente los lavaderos, urinarios, duchas e inodoros, restregando tanto interna y externamente, y enjuagar bien hasta eliminar los residuos presentes.
- Realizar la limpieza de pisos, paredes, techos y protectores de luminarias en forma similar al procedimiento de limpieza para paredes y pisos en el área de proceso.
- Recoger y barrer con escobillones los papeles, y cualquier suciedad de los vestidores y

- lavar con detergente industrial y agua restregando con escobillón.
- La limpieza de casilleros será realizada por cada operario.
 - Retirar los protectores de luminarias para su limpieza
 - Lavar las papeleras de cada baño con escobilla de vástago largo y detergente.
 - Limpiar los dispensadores cuidando siempre que estén provistos de jabón, o papel

Desinfección:

- Desinfectar pisos, inodoros, urinarios, papeleras, duchas y lavaderos, con solución clorada a 200 ppm. Dejando por tiempo indefinido.
- Realizar inspección del estado de orden y limpieza de servicios, vestidores. El inspector verificará además que estén provistos los dispensadores de jabón, papel toalla y papel higiénico

Frecuencia

Diaria, cada cambio de turno.

Registro

Formato: SBCH-HS-07

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA ELIMINACION DE DESECHOS

I. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para la correcta clasificación, segregación, manejo y eliminación de residuos sólidos en el establecimiento para prevenir riesgos ambientales y protección de la salud.

II. ALCANCE

Lo señalado en el presente procedimiento cubre el manejo de todos los residuos provenientes de las actividades de producción y administrativas del establecimiento.

III. RESPONSABILIDAD

- Es responsabilidad del supervisor de higiene y Saneamiento velar por el cumplimiento de lo dispuesto en el presente documento.
- Es responsabilidad del Jefe de Control de Calidad y Saneamiento llevar el control operacional del presente procedimiento.

- Es responsabilidad del personal de limpieza externa, cumplir lo establecido en este documento.

RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS EN PLANTA

CLASIFICACION	RESIDUO
Cocina	• Residuos orgánicos generados por el cortado pelado de las frutas y hortalizas y de las carnes.
Servicios higiénicos	• Residuos de barrido y limpieza de pisos, papeles (secado de manos, aseo personal)
Alededores del establecimiento	• Residuos generados por la limpieza de escaleras, patios y veredas (papeles, bolsas, restos de trigo, etc.)

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL.

I. OBJETIVO

- Asegurar la higiene del personal para evitar la contaminación cruzada y garantizar la calidad del alimento.
- Asegurar la limpieza del personal tanto dentro como fuera de la planta

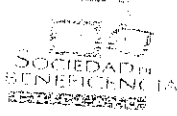
II. DISPOSICIONES GENERALES

- Todo el personal nuevo que ingrese a planta debe presentar su certificado médico otorgado por la jefatura de salud provincial.
- El departamento de recursos humanos debe actualizar el certificado medico semestralmente.

III. ALCANCE

- Lo señalado en el presente Programa de Higiene y Saneamiento, abarca la limpieza y desinfección del personal manipulador de alimentos, así como también al personal que esta indirectamente relacionado con el alimento del establecimiento.

19 ABO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 22/40

IV. RESPONSABLE

- El Jefe de Control de Calidad y saneamiento es el responsable de hacer cumplir lo dispuesto en el presente documento, realizar una inspección del personal al iniciar sus labores y al concluir dar conformidad del estado de estos.
- El personal es responsable de cumplir lo dispuesto en el presente procedimiento y solicitar la indumentaria requerida para sus labores.
- Los jefes y supervisores involucrados en el procesamiento son responsables de asegurar que el personal a su cargo este cumpliendo permanentemente con las prácticas de higiene y saneamiento que dispone el presente procedimiento.

V. PROCEDIMIENTO

- Desarrollar los procedimientos y hacerlos cumplir lo dispuesto en el programa de higiene y saneamiento de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo

a) HIGIENE DEL PERSONAL

- El personal debe lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, cada vez que vuelva a la línea de proceso especialmente si viene del baño y en cualquier momento que están sucias o contaminadas.
- El personal debe mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmaltes o cosméticos.
- No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar chicles o cualquier otra cosa dentro de las áreas de trabajo.
- Evitar rascarse la cabeza, arreglarse el cabello, tocarse los bigotes u otras partes del cuerpo.
- Evitar introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
- Prohibido exprimir espinillas y otras prácticas inadecuadas y antihigiénicas como escupir, fumar, etc., si por una razón la persona incurre en alguno de estos actos anteriormente señalados debe lavarse inmediatamente las manos.
- El personal antes de toser o estornudar debe retirarse de inmediato del producto que esta manipulando, cubrirse la boca, después lavarse las manos con jabón o solución desinfectante para prevenir la contaminación microbiana.
- No se permite plumas, lapiceros, termómetros, anteojos, monedas, celulares, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores del uniforme (de la cintura para arriba) o detrás de la oreja.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD
Es copia del original que tengo a la vista

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

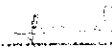
19 AGO 2019
Chiclayo, 19 de Agosto del 2019
Chiclayo

- No se permite el uso de adornos, broches, peinetas, pasadores, pinzas, aretes, anillos, pulseras, relojes, collares, o cualquier otro objeto que pueda contaminar el producto (durante las jornadas de trabajo, incluso cuando se usen debajo de alguna protección).
- No se permite guardar alimentos en los armarios o locker (casilleros) de los empleados.
- Los refrigerios y almuerzos solo pueden ser tomados en las salas o lugares establecidos por la empresa. No se permite que los empleados tomen sus alimentos en lugares diferentes o sentados en el piso o en lugares contaminados.
- Las áreas de trabajo deben mantenerse limpias todo el tiempo, no se debe colocar ropa sucia, materias primas, envases, utensilios o herramientas en las superficies de trabajo donde puedan contaminar los productos alimenticios.

b) INDUMENTARIA DE TRABAJO

- Los uniformes o mandiles deben estar limpios el cual es monitoreado diariamente y registrado en el formatos respectivos a Higiene y Saneamiento.
- Cuando los empleados van al baño, deben quitarse los mandiles antes de ingresar al servicio y así evitar contaminaria y trasladar ese riesgo a la zona de proceso.
- No se permite que los empleados lleguen a la planta o salgan de ella con el uniforme puesto.
- Todo el personal que ingresa a las áreas de proceso deben cubrirse su cabeza con una redecilla. El cabello deberá de usarse de preferencia corto, las personas que usan el cabello largo deberán sujetarlo de tal modo que el mismo no salga de la redecilla, esta deberá de cubrir las orejas.
- Todo el personal que entre en contacto con los productos, material de empaque o superficies en contacto con los alimentos deben cubrirse la boca y la nariz con un protector bucal con el fin de evitar la contaminación.
- Si en el puesto de trabajo se usan guantes estos deben estar en buenas condiciones, limpios e íntegros, estos deberán ser de material impermeable, el uso de los guantes no eximirá al trabajador de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.
- No emplear mandiles rotos que se encuentren reparados con grapas pues pueden llegar a caer al producto.
- Los operarios deberán de utilizar la indumentaria de trabajo establecida para cada área. Ver cuadro N° 01.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.


Juan M. Orbegozo Chafarín
ED. DATALIC

Cuadro N° 01. Indumentaria de trabajo establecida

AREA	INDUMENTARIA
Recepción de materias primas	Cofia, pantalón-polo, zapatillas blancas, mandil.
Cocina central	Cofia, tapaboca, pantalón-polo, botas (zapatillas blancas), mandil.
Almacén de materias primas e insumos	Cofia, pantalón-polo, zapatillas blancas, mandil.

c) PERSONAL DE LIMPIEZA

- * El personal que realiza la limpieza debe ser diferente al personal que manipula los alimentos.
- * Deberá cumplir con vestir uniforme de limpieza durante las horas de trabajo: gorra, pantalón-polo, zapatillas, guantes de limpieza.
- * Deberá realizar la limpieza del establecimiento siguiendo los procedimientos de limpieza.


d) CONTROL DE ENFERMEDADES

- * Los operarios deberán comunicar a su jefe de inmediato cualquier enfermedad o condición de salud que pudiera ser causa de contaminación del producto.
- * Ninguna persona que sufra de heridas, llagas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegido mediante vendajes impermeables, además en caso que las lesiones sean en las manos deberán usarse guantes

e) VISITANTES

- * Visitantes se considera a todas las personas internas o externas que por cualquier razón deben ingresar a un área en la que habitualmente no trabajan.
- * Los visitantes deben cumplir estrictamente todas las normas en lo referente a higiene personal y uniformes

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 CERTIFICADO :
 Es copia (del del original que tengo
 a la vista


 Juan M. Orbegozo Chastillos

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO A.R.L.O.
 PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO	: PHS-SBCH-001
VERSION	: PRIMERA
FECHA	: AGOSTO 2019
PAGINA	: 25/40

- Las personas externas que vayan a entrar a la planta deben utilizar el uniforme que le sea asignado, se lavaran y desinfectaran las manos antes de entrar, se abstendrán de tocar equipos, utensilios, materias primas o productos procesados.

f) EDUCACIÓN Y ENTRENAMIENTO

- Todo personal nuevo que ingrese a laborar en cualquiera de las áreas de la planta deberá recibir una inducción breve de higiene personal e higiene de procesos, para que de una manera clara y sencilla aprendan y comprendan los procedimientos señalados en los manuales del Programa de Higiene y Saneamiento.
- Además de la inducción inicial, los manipuladores y supervisores recibirán entrenamiento y/o capacitación continuada de acuerdo al programa de capacitación anual.

g) SUPERVISIÓN

- Como parte de la implementación y ejecución de Buenas Practicas de Manufactura para el personal se a establecido el monitoreo con una lista chequeo en cada turno, la cual es llevada a cabo por el personal asignado.

FRECUENCIA

Al ingresar a las áreas de proceso y almacenes. Diaria y permanente.

REGISTRO

Formato: SBCH-HS-04

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
 Es copia fiel del original que tengo a la vista.

 Juan M. Orbezo Chafloque
 REDACTARIO

19 AGO. 2019

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

I. OBJETIVO

Establecer los procedimientos requeridos para la erradicación, control y prevención de plagas la concesionaria LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

II. ALCANCE

Lo señalado en el presente procedimiento cubre el control de roedores, insectos voladores y rastreros y aves en concesionaria la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo

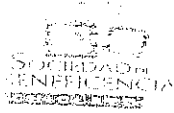
RESPONSABILIDADES.

- El supervisor de higiene y Saneamiento es responsable desarrollar e implementar el programa de control de plagas y verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente procedimiento
- La empresa prestadora de servicios en saneamiento contratada es el encargado de ejecutar el control y erradicación de plagas
- El personal de limpieza.

III. DESARROLLO.

Para el desarrollo e implementación del programa de control de plagas se cuenta con asesoría externa que contempla los siguientes ítems:

- Uso y manejo de Plaguicidas aprobados
- Sistemas y métodos de control de plagas.
- Estar registrada en la Dirección General de Salud Ambiental.
- Contar con la licencia municipal de funcionamiento otorgado por la municipalidad.
- Contar con profesionales especializados en saneamiento ambiental.
- El Gerente conjuntamente con el Jefe de Saneamiento son los responsables de seleccionar a la empresa especializada en control de plagas (desinsectación, desratización y desinfección), para lo cual tomara en cuenta los siguientes requisitos:
 - ✓ El jefe de saneamiento se contactará con la empresa seleccionada y se realizara el contrato respectivo.
 - ✓ Una vez contratada la empresa se procederá a establecer un programa anual o semestral de fumigación y desratización. El Gerente comunicara por escrito a todos los involucrados en el tiempo pertinente.
 - ✓ El Gerente suspenderá las actividades antes de iniciarse el control de plagas, con el fin de verificar: la limpieza de cada una de las áreas del proceso productivo; limpieza de los equipos; la protección de las materias primas, de los empaque y de los productos terminados.
 - ✓ El Gerente procederá a realizar un inventario de los equipos y productos a usar por la empresa fumigadora, verificará la preparación de las soluciones insecticidas y desinfectantes. Estos datos serán registrados.
- La empresa contratada iniciara la fumigación aplicando los rodenticidas e insecticidas en los ambientes externos de la planta con la supervisión del jefe de saneamiento. Luego se



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 27/40

continuará con los ambiente internos donde la fumigación se empieza de arriba hacia abajo y de adentro hacia fuera.

- ✓ Terminada la fumigación el Gerente procederá a registrar las observaciones respectivas.
- ✓ Asimismo el Gerente deberá comprobar la efectividad de control de plagas, durante las inspecciones diarias que realiza y anotara las observaciones en el mismo registro.
- ✓ Dos semanas después de realizada la fumigación la empresa fumigadora controlara los sebos en las diferentes áreas fumigadas.

FRECUENCIA

Según los requerimientos suscritos en el Manual de Buenas Practicas de Manufactura de la SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

REGISTRO

Formato: SBCH-HS-03

PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DEL PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

I. OBJETIVO

- Establecer los lineamientos a seguir para verificar la eficacia del Plan de Higiene y Saneamiento de la SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

II. ALCANCE.

- Lo señalado en el presente procedimiento cubre todos los controles de verificación microbiológicos y Físico – Químicos de desinfección de aguas, equipos, superficies y manipuladores.

III. RESPONSABILIDADES.

El supervisor de Higiene y Saneamiento es responsable de velar por el cumplimiento de lo dispuesto en el presente procedimiento

IV. DEFINICIONES

- **Agua potable:** Es el agua que ha pasado por un proceso de potabilización en una planta de tratamiento y que cumple los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos por la Norma Sanitaria vigente
- **Análisis Microbiológicos:** Determinación de microorganismos indicadores (Gérmenes

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

CERTIFICADO:

3. Copia fiel del original que tengo

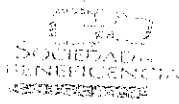
en mi poder.

.....

Man M. Orbeagozo Chuffoque
FEDATARIO

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 28/40

Aeróbicos mesófilos, Coliformes totales y Fecales), de la calidad microbiológica del agua potable

- **Análisis Químico:** Determinación de compuestos químicos (Orgánicos e Inorgánicos en agua de pozo).

V. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-98-SA. 25 de Septiembre de 1998.
- Programa de higiene y saneamiento

VII. VERIFICACIÓN

- Realizar la verificación de la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante el control microbiológico de las superficies que entran en contacto con el producto.

A. Control microbiológico de Ambientes

- Método de muestreo del aire; exposición al ambiente de placas con agar para determinación de Microorganismos aerobios mesófilos viables determinación de Mohos y Levaduras

B. Control microbiológico de Superficies

- Elija un área (10, 25 ó 50 cm²) de un equipo o faja ,
- Toma una hisopo estéril y frota por la superficie tratando de barrer el área demarcada, luego introducirlo en un medio de transporte. agitar bien y realiza las siembras para determinación de: Microorganismos aerobios mesófilos viables (ufc/cm²), Coliformes totales y fecales (NMP/cm²), y Recuento de Mohos y Levaduras (ufc/cm².)
- Verificar los procedimientos de higiene de personal, mediante el control microbiológico de manos (control de lavado de manos):

C. Control de Manipuladores

- Elija 2- 3 empleados de cada una de las áreas de trabajo.
- Toma una bolsa estéril por cada empleado. Adicione 100 ml de medio de transporte a cada bolsa y hacer que cada empleado lave sus manos y uñas en cada bolsa. Usar hisopos estériles para limpiarse debajo de las uñas.
- Realiza las siembras para determinación de: Microorganismos aerobios mesófilos viables (ufc/ml.), Coliformes totales y fecales (NMP/100 ml.), *Staphylococcus aureus*

- Verificar la calidad sanitaria del agua mediante controles microbiológicos y químicos, según lo establecido en el procedimiento "Tratamiento y Control sanitario del agua"

D. Análisis Microbiológico

- Recuento Total de Gérmenes Aerobios Mesófilos Viables (ufc/ml.), Determinación de Coliformes Totales Y Fecales (NMP/100 ml.).

E. Análisis Químico

- Metales Pesados: Arsénico, Cadmio, Plomo, Hierro, Cobre, Mercurio, Zinc, Selenio, Boro, Cianuro. (una vez por año)

PLAN PARA EL MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

I. OBJETIVO

- Establecer los lineamientos a seguir para verificar la eficacia y optimización de los productos logrando productos inocuos y que cumplan con las expectativas de los clientes.

II. ALCANCE.

- Lo señalado en el presente procedimiento cubre todos los controles de verificación para equipos.

III. RESPONSABILIDADES.

- El Gerente de la Empresa se encarga de proporcionar los medios necesarios para el cumplimiento de este plan, así mismo el jefe de producción y el jefe de control de calidad son los responsables de velar por el cumplimiento de lo dispuesto en el presente plan.

IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo Nº 007-98-SA. 25 de Septiembre de 1998.

IV. FRECUENCIA.

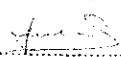
- Ver Tabla Nº 01

V. VI. VERIFICACION.

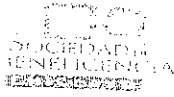
- Realizar la verificación de la eficacia de del plan de mantenimiento y calibración de equipos, mediante un control de los equipos que entran en contacto con el alimento.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:

Es copia fiel del original que tengo a la vista.


 Juan M. Orbogozo Chafloque
 FEDATARIO

19 ABO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE
Y SANEAMIENTO

CODIGO : PHS-SBCH-001

VERSION : PRIMERA

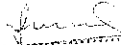
FECHA : AGOSTO 2019

PAGINA : 30/40

VI. REGISTRO

Formato: SBCH - HS - 01

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.


Juan M. Orbegozo Chafloque
SECRETARIO

19 AGO. 2019

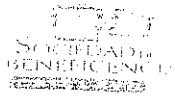
Tabla N° 01. FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS

Maquinaria-Equipos	Eventos	Frecuencia
Balanza	Calibración Revisión y Mantenimiento	06 meses 1 año
Cocina	Revisión de las válvulas de presión Revisión del sistema de calor.	06 meses 06 meses 03 meses
Licuadora	Revisión del sistema motriz , sistema eléctrico	06 meses
Refrigeradora y Congeladoras	Revisión Mantenimiento eléctrico	06 meses 1 año

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es Copia fiel del original que tengo a la vista.

Juan M. Orbeagoza Chafloque
FEDATARIO

19 AGO. 2019



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

CODIGO	: PHS-SBCH-001
VERSION	: PRIMERA
FECHA	: AGOSTO 2019
PAGINA	: 32/40

ANEXOS

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista

Juan M. Orbegozo Chuffloque
SENATORIO

19 ABO. 2019

Formato SBCH – HS

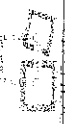
MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

MAQUINARIA / EQUIPO: _____

FECHA	OBSERVACIONES	CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO, CAMBIO EFECTUADO	EJECUTADO POR
		<p>SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO CERTIFICADO : Es Copia fiel del original que tengo a la vista.</p> <p><i>Juan M. Orbegozo Chafloque</i> FEDATARIO</p> <p>19 AGO. 2019</p>	

 JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

 GERENTE

 BENEFICENCIA DE CHICLAYO	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	CODIGO : PHS-SBCH-001
		VERSION : PRIMERA
		FECHA : AGOSTO 2019
		PAGINA : 35/40

FORMATO: SBCH-HS-02

SEÑALES Y CONTROLES DE INFESTACIÓN

AREA TRATADA	FECHA CONTROL		ROEDORES				EFECTUADO POR
	FECHA FIN TRATAMIENTO		INSECTOS		NOMBRE Y TIPO CEBO	N° DE MUERTOS	
	PRESENCIA	FUMIGANTE	DOSIS	PRESENCIA			
COCINA							
COMEDOR							
BANOS Y VESTUARIOS							

OBSERVACIONES:

 JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

 GERENTE

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 CERTIFICADO
 Es copia fiel del original que tengo
 a la vista.

Juan M. Orbegozo Chafloque
 Juan M. Orbegozo Chafloque
 FIDATARIO
 19 AGO 2019

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

COLEGIO : PHS SBCH-001
 VERSION : PRIMERA
 FECHA : AGOSTO 2019
 PAGINA : 39/40

FORMATO: SBCH-MS-06

HIGIENE Y SANEAMIENTO DE ÁREAS DE PLANTA

AREA	Fecha del: Hora:	LUN		MAR		MIE		JUE		VIE		SAB		OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	VERIFICACION
		L	S	L	S	L	S	L	S	L	S	L	S			
RECEPCION	Pisos, Puertas	S	NS	S	NS	S	NS	S	NS	S	NS	S	NS			
	Paredes, Techos															
	Parihuelas															
COCINA	Luminarias															
	Pisos, Puertas															
	Paredes															
COMEDOR	Techos															
	Luminarias															
	Pisos															
BAÑOS	Paredes, Techos															
	Ventanas, Puertas															
	Luminarias															
W.C.H	Inodoros															
	Urinales															
	Lavaderos															
W.C.H	Luminarias															
	Pisos, Puerta															
W.C.H	Paredes, techos															

Calificación: S: satisfactorio NS: no satisfactorio

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
 Es copia fiel del original que tengo a la vista.
 Juan M. Orbegozo Challoque
 SECRETARIO

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

19 AGO. 2019

CODIGO PHS-SBCH-001
 VERSION : PRIMERA
 FECHA : AGOSTO 2019
 PAGINA : 40/40

**PROGRAMA DE HIGIENE
 Y SANEAMIENTO**

AREA	Fecha del del hora	LUN		MAR		MIE		JUE		VIE		SAB		OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	VERIFICACION
		L	S	L	S	L	S	L	S	L	S	L	S			
Zona de Acopio Residuos Sólidos	Pisos, Paredes, techos	S	NS	S	NS	S	NS	S	NS	S	NS	S	NS			
	Luminarias															
	Contenedores de áreas															
	Contenedor principal															
	Cocina															
	Campana Extractora															
	Congeladora de Carnes															
	Congeladora de F y V															
	Refrigeradora															
	Mesas de trabajo															
	Tablas de picar															
	Cuchillos															
Tenedores																
Cucharas																
Vasos																
Cucharones																
Balanzas																
Fuentes																
Jarras																
Platos tendidos																
Platos hondos																
Mantiles																

Calificación: S: satisfactorio NS: no satisfactorio

JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

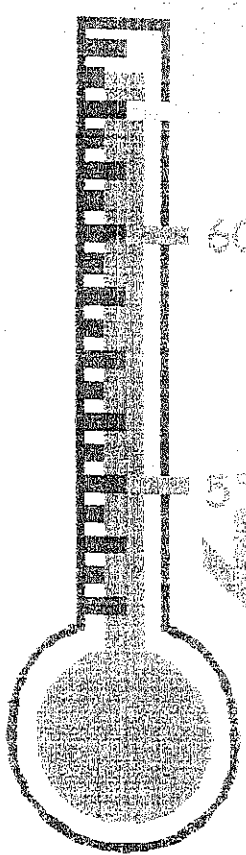
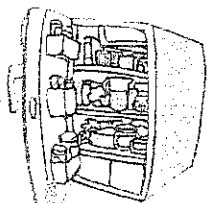
GERENTE

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO
 Es copia fiel del original que tengo a la vista
 Jhago M. Orbeagozo Chacabarro
 FEDATARIO
 19 AGO. 2019

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

■ Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



60°C

Zona de Peligro

Alimentos con riesgo de contaminación

5°C

La refrigeración adecuada (por debajo de 5°C) retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias.

- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente
- Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)
- Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)
- No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas



OMS

OPS

PARALIMENTOS



**BUENAS PRACTICAS
DE MANUFACTURA**

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 1/33

BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURA



**SOCIEDAD DE
BENEFICENCIA**

CHICLAYO

VERSION PRIMERA

AGOSTO 2019

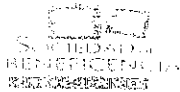
SOCIEDAD BENEFICENCIA CHICLAYO

Ing. Oscar Alberto Prado Cabeza

GERENTE GENERAL

Juan Carlos Albines Larrea
ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. D. 01 20834

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 3/33

INTRODUCCIÓN

En Perú, las enfermedades transmitidas por alimentos afectan principalmente a los sectores más deprimidos de la población. Se ha comprobado que más del 90% de las mismas se originan por el consumo de comidas en comedores, escuelas, venta callejera e incluso en el propio hogar. La causa más frecuente de los brotes de tales enfermedades es la deficiente manipulación de los alimentos, debido a la mala aplicación de procedimientos higiénicos a la hora de prepararlos.

Aunque existen diferencias en los procedimientos, las buenas prácticas sanitarias en el manejo de los alimentos se pueden aplicar en todos los casos. Éstas constituyen una importante herramienta que involucra a todas las personas que intervienen en el proceso culinario, quienes deben cumplir con ciertas condiciones, tanto personales como de hábitos, aunado a la práctica de medidas de higiene en los establecimientos donde se venden alimentos preparados.

El propósito de este manual es aportar información y orientación a quienes intervienen en el proceso de elaboración de alimentos en todos los niveles operativos. Se puntualizan los principios de organización y responsabilidades que deben cumplirse en todas las etapas, para que dicho personal pueda identificar defectos y errores y corregirlos. Además, se incluye un conjunto de recomendaciones.

Es importante que el preparador de alimentos conozca el concepto de salud, y comprenda que no sólo es un estado de bienestar físico, mental y social, sino que involucra un estado de equilibrio entre el ser humano y el medio ambiente, donde la higiene y la sanidad de los servicios de alimentación desempeñan un papel trascendente en la realización de las actividades diarias.

Las buenas prácticas de manipulación (BPM) representan los procedimientos mínimos exigidos en el mercado nacional e internacional en cuanto a higiene y manipulación de alimentos. Engloban, además, aspectos de diseño de instalaciones, equipos, control de operaciones e higiene del personal. En Perú, los requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos y bebidas, se hallan contemplados en el Decreto Supremo 007-98.

SECRETARÍA DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
SECRETARÍA DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
El copia del original con
a la vista:
Juan Manuel
Juan Manuel

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCII-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 4/33

CAPITULO I. GENERALIDADES

• OBJETIVOS

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido.
- Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manufactura que deben cumplir los responsables y manipuladores de alimentos que laboran para Sociedad de Beneficencia de Chiclayo.

• ALCANCE

El presente reglamento se aplica al establecimiento y personal de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo.

• BASE LEGAL

- Ley General de Salud , Ley N° 26842
- Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario en Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S 007 – 98- SA.
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. R.M. N° 822-2018/MINSA

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbegozo Chafloque
.....
Juan M. Orbegozo Chafloque
SECRETARIO

19 AGO. 2019

DEFINICIONES

Agua potable: Agua sin riesgo para el consumo humano.

Alimento o bebida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.

Alimento de alto riesgo: Todo alimento que por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensalada de frutas, etc.

Alimento inocuo: Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.

Higiene: todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción o manufactura, hasta su consumo final.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Desinfección: eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no propicie la contaminación nociva del alimento, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin menoscabo de la calidad del alimento.

Buenas prácticas de manipulación: conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

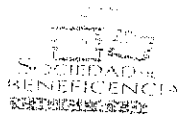
Calidad: conjunto de propiedades y características de un producto, que satisfacen las necesidades específicas de los consumidores.

Calidad sanitaria: conjunto de propiedades y características de un producto que cumple con las especificaciones que establecen las normas sanitarias, y que, por lo tanto, no provoca daños a la salud.

Contaminación alimentaria: presencia de todo aquel elemento no propio del alimento y que puede ser detectable o no, al tiempo que puede causar enfermedades a las personas.

Contaminación cruzada: proceso por el cual los microorganismos son trasladados - mediante personas, equipos y materiales- de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos

ETA: enfermedades transmitidas por los alimentos o aguas contaminadas, productos adulterados que afectan la salud de los consumidores



**BUENAS PRACTICAS
DE MANUFACTURA**

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 6/33

Manipulador de alimentos: toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos.

De estas personas se espera, por tanto, cumplan con los requerimientos de higiene para los alimentos.

Microorganismos patógenos: microorganismos capaces de producir enfermedades.

Procedimiento: documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO

CERTIFICADO :

Es copia fiel del original que tengo a la vista.

Juan M. Orbegozo Chafloque
REDACTARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 7/33

CAPITULO II: DE LA CONCESIONARIA

UBICACIÓN E INSTALACIONES

UBICACION

El establecimiento esta localizado lejos de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación.

El local es de uso exclusivo y con acceso independiente.

La distribución de los ambientes (cocina, almacén, comedor y servicios higiénicos) evita la contaminación de los alimentos. Dentro de cada ambiente del establecimiento no debe haber objetos ajenos al mismo.

ESTRUCTURAS FÍSICAS

Las edificaciones de la concesionaria son de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.

Así mismo se cumplirá las siguientes condiciones:

Los pisos deben ser lisos e impermeables a la humedad y su acabado deberá tener uniones y hendiduras que no permitan la acumulación de suciedad, polvo o tierra. Además, deben contar con sumideros y rejillas, para facilitar su higienización.

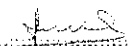
Las paredes deberán ser lisas y con acabado de superficie continua e impermeable como mínimo hasta 1,7 m; de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar.

Los techos deben ser lisos, sin grietas, de color claro e impermeables para impedir la condensación y evitar así el desarrollo de bacterias y hongos.

Las ventanas deberán tener vidrios en buen estado y estar provistas de mallas contra insectos, roedores y aves.

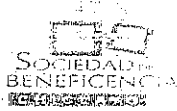
Las puertas deberán ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. La distancia ente el piso y la puerta no deberá exceder de 1 cm.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
Es copia fiel del original que tengo
a la vista


Juan M. Obregon Chofoque
FEDATARIO

19 AGO. 2019

68



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 8/33

Iluminación las fuentes de iluminación se ubican de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyectan su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no da lugar a colores falseados.

Las luminarias se encuentran aisladas con protectores que evitan la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Ventilación Se cuenta con una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evita que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos.

SERVICIOS

Abastecimiento y calidad de agua

El establecimiento debe contar con agua potable suficiente en cantidad y presión, proveniente de la red pública; y con un sistema de distribución que garantice la calidad higiénica para cubrir las demandas tanto de los servicios sanitarios, de las labores de limpieza y desinfección, como de la elaboración de los alimentos.

Evacuación de las aguas residuales

Debe contar con sistema de drenaje y conducción de aguas turbias en buen estado, equipado con rejillas, trampas y respiraderos.

Disposición de residuos sólidos

Los residuos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener bolsa de plástico en su interior para la fácil evacuación de los residuos.

Se debe contar con un colector principal de tamaño suficiente, colocado en un ambiente destinado exclusivamente para este uso.

Vestuarios y Servicios higiénicos del personal

Debe poseer servicios higiénicos para comensales y para el personal

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.
Juan M. Orbegozo Chastoyue
REDATARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 9/33

En los baños deben facilitarse artículos de higiene personal como papel sanitario, jabón y papel toalla en sus respectivos dispensadores.

Debe haber un vestidor con casilleros o percheros para el personal.

• EQUIPOS Y UTENSILIOS

Características

Los equipos y utensilios que se emplean en el establecimiento deben ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable, comúnmente usado en la fabricación de ollas, otros enseres y mesas de trabajo.

Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de maderas).

La cocina debe poseer una campana para la extracción de vapores y olores, la cual debe estar en buen estado de conservación y funcionamiento.

Los equipos deben ser ubicados de manera accesible para su limpieza.

Todas las partes de los equipos deben ser fácilmente desarmables para su higienización.

Todo el personal que labore en la cocina deberá ser responsable de la limpieza de los equipos y utensilios utilizados.

Lavado y Desinfección

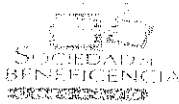
Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de cocina.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por la Digesa para dicho uso.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbeagozo Chafloque
FEDATARIO

19 ABO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 10/33

Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido de polvo e insectos.
- Guardar los equipos y utensilios limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 20 cm del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.

* RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Recepción y control de alimentos

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en higiene de los alimentos.

El establecimiento debe registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto a la procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de almacenamiento y conservación.

Almacén de productos secos

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.

Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y salida del producto del almacén con el fin de controlar el principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén)

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHIRIQUÍ
CERTIFICADO
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbeque Challoqui
FEDATARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 11/33

La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:

- Los alimentos no deben tener contacto con el piso, se colocaran en tarimas, anaqueles o parihuelas, mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima 20 cm del piso se dejara una distancia de 45 cm. entre hileras y 45 cm de la pared.
- Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilaran de manera entrecruzada y a una distancia de 60 cm. del techo, antes de abrirse estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.
- Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales, los envases originales deben estar íntegros y cerrados.

Almacén de frío

- Los equipos de frío deben ser dotados de termómetros, colocados en un lugar visible.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme.
- En caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente.

Almacenamiento de frutas y hortalizas

Las frutas y hortalizas deberán ser retiradas de su envase original (cajas, jabas, cartoneros, etc.) y ser lavadas antes del almacenamiento.

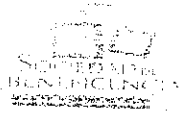
En el caso de las frutas y verduras, para evitar que se deterioren deben almacenarse a temperaturas de entre 7°C y 12°C; las verduras de hojas deben guardarse en la parte media e inferior de la refrigeradora.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista

Juan M. Orbezo Chaffoque
SECRETARIO

19 AGO. 2019

6.



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 12/33

Algunos alimentos como papa, yuca, camote, cebolla, limones, plátano, manzana, piña y sandía no requieren ser conservados en frío, por lo tanto, se deben almacenar en ambientes frescos, secos y ventilados.

No debe almacenarse materia prima o alimentos en cajas de cartón, bolsas de plástico, costales, etc., ya que estos envases son susceptibles a la humedad y los alimentos se pueden deteriorar.

El tiempo máximo de refrigeración será determinado por el grado de madurez de las verduras, el cual se inspeccionará diariamente.

Se registrarán y ordenarán los alimentos de acuerdo con la fecha de llegada, a fin de comenzar utilizando aquellos que fueron adquiridos primero (rotación de productos). Con esto se evita que los productos más antiguos se encuentren refundidos en el refrigerador y se deterioren.

Aspectos importantes sobre el almacenamiento en frío

Es importante no sobrecargar la cámara, el refrigerador o la nevera, porque ello reduce la circulación del frío, además, entorpece la limpieza del área.

Los alimentos crudos se deben colocar en la parte baja, y los ya preparados o que no necesiten cocción, en la parte superior, para prevenir que los alimentos crudos se escurran y contaminen los alimentos cocidos.

No se deben guardar grandes cantidades de alimento, pues esto eleva la temperatura del refrigerador y pone en riesgo el resto de los alimentos.

Cubra todos los productos depositados en la cámara fría.

Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otro tipo de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.
Diana M. Ordoñez Chafloque
SECRETARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 13/33

COCINA Y COMEDOR

DE LA COCINA

La cocina debe estar ubicada próxima al comedor y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas.

El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento.

El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.

Los espacios en la cocina se distribuirán sucesivamente de la siguiente manera:

- Una zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, donde se limpiarán, pelaran y lavaran las materias primas que requieren las prácticas.
- Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo.

Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección.

Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, debe estar en buen estado de conservación e higiene, contara además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

DEL COMEDOR

El local del comedor estará ubicado próximo a la cocina, la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de los comensales.

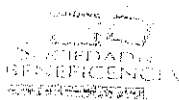
El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO

Es Copia fiel del original que tengo a la vista.

Juan M. Orbegozo Chofloque
PEDATARIO

19 AGO. 2019



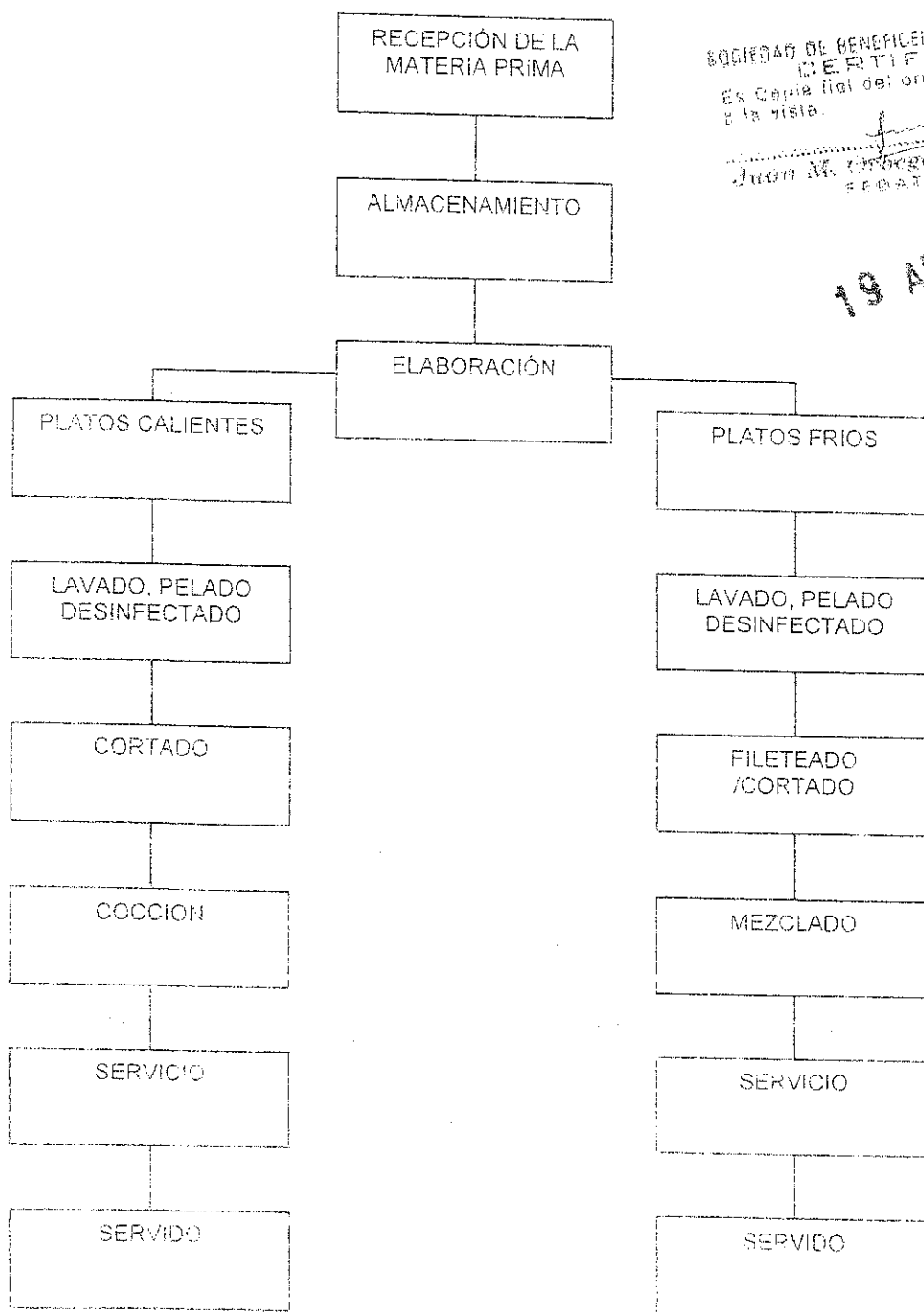
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 14/33

CAPITULO III. PROCESOS OPERACIONALES

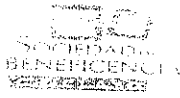
PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

El manejo higiénico de los alimentos implica diversas etapas necesarias durante el proceso de elaboración de éstos, en las cuales se aplicarán las buenas prácticas de manipulación. Para ilustrarlo podemos auxiliarnos del siguiente gráfico:



SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.
Juan M. Orbegozo Chufloque
SECRETARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 15/33

Preparación Previa

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavaran con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso alimentario, aprobados por la Digesa, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagaran con agua potable corriente.

Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros que se utilizaran para corte, trozado, fileteado etc. de alimentos crudos deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Descongelación

Nunca debe descongelarse a temperatura ambiente ni en agua tibia.

Por ningún motivo debe congelarse nuevamente un producto que ha sido descongelado.

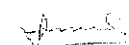
Nunca debe cocinarse un trozo de carne congelada, puede parecer exteriormente cocido y estar crudo en el centro.

Proceso de cocción

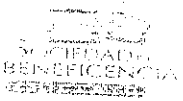
Las temperaturas y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades (asado, frito o hervido) deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos y asegurar la eliminación de todos los microorganismos.

Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes, el centro debe estar bien cocido (a una temperatura de 100° C han hervido o se han cocinado), para garantizar la destrucción de salmonella y otros patógenos.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.


Juan M. Orbegozo Chusfloque
FEDATARIO

19 A60. 2019

 <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FERIA SECRETARÍA DE SALUD Y DEPENDENCIA</p>	<p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</p>	<p>CODIGO : BPM-SBCH-001 VERSION : PRIMERA FECHA : AGOSTO 2019 PAGINA : 16/33</p>
--	---	---

En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse cuando se observa evidente cambio de color, sabor u olor.

Nunca se reutilizará el aceite que haya quedado del día anterior.

Mientras se están cocinando, los alimentos deben estar debidamente tapados, de manera que se evite pueda caer algún material extraño.

Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla o fuentes principales, se deberán emplear utensilios (cucharas, tenedores, cucharones, etc.), los cuales no se volverán a introducir en la olla luego de ser utilizados si previamente no se lavan, ya que esto produciría contaminación.

La preparación de todo tipo de salsas y aderezos deberá ser diaria, en un lapso de tiempo lo más cercano a la hora de servicio o despacho.

Conservación de los alimentos preparados

Elaborado el alimento, es importante llevar a cabo el enfriamiento lo más rápido posible, a fin de prevenir su contaminación.

Se deberá colocar en recipientes poco profundos los alimentos preparados.

Agitar constantemente con una cuchara desinfectada.

Se recomienda almacenar en refrigeración los alimentos ya preparados, por no más de tres días, siempre y cuando no se observe alteración alguna.

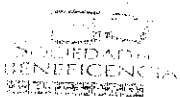
Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido, deben eliminarse después de 24 horas de conservación.

SERVIDO DE COMIDAS

La persona que servirá a los comensales debe observar rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias). Eludir los malos hábitos de higiene.

GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS
SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FERIA
SECRETARÍA DE SALUD Y DEPENDENCIA
Dpto. de Asesoría y Promoción
Dpto. de Asesoría y Promoción
Dpto. de Asesoría y Promoción

19 AGO. 2019

	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	CODIGO : BPM-SBCH-001 VERSION : PRIMERA FECHA : AGOSTO 2019 PAGINA : 17/33
---	--	---

En el servicio se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos se caigan al suelo, no se usarán nuevamente hasta que hayan sido lavados y desinfectados.

No se deben incorporar a las preparaciones nuevos alimentos preparados del día anterior.

Por ningún motivo se servirán los alimentos directamente con las manos.

CAPITULO IV. DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

• Salud del Personal

El gerente de la concesionaria es responsable del control medico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.

No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarreas, heridas, infectadas o abiertas infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de salud.

• Higiene y Hábitos del Personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente el lavado de manos

Prácticas higiénicas

Es totalmente obligatorio lo siguiente:

- El personal masculino debe lucir cabello y patillas cortos, barba rasurada.
- El personal femenino debe llevar el cabello bien sujetado durante las horas de labores.
- No se deben llevar las uñas pintadas durante las horas de trabajo.
- No usar adornos en las manos, como relojes, anillos, etc.
- No portar lápices, cigarrillos u otros objetos detrás de las orejas.
- Conservar limpios los servicios higiénicos del personal y los vestuarios

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbegozo Chafloque
FEOTARIO

19 AGO. 2019

- Jalar la palanca del inodoro y urinario después de haberlos utilizado.
- No llevar puesto el uniforme de trabajo fuera del establecimiento.
- Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.
- No portar lapiceros u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme.
- Colocar los desperdicios, material de desecho, bolsas desechables, papeles, etc., únicamente en los depósitos de basura. No dejarlos en cualquier lugar.
- No dejar ropas u otras pertenencias personales en la cocina, almacén, salón o dentro de muebles no destinados para este propósito
- No se deben guardar alimentos en los casilleros o áreas destinadas para guardar la ropa.

Malos hábitos

Quedan totalmente **prohibidas** las siguientes acciones durante el proceso de preparación de los alimentos:

- Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
- Arreglarse el cabello, jalarsse los bigotes.
- Tocarse los granos y exprimir espinillas.
- Escupir, comer, fumar, mascar o beber en el área de cocina.
- Toser y estornudar directamente sobre los alimentos.
- Apoyarse sobre paredes, equipos y productos.
- Colocarse mondadientes o fósforos en la boca.
- Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado étílico
- Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos.
- Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos, limpiarse la cara con éstas o con los brazos; secarse las manos o brazos en el uniforme o con secadores de uso exclusivo para las vajillas y utensilios.

Vestimenta

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener

catzado apropiado, toda la vestimenta debe de ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.

Redecilla, pañoleta y gorro

Están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación.

Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo. Igualmente, sirven para proteger el cabello del vapor, la grasa y los olores.

Las personas que usan el cabello largo deberán sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra.

Mandil

Cuando por el trabajo que se realiza el uniforme pueda ensuciarse rápidamente, se aconseja utilizar sobre éste mandiles de tela o plásticos para mayor protección, los cuales deben colocarse en un sitio específico mientras no se estén usando.

El largo correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.

Zapatos

Deben ser preferiblemente impermeables, y cerrados, para garantizar una mejor protección en caso de quemaduras y caídas de objetos (cuchillos).

Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistentes.

De preferencia deben ser de color claro y estar en buen estado.

Capacitación del personal

Todo el personal debe estar entrenado en las buenas prácticas de manipulación, así como en la parte del proceso que le toca realizar. (Anexo Cuadro 01)



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 20/33

El propietario o administrador de la concesionaria deberá tomar medidas para que todas las personas que trabajan en éste, desde el cocinero hasta el mozo que sirve en el salón, reciban instrucciones continuas sobre manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

Así se evitará la contaminación alimentaria y se preservará la buena imagen de la concesionaria.

CAPITULO V. MEDIDAS DE SANEAMIENTO

Limpieza y Desinfección del Establecimiento

Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de restaurante o servicio de comidas que se ofrece, utilizando productos autorizados por la Digesa

Prácticas de Limpieza y Desinfección

- a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- b) Durante las actividades en la cocina solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso ú otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque se puede levantar contaminación del piso hacia los alimentos.
- c) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- d) Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.
- e) Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- f) Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es copia del original que tengo
a la vista

Juan M. Urbaza Chafloque
SECRETARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2015
PAGINA : 21/33

De las Plagas y Animales

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe.

La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

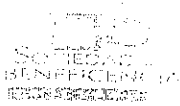
Almacenamiento de Plaguicidas y Desinfectantes

Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Orbeagoza Chafloque
FEDATARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBOH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 22/33

PROCEDIMIENTO DE ATENCION DE QUEJAS DEL CONSUMIDOR Y RECOLECTA DE PRODUCTOS.

Objetivos.

Dar lineamientos para el manejo de las quejas o reclamos recibidos del cliente, documentarios y resolverlos para satisfacer las expectativas.

Alcance.

El presente procedimientos abarca las posibles quejas y reclamos recibidos por parte de los clientes.

Responsables.

- Jefe de Aseguramiento de la Calidad: Investiga y resuelve la queja.
- Gerente de Planta: recepciona y se encarga de verificar que la queja.

Procedimiento.

- a. Toda queja o reclamo del consumidor, será dirigida al Gerente, quien la recepcionará indicando la fecha y el motivo de tal, para luego encargarse de que le den solución de inmediato.
- b. El Jefe de Aseguramiento de la Calidad llena un FORMATO de queja y se lo entrega al Jefe de Aseguramiento de la Calidad, quien investigara las causas de la queja y si la misma es legitima.
- c. Si se toma alguna acción debido a la queja, está se registrará en el formulario de quejas. El informe sustentado por el Jefe de Aseguramiento de la Calidad se eleva al Gerente de Planta y finalmente este se encargará de absolver la queja.
- d. Todos los formularios de quejas son archivados en la oficina de Gerencia.

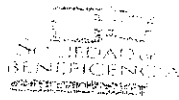
Registros

Formato - CONTROL DE QUEJAS DE CLIENTES

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista

Juan M. Orbegozo Chafloque
SECRETARIO

19. AGO. 2019



**BUENAS PRACTICAS
DE MANUFACTURA**

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 23/33

CONTROL DE PRODUCTOS NO CONFORMES.

Objetivos.

Establecer la metodología a seguir para el tratamiento de productos No Conformes.

Alcance.

El presente procedimientos aplica a todos los productos No Conformes.

Responsables.

- Jefe de Aseguramiento de la Calidad: investiga y resuelve la queja.
- Gerente de Planta: recepciona y se encarga de verificar que la queja haya sido resuelta.

Procedimiento.

- EL GERENTE DE evaluará la posible No Conformidad del producto para calificarlo como tal.
- El lote o la cantidad de productos No Conformes serán debidamente identificados, indicando el nombre, cantidad de productos y motivos de la no conformidad.
- De acuerdo con los casos o motivos de la no conformidad se decidirá el destino del producto.
- El hecho se consigna en el registro de Productos No Conforme.

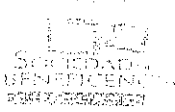
Registros.

Formato - RESUMEN DE NO CONFORMIDADES.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO:
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Ordoñez Chaslogue
SECRETARIO

19 AGO. 2019

	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	CODIGO : BPM-SBCH-001 VERSION : PRIMERA FECHA : AGOSTO 2019 PAGINA : 24/33
---	--	---

PROCEDIMIENTO DE LIBERACIÓN DEL PRODUCTO FINAL.

Objetivos.

Dar lineamiento para liberación y seguimiento de los productos terminados y disponer entrega y/o devolución a producción en caso de no conformidad.

Alcance.

El presente procedimiento abarca todo el manejo de liberación del producto.

Responsables

- Gerente : ordena su liberación en base a resultados de laboratorio.
- Jefe de Aseguramiento de la Calidad, encargado de verificar resultados con las especificaciones del producto final.

Procedimiento

- Todo producto final deberá ser muestreado por un laboratorio, El cual se realizará cada 06 meses.
- Cumplido el plazo de análisis se recogerá el resultado y se comparará con las especificaciones. Si el producto cumple con los requisitos establecidos se ordenará su liberación. Si el resultado fuera dudoso se verificará con el análisis de la contra muestra, si esta vez es favorable se procede a la liberación del lote, y si el producto no cumple será devuelto a producción para su evaluación y descarte. Anotándose los datos correspondientes en el formato de liberación de producto final.
- Ante cualquier defecto sea leve o grave, el producto será aislado hasta ser verificado in situ por el Jefe de Aseguramiento de la Calidad, en caso que la queja sea legítima (por causa de la empresa) se procede a levantar el acta y registrar en el Formato HACCP -0011. Los productos motivo de especificaciones químicas o microbiológicas inconformes graves serán destruidas o incineradas.

Registros

Formato - LIBERACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 CERTIFICADO
 es copia fiel del original que tengo
 a la vista
 Juan M. Obregón Chiriac
 REPRESENTANTE

19 AGO. 2019

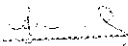


**BUENAS PRACTICAS
DE MANUFACTURA**

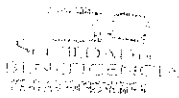
CODIGO : BPM-SECH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2019
PAGINA : 25/35

ANEXOS

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO :
Es Copia fiel del original que tengo
a la vista.


Juan M. Orbegozo Chafloque
EDATARIO

19 AGO. 2019



**BUENAS PRACTICAS
DE MANUFACTURA**

CODIGO : BPM-SBCH-001
VERSION : PRIMERA
FECHA : AGOSTO 2013
PAGINA : 27/23

CAPACITACIÓN AL PERSONAL

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

Nº	TEMA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
1	La calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y peligros de contaminación asociados.										
2	Epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos										
3	Buenas prácticas de manufactura en la cadena alimentaria.										
4	Uso y mantenimiento de instrumentos y equipos										
5	Aplicación del programa de higiene y saneamiento										
6	Hábitos de higiene y presentación personal										
7	Aspectos tecnológicos de las operaciones y procesos y riesgos asociados										
8	Principios y pasos para la aplicación del sistema HACCP										
9											
10	Rastreabilidad										

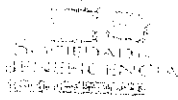
S: Sesión

Fuente: Artículo N°12 – R.M 449 – 2006 – Norma para la aplicación del Sistema HACCP en la industria de alimentos y bebidas.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
Es copia fiel del original que tengo a la vista.

Juan M. Ordoñez Chullique
SECRETARIO

18 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SBCH-001
 VERSION : PRIMERA
 FECHA : AGOSTO 2019
 PAGINA : 28/33

CONTROL DEL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS QUIMICOS

ALIMENTO	MANIPULACIÓN	APILAMIENTO / UBICACIÓN	CARACTERISTICAS ACEPTABLE	CARACTERISTICAS DE RECHAZO
RES	Temperatura congelación - 10 °C	Congeladora Tapers o bolsas blancas en buen estado	Superficie brillante y algo húmeda Color rojo subido Firme al tacto Olor característico	Superficie húmeda y pegajosa Color opaco oscuro verdoso Blando al tacto Olor ofensivo
CERDO	Temperatura congelación - 10 °C	Congeladora Tapers o bolsas blancas en buen estado	Superficie brillante y algo húmeda Color rosado subido Firme al tacto Olor característico	Masa muscular con gránulos blanquecinos Superficie húmeda pegajosa Color opaco oscuro con viso verdoso Color opaco oscuro verdoso
POLLO	Temperatura congelación - 10 °C	Congeladora Tapers o bolsas blancas en buen estado	Superficie brillante firme al tacto Piel bien adherida al músculo Carne rosada, húmeda Olor característico	Superficie pegajosa Blando al tacto Piel que se desprende fácilmente Coloración roja oscura, verdosa o con coágulos de sangre Olor ofensivo
PESCADOS	Temperatura congelación - 10 °C	Congeladora Tapers o bolsas blancas en buen estado	Ojos prominentes y brillantes Agallas rojas y húmedas Escamas firmemente adheridas Carne firme al tacto Olor característico (marino)	Ojos hundidos opacos Agallas pálidas, verdosas o grises Escamas que se desprenden fácilmente Carne blanda que se desprende del espinazo Olor ofensivo
LECHE EVAPORADA	En su envase original - temperatura ambiente (abierto al envase vaciar en un frasco y mantener en refrigeración)	Sobre estantes y refrigeración sea el caso que se abra el envase.	Color de la leche blanco cremoso Consistencia ligeramente espesa Olor y sabor característico	Envases con abolladuras Envases hinchados Envases oxidados
QUESO FRESCO	Temperatura refrigeración 10 °C	Refrigerador Tapers	Color blanco cremoso Olor y sabor característico	Manchas en las superficies (hongos) Si tiene materias extrañas, pajas, tierras.

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 C.E.F.T. CHICLAYO
 Calle 1000 del antiguo que tengo
 05000

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
 PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

Juan M. Chacabarro Chacabarro
 SECRETARIO

19 AGO. 2019



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CODIGO : BPM-SRCH-001
 VERSION : PRIMERA
 FECHA : AGOSTO 2019
 PAGINA : 29/33

ALIMENTO	MANIPULACIÓN	APILAMIENTO / UBICACIÓN	CARACTERÍSTICAS ACEPTABLE	CARACTERÍSTICAS DE RECHAZO
GRANOS menestras, cereales	Conserva en sacos en buen estado debidamente rotulados	Sobre parihuelas o estantes	Deben estar limpios y enteros	No deben estar hondeados No deben estar rotos, picados por insectos Con residuos de tierra, arena o piedritas
ARROZ	Conserva en sacos en buen estado debidamente rotulados	Sobre parihuelas o estantes	Con superficie lustrosa	Con olor a humedad Cuerpos extraños (heces de roedores)
HARINAS Trigo, maíz, habas, chuño, etc.	Conserva en sacos en buen estado debidamente rotulados	Sobre parihuelas o estantes	Deben encontrarse en polvo en su totalidad	Con trozos o apelmazadas Con olor rancio o a humedad
PAN	Conserva en canastas	En canastas sobre estantes.	Corteza de color caramelo claro Consistencia quebradiza Miga blanda, elástica de tipo esponjoso Olor característico	Con cuerpos extraños Con hongos en las superficies Cuando al partir El pan haya una sustancia líquida
FIDEOS	Conservarse en su envase original	En estante debidamente rotulados	Deben presentarse enteros Las bolsas deben estar intactas	Con olor a humedad Envases rotos Con presencia de manchas, gorgojos o cuerpos extraños
HORTALIZAS	Conserva en sacos en buen estado debidamente rotulados	Sobre parihuelas o estantes	Adecuado estado de madurez Las verduras de hojas no deben haber floreado	Atacadas por insectos o larvas Cubiertas de barro u otras materias extrañas en la superficie
FRUTAS	Conserva en sacos en buen estado debidamente rotulados	Sobre parihuelas o estantes	Adecuado estado de madurez	Estar dañada por golpes Estar mordida por roedores Contener parásitos
TUBERCULOS RAICES Y BULBOS	Conserva en sacos en buen estado debidamente rotulados	Sobre parihuelas o estantes	Con coloración homogénea	Cubiertos de barro o tierra Con presencia de golpes y manchas No deben adquirirse picados

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
DIRECCIÓN REGIONAL DE AGRICULTURA

Este manual es propiedad de la Sociedad de Beneficencia de Chiclayo y no debe ser reproducido sin su consentimiento.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Oficina: Calle 30, Chafloque
 Chiclayo, PERÚ

19 AGO. 2019

**DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE DESINFECCIÓN
DEL ÁREA DE COCINA**

Nombre del producto	Usos	Dosificación (5.25%)	Partes por millón	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable
Desinfectante : lejía (Hipoclorito de sodio)	Mesas	2 ml. /1 lt. de agua	100 ppm.	03 - 05 min.	Cada turno	Ayudante de cocina
	Cocina industrial, fuentes, peroles.	1 ml. /1 lt. de agua	50 ppm	03 - 05 min.	Cada turno	Ayudante de cocina
	Desinfección de otros equipos	2 ml. /1 lt. de agua	100 ppm.	03 - 05 min.	Después de cada uso ó una vez al día	Ayudante de cocina
	Cuchillos, cucharones, utensilios de cocina.	3.8 ml. /1 lt. de agua	200 ppm.	03 - 05 min.	Cada turno	Ayudante de cocina
	Anaqueles	3.8 ml. /1 lt. de agua	200 ppm.	03 - 05 min.	Cada turno	Personal de limpieza
	Pisos	3.8 ml. /1 lt. de agua	200 ppm.	03 - 05 min.	Cada turno	Personal de limpieza

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
CERTIFICADO
Es copia fiel del original que tengo
a la vista.

Juan M. Ordoñez Chaffaque
SECRETARIO

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DE SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CHICLAYO
PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL.

19 AGO. 2019

Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Organización
Panamericana
de la Salud

INPPAZ-OPS/OMS

Prólogo

Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos
a la Salud Familiar y de la Población

Condiciones del personal que manipula alimentos

Condiciones del establecimiento donde se preparan
alimentos

* Manejo higiénico en el Proceso de Elaboración
de los Alimentos

* Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Prólogo

Introducción

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población.

Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor).

Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, en tanto y en cuanto que si se presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Este manual tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial a los profesionales de este oficio, como es el caso de las Auxiliares en Nutrición de la SBCH impartir el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Se espera que sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas del manejo higiénico de los alimentos.

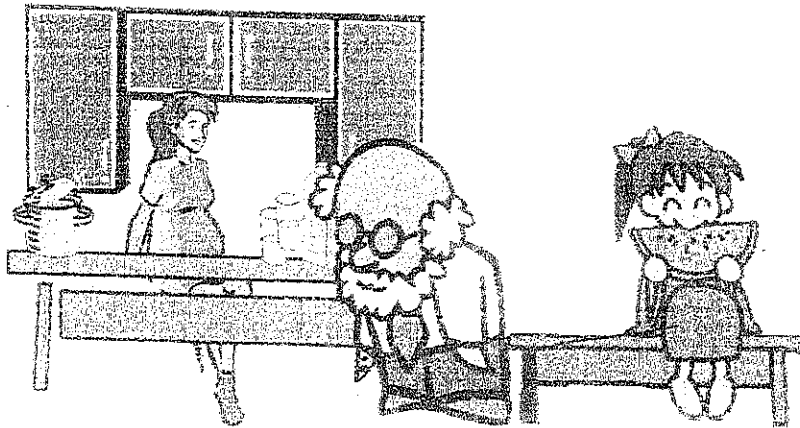
El manual está estructurado en cuatro módulos que hacen relación al problema de las enfermedades, a la higiene personal, a la higiene del lugar de preparación y a las claves para aplicar las medidas que evitan la contaminación de los alimentos.

2. A quienes manipulan alimentos

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario.

Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, las cuales se presentan no por buena o mala suerte, sino por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos. Las manos y uñas esconden gérmenes que se multiplican en los alimentos y son los que nos pueden causar las enfermedades.

Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a la población más susceptible como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas y se sabe que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa, ocurren por consumo de alimentos contaminados.



Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes se puedan enfermar por consumir un alimento contaminado.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos, además de causar malestar a quienes las padecen, pueden también tener consecuencias más graves a corto o largo plazo.

Nuestro aporte como manipuladores resulta entonces clave dentro de un servicio de atención alimentaria y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia, la de nuestra comunidad y la del lugar en el que elaboramos alimentos.

Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población

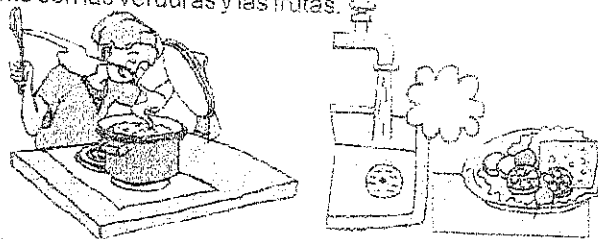
La Salud a diferencia de lo que muchos creen, no es la ausencia de enfermedad y debe ser entendida como un completo estado de bienestar físico, mental y social. El aporte de alimentos SANOS es fundamental, para evitar enfermarnos por su consumo, pero también para nutrirnos debidamente.

Las enfermedades transmitidas por alimentos se adquieren, entonces, al consumir alimentos que se han contaminado durante su obtención o elaboración y es bueno saber que éstas enfermedades son producidas casi siempre por un mal manejo de los alimentos al momento de prepararlos, pero lo importante es que adoptando hábitos higiénicos adecuadas en su manejo, es posible evitarlas.

Básicamente los alimentos contaminados pueden causar dos tipos de enfermedad:

Infección: se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos. Puede ser el caso de bacterias como Salmonela, presente con más frecuencia en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas.

Lo importante de las infecciones, es que pueden ser prevenidas adoptando medidas higiénicas adecuadas para evitar que los alimentos se contaminen. Por ejemplo, asegurando una cocción completa de los alimentos en el momento de prepararlos, o realizando un buen lavado y desinfección de los que habitualmente se consumen en estado crudo como son las verduras y las frutas.



Intoxicación: se presenta cuando consumimos alimentos contaminados con productos químicos, o con toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento desde la captura, recolección o desde la producción primaria o la cría, como es el caso de las toxinas contenidas en algunos mariscos.

Algunas de las toxinas que causan con más frecuencia enfermedades en la población, son por ejemplo las producidas por bacterias como el estafilococo dorado (aureus), que puede estar presente en heridas de las manos o la piel, en ojos u oídos con pus, así como en la nariz o garganta de las personas.

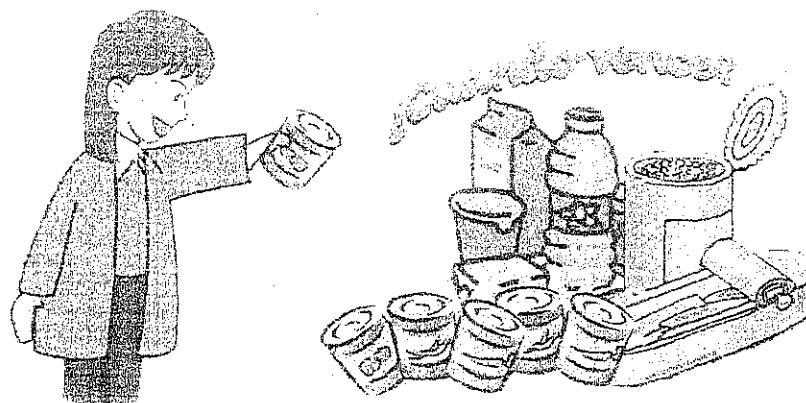
Cantidades importantes sobre éste, la bacteria produce la toxina causante de la enfermedad, la que en este caso tiene la particularidad de ser resistente al calor, con lo cual ni siquiera la cocción o recalentamiento logran eliminarla del alimento.

Otro ejemplo de intoxicación es la del botulismo, causada por toxinas producidas por una bacteria en alimentos como embutidos y enlatados, o conservas, especialmente si son preparados en forma no adecuada en ambientes caseros.

Las intoxicaciones también se pueden presentar cuando productos como los mariscos, especialmente los del tipo mejillón, ostra, berberecho, vieira o caracol, han sido recolectados en aguas contaminadas por el fenómeno de "marea roja", lo que ocasiona que la carne de estos productos, tome contacto con una toxina presente en las algas marinas.

Cuando ese microorganismo contamina el alimento y se dan las condiciones para que se reproduzca en cantidades importantes sobre este, la bacteria produce la toxina causante de la enfermedad, la que en este caso tiene la particularidad de ser resistente al calor, con lo cual ni siquiera la cocción o recalentamiento logran eliminarla del alimento.

Otro ejemplo de intoxicación es la del botulismo, causada por toxinas producidas por una bacteria en alimentos como embutidos y enlatados, o conservas, especialmente si son preparados en forma no adecuada en ambientes caseros.



Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, de acuerdo a las cifras que maneja la Organización Mundial de la Salud (OMS) constituyen uno de los problemas de salud más extendido en el mundo actual y son la causa importante de reducción de la productividad y de ausencia laboral.

Una lista grande de gérmenes como bacterias, virus y parásitos son los principales causantes de las diarreas, que son la manifestación más frecuente de este tipo de enfermedades que son transmitidos al hombre por medio del alimento o del agua contaminada.

Es bueno tener en cuenta que las enfermedades que se describen adelante, no siempre se presentan así cual acá se relata, ya que los síntomas pueden variar, dependiendo de la cantidad de alimento consumido, el estado de salud de la persona, la cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros factores.

Salmonelosis

Esta enfermedad, causada por varias especies de la bacteria llamada *Salmonella*, produce en el hombre y los animales dos tipos de síntomas tales como gastroenteritis y fiebres intestinales como es el caso de la tifoidea. Las *Salmonellas* son resistentes a la congelación y a la deshidratación, pero no sobreviven en medios muy ácidos y por fortuna, son como casi todas las bacterias, poco resistentes al calor.

Síntomas: Generalmente aparecen entre 6 a 72 (aureus) horas luego de comer el alimento contaminado, y se manifiestan con cólicos, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos y malestar general, los cuales pueden durar entre uno a siete días.

Fuentes: alimentos contaminados con heces de animales, en especial huevos, pollos, carne de res y en general cualquier alimento incluidos frutas y que es resistente al calor, así que ni aún calentando el vegetal. También son fuentes las personas que no se lavan las manos con agua y jabón antes de TOCAR los alimentos y son portadores sanos, es decir que aparentan estar sanos y no tienen síntomas, pero eliminan bacterias por la materia fecal.

Otra fuente importante la constituyen las heces de mascotas, ya que las personas al tocarlas pueden contaminar sus manos con *Salmonella*. También puede ser fuente el agua contaminada con materia fecal de aves, insectos, etc.

Otra fuente importante es el contacto de crudos que contienen salmonela y pueden contaminar a otros en estado crudo o ya cocidos. Esta bacteria también puede estar en equipos y utensilios de la cocina, en las manos del personal y contaminar el alimento al tocarlo. Así como puede ocurrir con equipos y utensilios en la cocina, o las manos del personal que tengan contacto con la bacteria y preparación y son mantenidos a temperatura ambiente luego de la preparación.

Prevención: Los alimentos de origen animal pueden estar contaminados con *Salmonella* desde el origen, por eso conviene mantener en todo momento las condiciones de refrigeración de los alimentos, someter a una cocción completa los huevos, carnes, pollos y otras fuentes, así como lavar y de ser posible desinfectar las frutas y vegetales que se consumen crudos.

La prevención de la contaminación cruzada (por ejemplo el contacto de un alimento crudo con uno

cocido) se hará con el lavado de manos antes de tocar los alimentos o durante el proceso, así como con el correcto lavado y limpieza de equipos y utensilios que hayan tenido contacto con alimentos crudos.



Intoxicación por toxina del estafilococo dorado

Esta enfermedad se origina por la ingestión de alimentos que contienen toxinas producidas por la bacteria estafilococo dorado, que se produce cuando los alimentos se contaminan con este microorganismo y luego de lo cual produce la toxina sobre el alimento, es resistente al calor, así que ni aún calentando el alimento, podemos eliminarla.

Síntomas: Aparecen muy rápidamente, luego de consumir el alimento contaminado con la toxina y se manifiesta con náuseas, vómito, cólico y cansancio. No presenta fiebre. La enfermedad es relativamente leve y puede curar en unas 6 a 24 horas.

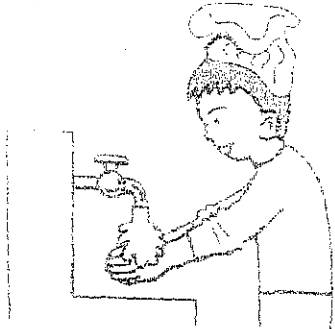
Fuentes: Carnes, pollos, huevos, lácteos y sus derivados ensaladas de atún, pollo, papa o pasta, postres en especial rellenos o cubiertos de crema, rellenos de sandwiches, son algunos de los alimentos que más frecuentemente resultan contaminados con la bacteria y permiten su multiplicación hasta formar la toxina que enferma.

También son de riesgo aquellos alimentos que requieren una gran manipulación durante la preparación y son mantenidos a temperatura ambiente luego de la preparación.

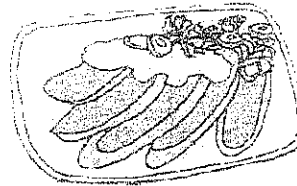
Las fuentes de la bacteria por lo general provienen de la nariz, garganta, piel con heridas supuradas o el pelo. Su presencia es normal en personas sanas y es difícil eliminarlos por lavado. Pero también, la bacteria puede contaminar la ubre del ganado. A pesar que la misma puede estar en el aire, los equipos y utensilios, la mayoría de las veces, la contaminación ocurre por contacto directo de las manos del manipulador, ya que se calcula que la mitad de las personas sanas pueden alojar la bacteria en las partes del cuerpo mencionadas.

Prevencción: Los buenos hábitos del manipulador son fundamentales, por lo cual las normas de higiene común no las destruye e incluso facilita su personal como el lavado frecuente de las manos, el germinación sobre el alimento si este es mantenido a evitar tocarse la cara, el pelo, manipular con guantes siempre limpios los alimentos cocidos o listos para temperatura ambiente luego de la cocción.

Consumir y el conservar los alimentos en frío cuando sea indicado son las principales medidas de prevención que pueden ser adoptadas por el manipulador.



Prevencción: Cocción profunda de los alimentos: evitar preparar carnes en trozos voluminosos; separar la carne cocida de su líquido de cocción para minimizar el ambiente sin oxígeno y proceder a enfriar rápidamente si no se va a consumir en las dos horas siguientes. Higiene personal, de utensilios y maquinarias. No recalentar los alimentos, salvo que se alcancen los 100°C y se sirven inmediatamente.



Gastroenteritis por *Clostridium perfringens*

Botulismo

Enfermedad causada por esta bacteria que se caracteriza por reproducirse en ambientes sin oxígeno y por producir formas encapsuladas que son parte de su ciclo de vida, conocidas como esporas, que sobreviven a condiciones adversas, inclusive al calentamiento. Entonces si sobreviven al cocinado de alimento y este se deja a temperatura ambiente, las esporas son capaces de germinar y convertirse en bacteria que sí puede reproducirse.

Enfermedad causada por las toxinas que son las más potentes que se conocen, capaces de paralizar el sistema nervioso y que son producidas por la bacteria del botulismo, que también se reproduce en medios que sin aire y produce esporas.

Por eso, es frecuente en preparaciones como trozos grandes de carne o de aves (roast-beef, pavos, conejos, piernas de cerdo), así como en salsas y carnes poco cocinadas y/o insuficientemente recalentadas, especialmente en las manipulaciones realizadas en los restaurantes. La bacteria se multiplica en gran número en el alimento y produce su toxina durante la formación de esporas en el intestino luego de ser consumido.

Síntomas: Luego de unas 18 a 36 horas de consumido el alimento contaminado, la enfermedad se manifiesta con problemas gastrointestinales como náuseas, vómito, cólicos y luego con problemas de visión doble, dificultad para hablar y tragar, lengua y laringe seca, debilidad progresiva, hasta llevar al coma y muerte por parálisis de músculos respiratorios. Este microorganismo vive sin oxígeno el cual incluso es perjudicial.

Síntomas: Cólico severo, diarrea y náuseas, rara vez vómito, que se presentan de 8 a 12 horas luego de comer el alimento contaminado y duran aproximadamente un día pero a veces hasta una semana. La enfermedad normalmente no es fatal.

Peligro: conservas, alimentos envasados en ausencia de oxígeno. Cuando el medio que lo rodea es desfavorable, el microorganismo pasa a una forma de resistencia: las esporas. Estas son bastante vez resistentes al calor, pero se destruyen con los procesos de esterilización industrial habitualmente aplicados a los alimentos enlatados. Peligro: las conservas preparadas en forma casera a veces no alcanzan la temperatura suficiente.

Fuentes: Debido a que la bacteria habita el suelo y el intestino de animales y hombre puede encontrarse en muchas materias primas, a partir de las cuales se contaminan preparaciones como carne cocida, pollo cocido porotos

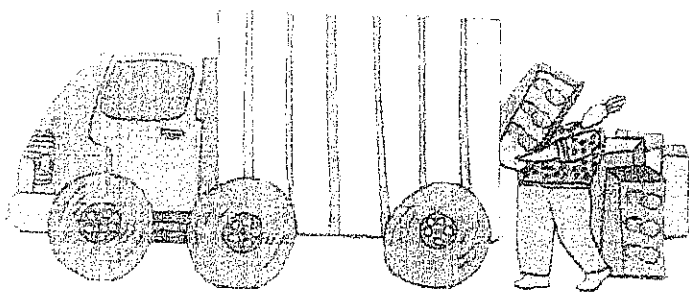
Fuentes: En la naturaleza esta bacteria vive en el suelo, sedimento de ríos y mares, vegetales e intestinos de los mamíferos y aves, por lo cual una gran difusión de esta bacteria en la naturaleza. Los alimentos de origen vegetal se contaminan

directamente del suelo y los alimentos de origen animal lo adquieren posiblemente de las heces y vapores presentes en el ambiente. Para el hombre la fuente principal son alimentos donde se ha multiplicado la bacteria y ha producido su toxina.

De esta manera, los principales alimentos asociados a brotes de botulismo son, con frecuencia, las conservas de alimentos poco ácidos envasadas en lata o en vidrio como es el caso de carnes, pescados y algunas hortalizas, no así en conservas de alimentos ácidos en los que es poco probable que se produzca la toxina.

Las conservas de tipo casero son de mayor riesgo puesto que el proceso de preparación no siempre garantiza su esterilización, la que sí puede ser asegurada en procesos industriales.

Prevención: Cuidar que las materias primas no estén contaminadas (limpieza). Evitar contaminación después del proceso de esterilización. Mantener refrigerados los alimentos conservados, calentarlos al consumo y comprobar que tengan un grado de acidez (pH) menor a 4,5 en lo posible.



Triquinelosis

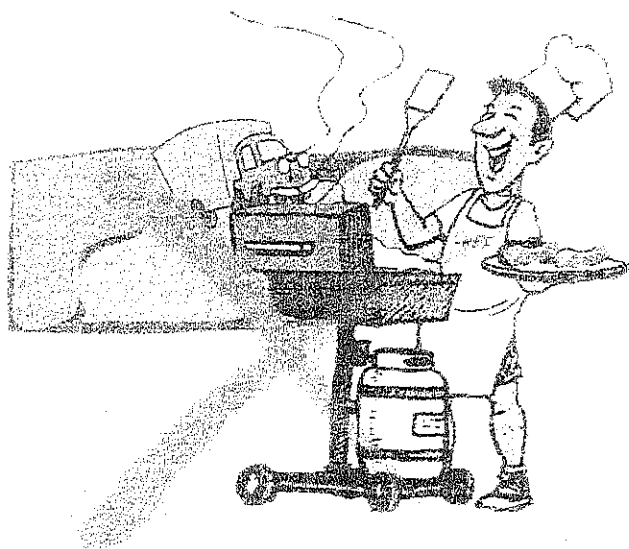
Esta enfermedad, de mucha importancia para la salud pública de nuestro país, es causada por un parásito en forma de lombriz que por su tamaño, que sí puede ser detectado en el alimento y además puede ser eliminado completamente con la buena cocción de los alimentos.

Síntomas: Solo una baja proporción de las infecciones se manifiestan con síntomas y esto guarda relación con el consumo más o menos grande de larvas. Luego de unos 10 días de ingerido el alimento contaminado, la enfermedad puede iniciarse

con una fase intestinal que se manifiesta como una gastroenteritis inespecífica con falta de apetito, náuseas, vómito, cólico y diarrea, pero unos días después se observan signos musculares como edema en párpados superiores, dolores musculares, fiebre, dolor de cabeza, escalofríos y sudor. Se pueden presentar también urticarias y en otros casos síntomas respiratorios y neurológicos. Por fortuna, los casos fatales son esporádicos.

Fuentes: Lo más frecuente en nuestro medio es que los brotes se originen en áreas rurales donde las fuentes de infección pueden ser carnes de cerdos sacrificados en casa, sin inspección sanitaria, los cuales generalmente han sido alimentados con residuos de cocinas y restaurantes o también en basureros. De esa manera, el consumo de carne de cerdo, ciervo o jabalí, cruda o mal cocida (chorizos, salames, jamones y otros embutidos) infectada con las larvas del parásito.

Prevención: Evitar el consumo de carne de cerdo o derivados de dudosa ebullición antes de su procedencia, o de carnes poco cocidas, sobre todo si proviene de animales de caza. Está demostrado que la cocción de las piezas hasta alcanzar los 60 grados centígrados en el centro del alimento, destruye las larvas, lo mismo que la congelación a temperaturas de menos 15 grados por 20 días, tratamiento sin embargo poco aplicable en la práctica.



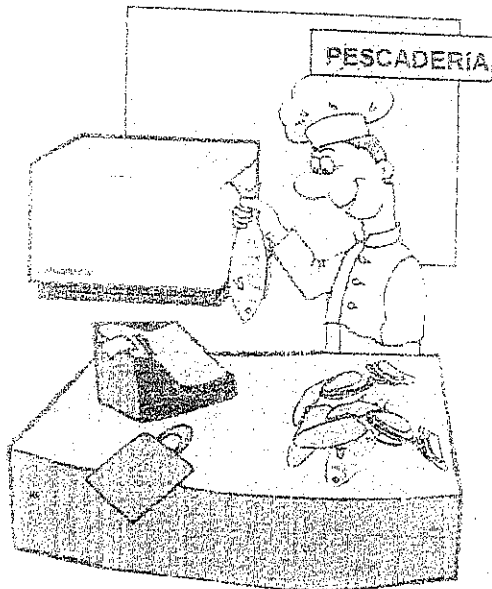
Intoxicaciones por productos marinos

El consumo de algunos mariscos recolectados en aguas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja, puede llevar a padecer plagas, diferentes sustancias químicas peligrosas intoxicaciones a causa de toxinas contenidas en las algas marinas de las que se alimentan algunos mariscos, toxinas que se acumulan en su organismo en cantidades que producen intoxicación al ser ingeridas por las personas. Estas toxinas son de varios tipos entre las cuales las de tipo paralizante son las más frecuentes y severas en nuestro medio.

Síntomas: Son diversos, dependiendo del tipo, concentración en el alimento y cantidad de toxina en la ingesta, pero en el caso de las toxinas de tipo paralizante predominan por lo general los de tipo neurológico que aparecen en pocos minutos luego de consumido el alimento contaminado y que incluyen con frecuencia hormigueo, ardor y entumecimiento de la boca y puntas de los dedos, dificultad para hablar y en casos graves parálisis respiratoria que puede llevar a la muerte.

Fuentes: Mariscos capturados en aguas con presencia de algas tóxicas.

Prevención: Evitar la compra y consumo de mariscos sin conocer su origen o sabiendo que provienen de áreas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja. El conocer la procedencia del producto es fundamental para la prevención.



Intoxicaciones con sustancias químicas:

En todos los lugares donde se preparan alimentos, se manejan para la limpieza o el control de plagas, diferentes sustancias químicas peligrosas como los detergentes y los plaguicidas, los cuales no ser debidamente etiquetados, transportados, almacenados y utilizados, pueden dar lugar a la contaminación de los alimentos y a la aparición de brotes de enfermedades, ocurridos casi siempre por equivocaciones o confusiones en su manejo.

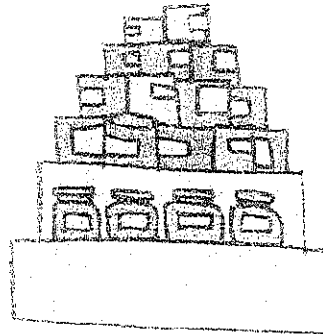
También en los lugares de preparación se utilizan sustancias químicas permitidas como aditivos en las recetas o en la formulación, como es el caso de los nitratos en los productos cárnicos, que de no ser bien etiquetados y envasados, pueden confundirse con la sal común y causar una intoxicación.

Existen también otras sustancias antiguamente usadas en los procesos, pero prohibidas hoy por ser muy tóxicas, como el caso del bromato de potasio utilizado en la elaboración del pan.

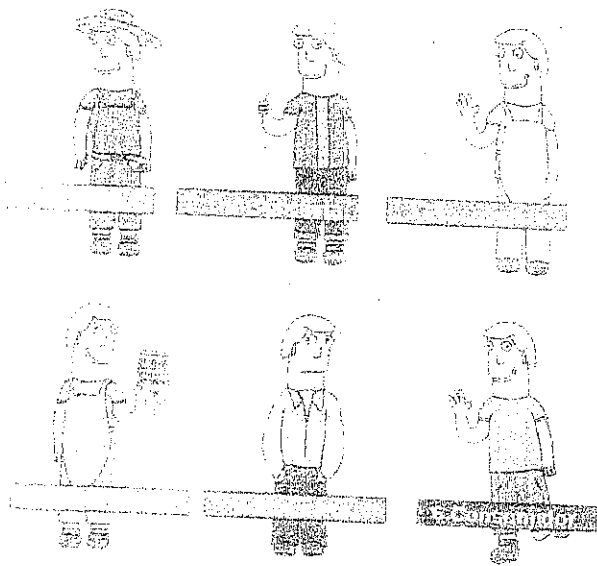
Síntomas: Los síntomas asociados frecuentemente con intoxicaciones de media a una hora luego de consumido el alimento contaminado y muchas veces dan lugar a dolor abdominal, vómito, salivación, dolor de cabeza, convulsiones entre otros.

Fuentes: Alimentos contaminados con plaguicidas u otras sustancias químicas, casi siempre por transportar o almacenar estas en el mismo lugar con los alimentos o por confundirlas con alimentos en polvo.

Prevención: Correcto etiquetado de alimentos y materias primas; almacenamiento en lugares separados de alimentos y de sustancias químicas.



Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o personas entre ellos el productor, el transportista, el proveedor, el almacenador, el procesador (cocinero, operario u otro) el mozo, el ama de casa, pasos en los domésticos que los alimentos pueden sufrir contaminación.



Contaminación química: Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.

También este tipo de contaminación puede darse de manera accidental durante etapas como el transporte, el almacenamiento o elaboración propiamente dicha, al permitirse el contacto de alimentos con sustancias tóxicas como plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes u otros.

Contaminación física: Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaques o de tarimas, anillos, lapiceros, pulseras u otros, todos los cuales pueden caer en el alimento y contaminarlo.

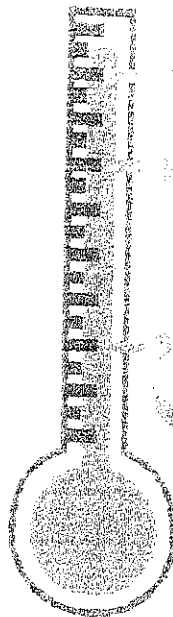
Los contaminantes físicos, en especial los del tipo metal o vidrio, son potencialmente capaces de producir heridas en quien consume un alimento contaminado con ese tipo de objetos.

El concepto de **CONTAMINACIÓN** se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico.

Contaminación biológica: incluye a las bacterias, los intercambios de contaminantes en especial de. De esa manera, las bacterias pueden pasar por ejemplo de la materia fecal de personas y animales a la tierra, o a las aguas y desde allí a los alimentos, sólo para citar unos pocos ejemplos. Su capacidad de reproducción hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias que aún en esa cantidad resultarían imposibles de ver a simple vista en el alimento.

Contaminación por bacterias

Como todo ser viviente, las bacterias requieren ciertas condiciones para vivir y reproducirse, así que el conocer cuáles son esas condiciones y de qué manera podemos actuar sobre éstas, nos permitirá evitar que las bacterias se reproduzcan. Si bien estas pueden llegar a los alimentos, sólo pueden reproducirse si nosotros les facilitamos las condiciones necesarias por ejemplo dejándolos mucho tiempo a temperatura ambiente.



El agua que bebimos
está contaminada por bacterias

La mayoría de las bacterias
que sobreviven a 40
grados centígrados
son las que causan la
contaminación.

Nutrientes: Casi todos los alimentos contienen el aporte de agua, proteínas, grasas, minerales o azúcar necesarios para las bacterias. Algunos más que otros como es el caso de la leche y sus productos, la carne y sus productos, las cremas, los huevos o productos.

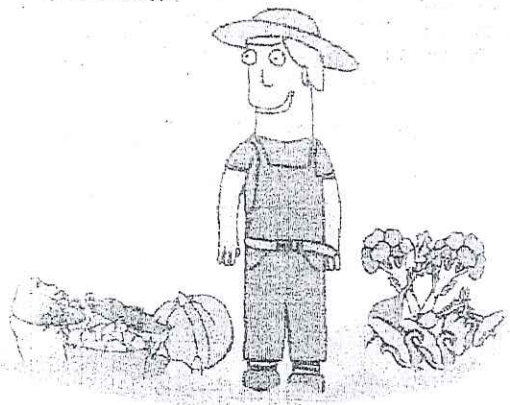
Agua: Igual que para el hombre el agua es necesaria para la vida de las bacterias, por lo cual alimentos como la leche, la mayonesa, las cremas que tienen una combinación alta de agua y de nutrientes, resultan ideales para facilitar la reproducción de las bacterias, en cambio los alimentos secos no la favorecen, como el caso de la leche en polvo, fideos, cereales, nuevos deshidratados y otros.

Temperatura: Las bacterias se reproducen en una amplia variedad de temperaturas, pero a

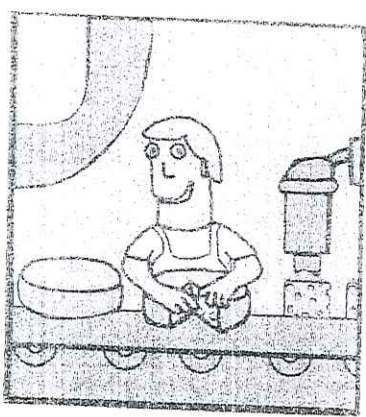
Acidez: Así como hay condiciones que facilitan que las bacterias sobrevivan y se reproduzcan, hay otros factores que les resultan desfavorables para esto y actúan como barreras para el crecimiento: es el caso de la acidez, ya que las bacterias crecen fácilmente sobre alimentos poco ácidos como son la gran mayoría de los que habitualmente preparamos. Es el caso del pescado, la carne, el pollo.

bacterias es muy escasa o nula, lo que aconseja mantener los alimentos bien fríos a 5 grados o menos, o bien calientes a 60 grados o más. No olvide: Alimentos Calientes, bien calientes. Alimentos fríos, bien fríos.

Contaminación primaria o de origen. Se presenta un alimento o materia prima contaminados a un durante el proceso mismo de producción del alimento. Actualmente, resulta muy difícil producir vegetales totalmente exentos de contaminantes, pollos o utensilios ganados sin bacterias en su intestino, con lo cual casi siempre resulta inevitable que algunos alimentos vengan con algún grado de contaminación desde el lugar de producción.



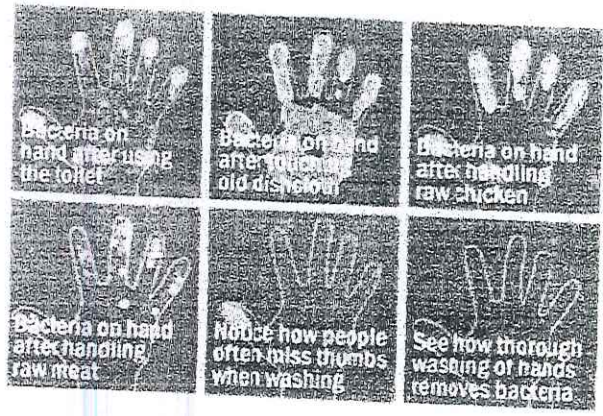
Contaminación directa: Posiblemente es la forma más simple como se contaminan los alimentos y de esa manera los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Ejemplos de este tipo de contaminación pueden ser la que ocurre cuando un manipulador elimina gotitas de saliva al estomudar, toser o toser en las áreas de proceso, cuando el manipulador con heridas infectadas toca el alimento, las materias primas o alimentos tienen contacto con un producto químico como puede ser un plaguicida, cuando sobre el alimento se posan moscas u otras plagas o cuando un cuerpo extraño se incorpora al alimento durante el proceso.



Contaminación cruzada. Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimento que no lo está a superficies en contacto con este, que se encuentran limpias (mesas, equipos, utensilios).

Este mecanismo casi siempre ocurre de manera imperceptible y se da por ejemplo, cuando en la heladera el goteo de las carnes cae sobre alimentos listos para consumir. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada se dan cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir. Por ejemplo, si se corta con un cuchillo un pollo o carne crudos y con el mismo cuchillo sin lavar se corta un alimento listo para consumir o si un alimento crudo se coloca sobre una tabla de cortar y luego en esta misma sin lavar y desinfectar se coloca un alimento cocido o listo para consumir.

El problema más relevante con la contaminación, en especial la producida por bacterias, es que resulta imposible detectarla por medio de los sentidos. De esa manera, resulta imposible "Ver" las bacterias o su reproducción. Solo en algunos casos podría haber evidencias como el olor que podría denotar una posible contaminación por plaguicidas por ejemplo, o la presencia de objetos extraños como un pedazo de vidrio o un tornillo.



Por el contrario, alimentos muy ácidos como conservas de vegetales a base de tomate, jugos cítricos como los de pomelo o naranja, o aderezos como la mayonesa industrial (no casera), dificultan la reproducción de las bacterias o directamente impiden su crecimiento.

En otros casos por ejemplo una sustancia como un insecticida puede caer directamente o puede estar envasada en un frasco de vidrio, sufrir una rotura y contaminar los alimentos.

Preparación o formulación: Al momento de mezclar ingredientes en una preparación puede presentarse una confusión entre sal y nitrato de sodio, o entre azúcar y un insecticida en polvo, si es que las sustancias no han sido debidamente marcadas o etiquetadas. Es el caso de mermeladas, dulce de leche etiquetadas, entre otros.

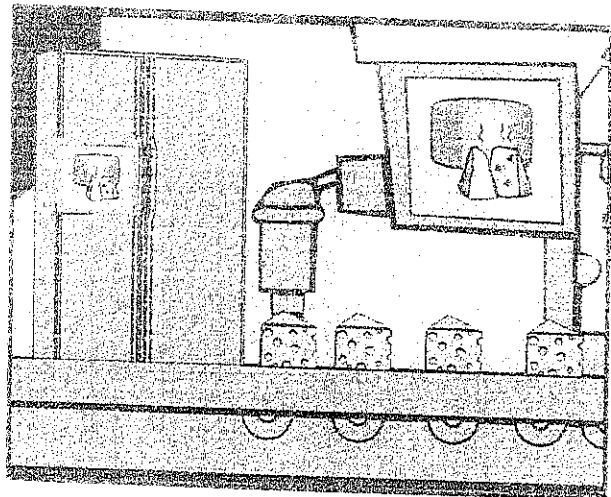
Sal: Alimentos con alto contenido de sal, lo que origina una disminución del agua disponible para las bacterias, son poco favorables a la reproducción de las mismas. Es el caso del pescado salado por ejemplo.

Es importante tener en cuenta que las oportunidades que se dan para que las bacterias puedan multiplicarse, favorecen no solo su crecimiento, sino también el de otras bacterias que hacen que el alimento se descomponga o altere hasta la misma putrefacción, con lo cual se echa a perder y no puede ser comercializado.

Con mucha frecuencia, la contaminación de los alimentos con químicos ocurre por confusiones o errores del personal que manipula alimentos en situaciones como:

La adecuada conservación de los alimentos y la aplicación de medidas como la refrigeración, la acidificación (adición de vinagre o de jugo de limón), el salado o el azucarado, pueden ser algunas de las medidas con las cuales logramos prevenir no solamente la reproducción de bacterias dañinas al hombre, sino también las pérdidas por alteración y putrefacción de los alimentos.

Etiquetado y empaque: Al trasvasar o fraccionar sustancias químicas, éstas no son identificadas debidamente. También se utilizan para colocar alimentos recipientes que antes contenían químicos como sustancias para la limpieza, lavandina, insecticidas u otros la cual es una práctica muy peligrosa. También cuando estos son envasados en recipientes poco herméticos, causan pérdidas y facilitan su contacto con los alimentos.



Almacenamiento. Sustancias químicas que son almacenadas en contacto con los alimentos, colocadas sobre éstos o en cercanía, pueden producir contaminación.

Son muy habituales los accidentes en establecimiento elaborador de alimentos como para es te et ap a, po r i o c u a l e s t á p r o h i b i d o el nuestra propia casa, con lo cual estas medidas almacenamiento de los mismos junto a los alimentos, deberían ser aplicadas en ambos lugares.

Buenos hábitos para el manejo higiénico de los alimentos, deberían ser aplicados antes que todo como una actitud responsable y como el medio más seguro de evitar que nos enfermemos nosotros, nuestras familias o nuestros clientes.

No obstante, las autoridades en todo lugar, tienen reglamentos sanitarios que hacen obligatorio la observación de normas referidas al manejo higiénico de los alimentos; para el caso de los establecimientos que producen, elaboran o distribuyen alimentos, estas normas se refieren al cumplimiento de lo que se conoce como las Buenas Prácticas de Manufactura, que deben ser entendidas como medidas preventivas de aplicación simple y habitual.

Para el caso de los manipuladores, estas normas establecen requisitos para ejercer el oficio de manipulador de alimentos, entre otros, la necesidad de realizar un curso de capacitación en el manejo higiénico de alimentos.

El asimilar y poner en práctica los conocimientos para la prevención de las enfermedades causadas por el mal manejo de los alimentos en todas las etapas de la elaboración, ayudará a usted amigo manipulador no sólo a evitar esas enfermedades a usted mismo, a su familia o a sus clientes, sino que también le evita el tener que tirar alimentos por alteración o putrefacción.

El estar capacitado para manejar higiénicamente los alimentos le será un requisito indispensable para ejercer su oficio.

Condiciones del personal que manipula alimentos

aceptamos que la causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación (las personas encargadas de esta labor); juegan un papel importante con sus actitudes para corregir esta situación. Es más, su actitud responsable manipular alimentos, es definitiva para evitar enfermedades y por tanto para la salud de nuestra comunidad!

Esto hace que el manipulador, practique reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de los alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además ayudan a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en el caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente.

Estado de salud: Si se está enfermo de las vías respiratorias, del estómago o si se tienen heridas en manos o infecciones en la piel lo más recomendado es evitar en ese tiempo la manipulación de alimentos, por la alta probabilidad de contaminarlos con gérmenes. En ese caso, conviene que la persona desempeñe otra actividad diferente a la elaboración, donde no entre en contacto directo con los alimentos

Como parte de los controles de salud del manipulador, las autoridades exigen a veces la práctica de exámenes médicos o de laboratorio, pero al estar debidamente capacitado para la manipulación higiénica es el requisito más importante para ejercer el oficio. Aquellos exámenes no obstante, pueden ser practicados, si existen razones de tipo clínico o epidemiológico que así lo aconsejen.

Higiene personal: Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, es esencial practicar este hábito. Por eso, si se dispone de agua en casa, es necesario ducharse antes de ir a trabajar, con mayor razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.

El lavado de las manos siempre antes de TOCAN los alimentos y luego de cualquier situación o cambio de actividad que implique que éstas se hayan de ser considerada la clave de oro del manipulador. De esa manera, éste hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudos y después tener que tocar otros

alimentos o superficies, luego de utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz Si u otras partes del cuerpo, de estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar basura o mascotas.

Un correcto LAVADO DE MANOS debe incluir al estas etapas:

- 1. Remangar el uniforme hasta el codo
- 2. Enjuagar las manos y el antebrazo hasta el codo
- 3. Froter las manos con el jabón hasta que se forme espuma y extenderla de las manos hacia los codos
- 4. Cepillar cuidadosamente manos y uñas. El de cepillo deberá permanecer en una solución desinfectante (cloro o yodo por ejemplo) mientras no se use. Se renovará al menos dos veces por turno. A falta de cepillo, el lavado con agua y jabón se hará al menos por 20 segundos, restregando fuerte manos y uñas.
- 5. Enjuagar bien al chorro de agua desde las las manos hacia los codos
- 6. Lo ideal es poder secar las manos con toalla de papel. Los secadoras de aire demoran en secar las manos, requieren más de un ciclo para lograrlo y casi siempre el manipulador termina de secarlas con la ropa. En los casos en que no se dispone de toallas de papel, se debe contar con una toalla que permanezca siempre limpia y sea renovada cuando esté muy mojada o su estado de limpieza no sea óptimo.
- 7. Desinfectar las manos en una solución este apropiada de ser necesario. Puede también utilizarse alcohol con este propósito.

EL AGUA UTILIZADA PARA EL LAVADO DE MANOS ADEMÁS DE SER POTABLE, DEBERA SER LO MAS CALIENTE POSIBLE PARA UNA MEJOR ACCION DEL JABON.

El manipulador tiene la mejor oportunidad de demostrar su responsabilidad y profesionalismo, atendiendo todas las normas sobre el lavado de manos y además haciendo un uso adecuado de los lavamanos y accesorios para este efecto, contaminado.

Vestimenta: La ropa de uso diario y el calzado son una posibilidad para llevar al lugar donde se procesan alimentos. La suciedad adquirida en el medio ambiente, medidas más efectivas para prevenir la contaminación. Recordemos que las personas somos el principal medio de contaminación cuando no cumplimos con las reglas básicas de higiene personal y hábitos higiénicos.

Las medidas más efectivas para prevenir la contaminación son: **Habitos Higiénicos:** Las actitudes responsables de quienes manipulan alimentos constituyen una de las medidas más efectivas para prevenir la contaminación. Recordemos que las personas somos el principal medio de contaminación cuando no cumplimos con las reglas básicas de higiene personal y hábitos higiénicos.

La razón principal para usar una indumentaria de trabajo que esté siempre limpia y que incluya: una gorra, cofia o ambas, que cubran totalmente el cabello, para evitar su caída sobre los alimentos. Este elemento antes que ser decorativo, debe cumplir la función de cubrir completamente el cabello. En caso de enfermedad: Si es inevitable trabajar mientras se sufre una enfermedad respiratoria, es un guardapolvo de color claro (necesario que el manipulador extienda los cuidados con la chaqueta y pantalón o un mamejeco) que para evitar hábitos como toser, estornudar o hablar utilizado solamente dentro del área de trabajo protege a los alimentos y superficies. Puede ocurrir que bacterias como el estafilococo dorado, que viven en la boca, la nariz o en la garganta, puedan caer sobre el alimento en las un barbijo, que debidamente usado cubriendo gotitas y contaminarlo. Estos hábitos, incluso deben cubrir la nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos ser evitados estando sano.

Estos hábitos, incluso deben cubrir la nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos ser evitados estando sano. El toser, estornudar o hablar, son acciones a veces inevitables, por lo cual es necesario evitar caer sobre el alimento en las un barbijo, que debidamente usado cubriendo gotitas y contaminarlo. Estos hábitos, incluso deben cubrir la nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos ser evitados estando sano.

Estos hábitos, incluso deben cubrir la nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos ser evitados estando sano. El toser, estornudar o hablar, son acciones a veces inevitables, por lo cual es necesario evitar caer sobre el alimento en las un barbijo, que debidamente usado cubriendo gotitas y contaminarlo. Estos hábitos, incluso deben cubrir la nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos ser evitados estando sano.

La indumentaria debe ser de color blanco o en su defecto de color claro para visualizar mejor su estado de limpieza y nunca deberá ser utilizada en áreas diferentes a la de proceso o a la de los vestidores.

Hábitos deseables: Además de los hábitos referidos a la higiene personal y la vestimenta, el manipulador siempre debería acostumbrarse a:

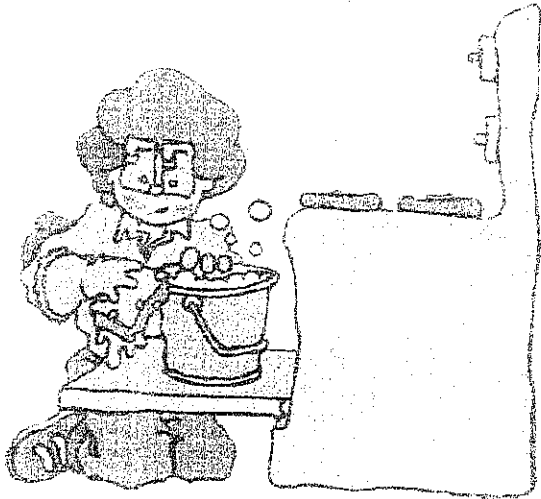
Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos

Lavar prolijamente vajilla y cubiertos antes de usarlos para servir

Tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tases por el asa

Mantener la higiene y el orden más prolijo en su cocina o expendio y alrededores

Lavarse las manos antes de arreglar la mesa



Hábitos indeseables: Los hábitos que sí TIENE QUE EVITAR a toda costa el manipulador incluyen:

Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas descubiertas, o tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes, por la facilidad de propagar bacterias a los alimentos en preparación. De tener que hacerlo, acudir a un inmediato lavado de manos

Fumar, comer, masticar chicle, beber o escupir en las áreas de preparación de alimentos. Estos son hábitos inadmisibles

Usar uñas largas o con esmalte. Esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento

Usar anillos, esclavas, pulseras, aros, relojes u otros elementos que además de "esconder" bacterias, pueden caer sin darse cuenta en los alimentos o en equipos y además de causar un problema de salud al consumidor, pueden incluso causar un accidente de trabajo!

Manipular alimentos o ingredientes con las manos en vez de usar utensilios

Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar

Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta. Resulta muy fácil que la ropa se contamine en este lugar y luego transportar los gérmenes al lugar de proceso.

Requisitos para visitantes: Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida acorde con lo aconsejado para el personal manipulador y deberán además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal señaladas en esta sección.

Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos desinfectemos entre una operación y otra.

Los factores del ambiente y las condiciones de lugar donde se preparan alimentos, determinan en gran medida que haya más o menos posibilidades de contaminación de los alimentos. Estas condiciones son parte de lo que se conocen como BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Materiales de construcción: Todo material utilizado en pisos, paredes y techos donde se preparen alimentos deben ser lisos e impermeables, accesibles para facilitar su limpieza y desinfección. Sin grietas, roturas o diseños que permitan acumulación de suciedad o de bacterias.

El control de esas condiciones estará algunas veces en manos del manipulador, como en el caso quien es propietario y manipulador a la vez, o del miembro de una familia que prepara alimentos, pero en otros casos, el mantener estas condiciones será algo que escapa a su control, no obstante el manipulador puede informar y alertar a su supervisor sobre la necesidad de mantenerlas.

Iluminación y ventilación: Una buena iluminación facilita los procesos llevados a cabo. Las lámparas deben tener protección para evitar que caigan pedazos de vidrio sobre los alimentos en caso de rotura.

En cualquiera de las dos situaciones, es importante que el manipulador conozca principios elementales de algunos de los aspectos de las

La buena ventilación ayuda a controlar la temperatura interna, así como el polvo, humo y vapor excesivos, pero su diseño debe evitar que haya corrientes de aire desde áreas sucias hacia áreas limpias. Si existen extractores de humo o vapor en la cocina, no dude en usarlos.

Buenas Prácticas, término que debería ser muy familiar para quienes trabajan en procesos de alimentos.

Las puertas y ventanas ayudan a mejorar la ventilación. Por su función de ayudar a proteger el ambiente donde se efectúa el proceso, deberán ser materiales lisos, fáciles de limpiar y además las tendrán vidrios y/o protecciones tipo mosquiteros o similar para prevenir la entrada de polvo, insectos y otras plagas.

Algunas de esas Buenas Prácticas de Manufactura conviene que sean conocidas por el manipulador y tendrán variaciones dependiendo de lo complejo o no de cada establecimiento, incluyen:

Áreas de Recepción y Almacenamiento: Por ser el lugar donde se reciben y almacenan materias primas que pueden traer contaminación, el área debe estar separada de otras. Además debe ser mantenida siempre en buenas condiciones de orden, limpieza y desinfección y equipada con materiales necesarios como tarimas, contenedores, mesas y balanza entre otros.

Ubicación del lugar de preparación y entorno: Los principios básicos para prevenir la contaminación de los alimentos, indican un entorno alejado de depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales y lugares de producción de tóxicos y otras fuentes de contaminación.

El almacenamiento debe asegurar una temperatura adecuada al tipo de materia prima para prevenir una reproducción de bacterias durante el tiempo que duren allí. Generalmente se distinguen áreas de almacenamiento para:

Diseño e higiene de las instalaciones: La correcta distribución de las zonas y la separación de las que correspondan según el proceso que se lleve a cabo, es una consideración muy importante relacionada con la higiene de los alimentos. Es deseable que exista separación entre áreas donde se manejan materias primas y áreas de preparación, entre cocina caliente y cocina fría, entre otros ejemplos. Lo deseable es que esta separación sea física, pero de no ser posible, se debe hacer una división funcional. Por ejemplo, preparando en tiempos distintos para consumo o programando primero la preparación de alimentos de bajo riesgo y luego los más riesgosos.

- ☒ Refrigerados o congelados (lácteos, carnes, pescados y mariscos)
- ☒ Frutas y verduras
- ☒ Granos y similares (cereales, semillas, harinas y otros)
- ☒ Vajilla y otros (platos, manteles, cristalería, cubiertos y utensilios)
- ☒ Productos de limpieza (lavandina, detergentes, escobas, cepillos, etc.)

De esta manera, se puede usar una misma mesada o superficie siempre y cuando limpiemos y

Área de lavado y desinfección de equipos: ensaladas, buffet frío, postres, productos perecederos), integrada por piletas, bachas u otros medios utilizados o calientes (por ejemplo, en el caso de autoservicios o para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, de un bufé), así como de cepillos y otros elementos. Debe estar dotada de agua caliente y fría.

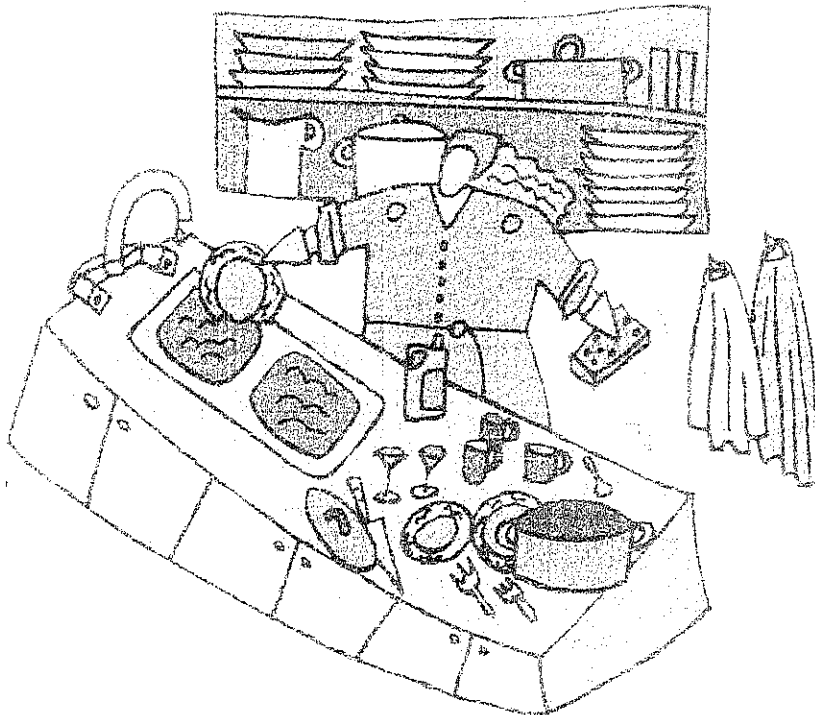
Área de proceso o preparación: Por ser el área donde se realizan gran parte de las operaciones de preparación previa y final, tendrá facilidades para la disposición de desechos, espacio suficiente para el volumen de producción, estaciones de lavado de manos (lavamanos), equipos y utensilios.

Áreas de servicio o consumo: En esta área todos los muebles, equipos y superficies en contacto con los alimentos deben estar correctamente limpios, y el sector debe contar con ventanas que eviten el acceso de insectos y otras plagas. En el caso de mobiliarios para autoservicio o para bufé, además del estado de limpieza, deben disponer de tapas u otros sistemas para mantener cubiertos los alimentos y de utensilios para servir las porciones.

Áreas de conservación y almacenamiento de productos terminados: En función del tipo de alimento o de preparación y dependiendo del tiempo de distribución o de servicio, esta área tendrá condiciones, elementos y facilidades que permitan conservar los alimentos refrigerados (por ejemplo:

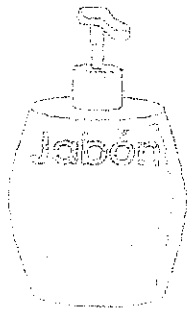
Áreas de servicios del personal: Es deseable que en lo posible existan sanitarios separados para el personal y para el público, y en número suficiente de acuerdo al número de empleados. Los inodoros estarán localizados sin comunicación directa con el área de producción y su ventilación debe ser hacia la calle o hacia el área sucia. Estarán dotados de papel higiénico y recipientes para desechos. Las condiciones de limpieza, por su importancia, serán óptimas en esta área.

Este sector debe incluir lavamanos o estaciones de lavado de manos debidamente equipados, los que tendrán servicio permanente de agua caliente y fría, jabón y desinfectante, cepillo para uñas, toallas desechables o secadores de aire y recipientes para basuras, que en lo posible deben ser con tapa basculante o accionada a pedal.



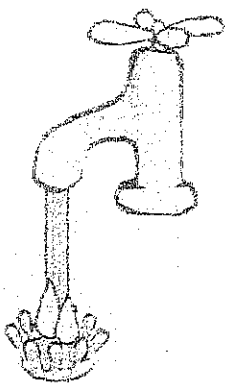
Es deseable que los lavamanos tengan sistemas para activar el flujo del agua mediante la rodilla, el pié, el brazo, o por sensores electrónicos, segura, teniendo en cuenta que solamente se puede utilizar agua no tratada para equipos de frío, pero en caso de no disponerse de esto, siempre se evitará tocar las llaves directamente con las manos, sino protegidas con una toalla de papel.

El jabón utilizado en los lavamanos debe ser líquido y se recomienda que sea de tipo bactericida, de agua potable y una vez fabricado, se tendrá mucho cuidado en su manipulación para evitar la contaminación con recipientes, utensilios o las manos del manipulador.



También como parte de ésta área, deben existir vestuarios con casilleros individuales para almacenar la ropa y efectos personales. Cuando sea posible, ésta área debería incluir duchas para uso del personal.

Suministro y calidad del agua y del hielo: La disponibilidad de agua debe ser suficiente para satisfacer la demanda tanto para el uso en el lavado y preparación de alimentos, como para las tareas de limpieza y desinfección.



Su procedencia debe ser de la red pública, o en su defecto ser tratada en el lugar para hacerla segura, teniendo en cuenta que solamente se puede utilizar agua no tratada para equipos de frío, producción de vapor no en contacto con los alimentos o para apagar incendios.

El hielo debe así mismo ser preparado a partir de agua potable y una vez fabricado, se tendrá mucho cuidado en su manipulación para evitar la contaminación con recipientes, utensilios o las manos del manipulador.

Es frecuente que el hielo sea manejado en forma indebida permitiendo su contacto con el suelo, con recipientes sucios, tomándolo con las manos o con utensilios como palas sucias, prácticas que siempre deben ser evitadas por el manipulador.

Desechos líquidos, basuras y desperdicios: El lugar de proceso, debe tener drenajes y canaletas protegidos por rejillas para evacuar las aguas servidas. Su limpieza frecuente ayuda a evitar estancamientos que permitan acumulación en el piso, en las bachas, o un reflujó de aguas servidas o negras que contaminen el área.

El tratamiento de las basuras por contener productos de desecho de alimentos crudos, cocidos, deteriorados, son un foco de contaminación y malos olores, por lo cual, deben preferentemente disponerse en recipientes tipo cubo, protegidos con doble bolsa de plástico fuerte y de preferencia accionados a pedal. En caso de no disponerse de este tipo, serán con tapa de vaivén y se evitará su contacto con las manos.

La limpieza de los recipientes de basura, debe hacerse al menos a diario con detergentes y desinfectantes. La disposición de las basuras se hará en contenedores en un área específica, que siempre deberá estar limpia y desinfectada periódicamente.



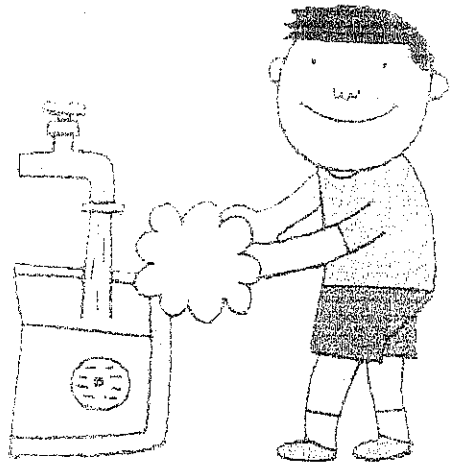
Depositos para materiales y equipos: La acumulación de materiales, equipos o recipientes en uso o en desuso, atraen las plagas. Por eso, se recomienda mantener en el establecimiento, áreas para ordenar y almacenar en forma adecuada este tipo de objetos y eliminar los que definitivamente no estén en uso.

Procedimientos para limpieza y desinfección: Esta labor es clave dentro de la manipulación higiénica de los alimentos y la colaboración del manipulador, fundamental para lograr estándares altos a este respecto.

En todos los lugares de preparación, sin importar su tamaño, volumen de producción, equipamiento o personal, deben practicarse a diario tareas de limpieza y desinfección de:

- Las áreas de proceso (paredes, pisos, techos)
- Las superficies en contacto con los alimentos (mesas, recipientes, utensilios, equipos)

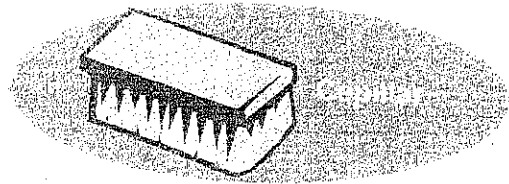
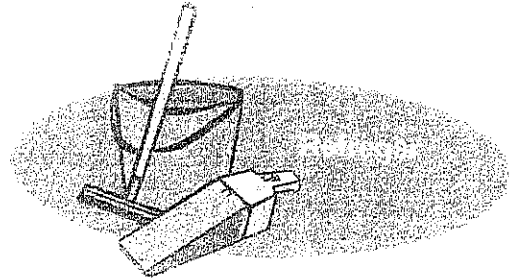
Estos procedimientos deben ejecutarse al finalizar las tareas de preparación, previamente a su iniciación, y en algunos casos, durante el mismo proceso.



La limpieza consiste en sacar toda la suciedad visible y la desinfección, en disminuir o eliminar las bacterias de instalaciones, superficies en contacto con alimentos, equipos o utensilios, recordando siempre que sin un buen proceso de limpieza, la desinfección es incapaz de producir el resultado esperado.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben incluir cuando menos una combinación de métodos físicos y químicos para limpiar las superficies, refregar, cepillar y desinfectar. Por lo general se realizan siguiendo las siguientes etapas:

- Una remoción de suciedad gruesa seguido de un enjuague. Se sacan los restos de alimento con fibras y agua. Si se trata de un equipo, implica a veces desarmarlo y remojar las partes previamente en un recipiente.
- La aplicación de un detergente y la remoción de la suciedad restante. La superficie, equipo o utensilio son refregados intensamente con un cepillo o fibra y con ayuda de un detergente y agua tibia o espuma por aspersión.
- Un enjuague con agua tibia, a chorro o a presión, según se disponga.
- Aplicación de un desinfectante, en dosis y tiempos de contacto recomendados por el fabricante. También puede aplicarse vapor o agua caliente por encima de 80 grados centígrados que también en estas condiciones tienen efecto desinfectante.
- Enjuague final con agua, que se realiza cuando se usan desinfectantes químicos que así lo requieran.



Programas de control de plagas: La proliferación de plagas donde se preparan alimentos, tiene mucha relación con las condiciones estructurales, con la forma de almacenar y disponer los desechos en el lugar y con tratamientos eficaces de limpieza y desinfección, con lo cual, todas las medidas que el manipulador tenga a su alcance, son de gran ayuda para el control de este problema.

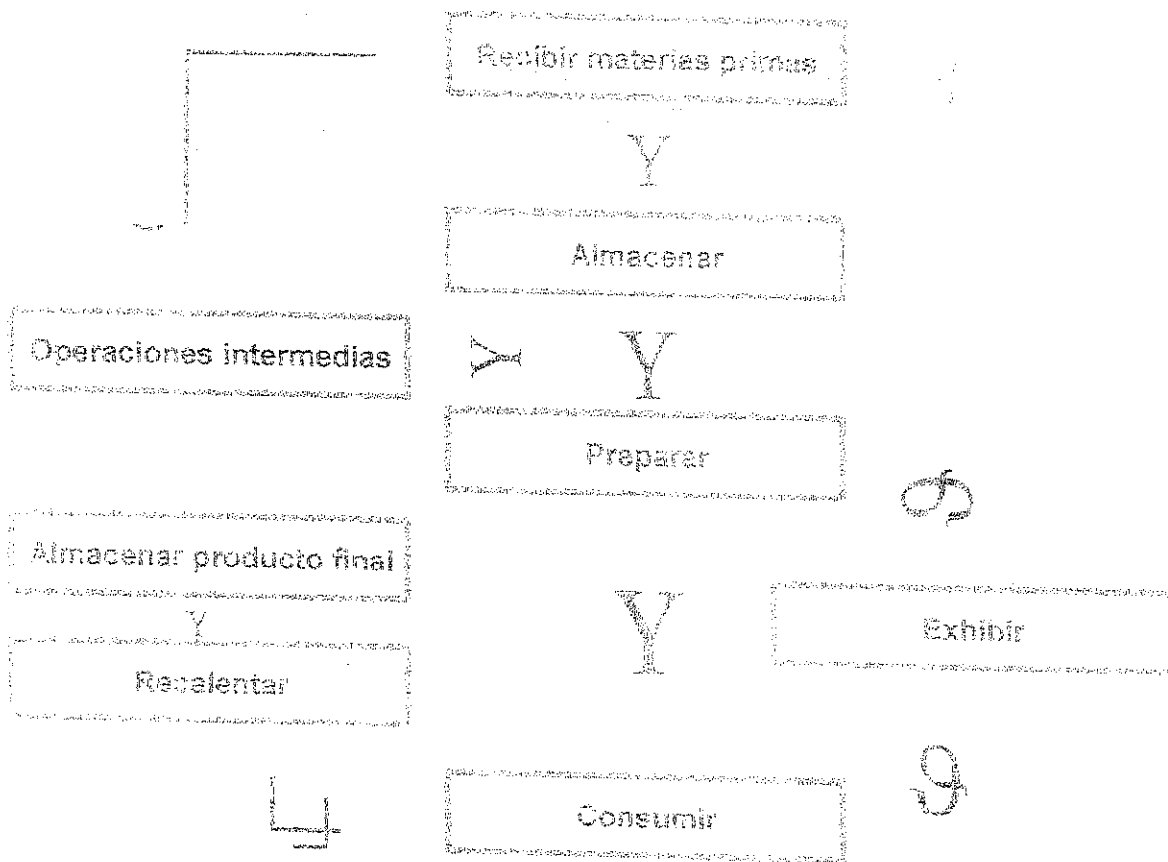
En establecimientos de cierta complejidad, el control de plagas es confiado a firmas especializadas, pero la vigilancia por parte del manipulador de estas condiciones, siempre debe considerarse como el primer paso para un mejor control, junto con medidas complementarias como la aplicación de químicos.

La tendencia para el control de las plagas, es hacia el uso de medidas que previenen su proliferación en el establecimiento, antes que medidas que hacen uso de sustancias químicas tóxicas para controlarlas.

El control de plagas en establecimientos de alimentos.

Manejo Higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos

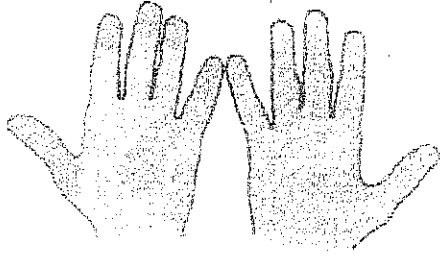
El manejo higiénico de los alimentos, incluye las diferentes etapas del proceso de elaboración, a lo largo de las cuales es necesario aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura, etapas que pueden verse ilustradas en el siguiente diagrama.



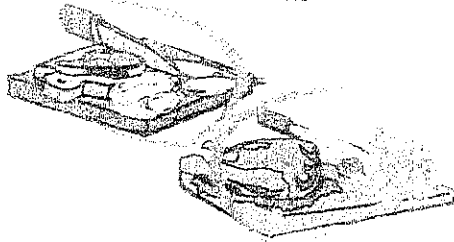
Factores que se tienen en cuenta de la preparación:

Antes de empezar a trabajar, tenga siempre en mente cuatro aspectos claves dentro de la preparación:

LIMPIEZA: lave siempre sus manos antes de tocar los alimentos y asegúrese de que todos los utensilios, empaque y etiquetado, equipos y superficies que van a contactar el alimento estén en perfecto estado de limpieza.

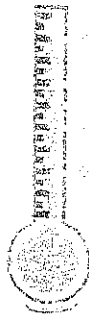


SEPARACIÓN: La debida separación de las materias primas para evitar su contaminación cruzada, deberá tenerse en cuenta en todo momento.



COCCIÓN: Asegúrese siempre de que los alimentos son cocinados a las temperaturas indicadas para eliminar todos los microorganismos.

Asegúrese siempre de que los alimentos son cocinados a las temperaturas indicadas para eliminar todos los microorganismos.



ENFRIAMIENTO: Si el alimento será consumido más tarde, colocarlo lo antes posible en refrigeración.



Recepción de las materias primas

La recepción de materias primas es la primera etapa en la elaboración de los alimentos y en este paso, es fundamental observar ciertas características los de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado.

Es muy importante, que al llegar las materias primas a la cocina, además de verificar esas características, se mida y registre su temperatura para aquellos productos que vienen refrigerados o congelados, los cuales deben venir en general a 4 grados centígrados y a menos 18 grados centígrados respectivamente, aunque algunos alimentos tienen temperaturas específicas que deberán ser respetadas, como es el caso del pescado por ejemplo, que debería llegar a una temperatura cercana a los cero grados, o del pollo que debería llegar a cerca de dos grados.

Una inspección breve pero muy completa es necesaria en esta etapa, elaborando un registro basado en los criterios para aceptar o no las materias primas. De preferencia, las materias primas deben recibirse en horas del día en que la temperatura ambiente sea lo más baja posible y su descarga se deberá realizar en un tiempo breve.

Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del establecimiento, como por ejemplo: cajas plásticas o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al lugar.

Operaciones relacionadas a las materias primas

Limpieza, selección y clasificación de materias primas

Son operaciones indispensables durante el ingreso de materias primas a la planta, y resultan muy importantes para el procesamiento posterior de los alimentos. Durante este proceso, se presentan condiciones que afectan sus características e inocuidad, por ejemplo: preparación con mucha anticipación al consumo, tiempos prolongados para la elaboración y en ocasiones, falta de condiciones para su conservación. Estas operaciones generalmente se refieren a los procedimientos para limpieza, selección y clasificación de las materias primas.

... al almacenamiento de los alimentos, al recibir los alimentos también que en el momento los siguientes puntos:

Cada establecimiento tiene una amplia variedad de productos que necesitan almacenamiento y algunas reglas generales puede ser aplicadas para diferentes situaciones.

Primero lo primero: La correcta rotación de las materias primas consiste en aplicar el principio de "Lo primero que Entra, es lo Primero que Sale", lo que puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. El manipulador almacenará entonces los productos con la fecha de vencimiento más próxima, delante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más próxima.

Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida.

- 1. Solicitar que las entregas se realicen en horas de menor movimiento para poder realizar una inspección adecuada.
- 2. Planificar el recibo de los productos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos.
- 3. Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto.
- 4. Verificar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en refrigeración o en caliente.
- 5. Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- 6. Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación del frío y dificulta la limpieza del equipo.
- 7. Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir o que no requieren cocción en la parte superior, para evitar la contaminación cruzada. Esto tiene fundamental importancia en los alimentos crudos que pueden liberar jugos y caer sobre los alimentos ya cocinados.
- 8. En todo caso se deben tener en cuenta las recomendaciones de los fabricantes de los equipos acerca de los lugares donde se deben acomodar los alimentos.
- 9. Evitar guardar cantidades importantes de alimentos calientes en grandes recipientes, porque esto hace que la temperatura de la heladera suba hasta el punto de colocar otros alimentos dentro de la zona de peligro. Esta operación se puede facilitar, distribuyendo los alimentos en varios recipientes de poca profundidad, lo cual favorece su enfriamiento más rápido.
- 10. Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados.
- 11. Tipos de almacenamiento:
 - a) Alimentos: En las áreas destinadas a este fin, debería tener por lo menos dos tipos de almacenamiento: una para guardar alimentos y nunca se deberán almacenar productos químicos o de limpieza en los procesos.
 - b) Sustancias químicas u otras no utilizadas: Del mismo modo, nunca se almacenarán alimentos en los baños, vestuarios, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan resultar contaminados.
- 12. Las áreas de almacenamiento incluyen las heladeras, así como sectores secos para almacenar materias primas que pueden mantenerse sin refrigeración.

Cada una de las áreas tiene un propósito definido y el manipulador tiene que considerar que el diseño y manejo del espacio para almacenamiento debe ser una prioridad, por cuanto si éste es usado de forma indebida, se convierte en un problema en el establecimiento. Así por ejemplo, si un refrigerador es sobrecargado, posiblemente no alcance nunca la temperatura necesaria para conservar los alimentos.

Al almacenar los alimentos se mantendrán retirados de las áreas de lavado de utensilios y de almacenamiento de residuos.

En general, un establecimiento debería tener las siguientes áreas para almacenamiento:

Almacenamiento Refrigerado

Se utiliza para mantener allí alimentos de alto riesgo, los cuales deben estar a temperatura por debajo de los 5 grados centígrados, como la mejor medida para evitar la multiplicación de las bacterias. La temperatura ideal dependerá no obstante del tipo de alimento, así por ejemplo, las frutas y vegetales se congelarían si se almacenan a las temperaturas que son ideales para mantener el pescado. Esta es la razón por la cual, es recomendable tener refrigeradoras separadas para los diferentes tipos de productos para poder mantenerlos en la temperatura

óptima. En caso de no ser posible esto, tratar de almacenar la carne, el pollo, el pescado y los productos de la leche en la parte más fría del equipo, retirados de la puerta.

Si bien hay diferencias entre los varios equipos usados para refrigeración, hay claves generales que deben ser aplicadas, cualquiera sea el equipo que se use:

Mantener buena circulación de aire

La temperatura del aire que circula dentro de la heladera, tiene mucha importancia para mantener los alimentos por debajo de 5 grados centígrados. Por eso la temperatura del aire debe ser de unos 4 grados, lo cual ha de ser comprobado al menos una vez obtenidas durante cada turno de trabajo, mediante el uso de un termómetro colocado en la parte más "caliente" del equipo.

El equipo de los alimentos calientes

El colocar allí alimentos calientes en el refrigerador, puede dar lugar a que el interior del

equipo se caliente al punto que los demás alimentos entren en la zona de temperatura de peligro, lo mismo puede suceder si el equipo es sobrecargado, ya que se impide la circulación del aire frío y el contacto de este con los alimentos en refrigeración.

Almacenamiento de los alimentos

Mantener los alimentos cubiertos es una de las mejores maneras de evitar la contaminación cruzada, por eso siempre estos deben cubrirse con papel aluminio o plástico. Se deben utilizar recipientes poco profundos para que los alimentos se enfrien más rápido. El utilizar recipientes grandes, hace que éstos parezcan fríos en el exterior, pero los alimentos en el centro, tardan mucho tiempo en bajar su temperatura por debajo de 5 grados y permanecen largo tiempo en la zona de temperatura de peligro, con lo cual se facilita la multiplicación de las bacterias.

La protección de los alimentos para evitar este tipo de contaminaciones, también se aplica cuando no se tienen equipos separados para alimentos crudos y alimentos cocidos. En este caso se aconseja colocar la carne cruda, el pollo o el pescado separados de los alimentos cocinados o listos para consumir o si no, debajo de éstos para evitar goteos de los alimentos crudos sobre los ya preparados.

El orden en que se deben colocar es el siguiente: de arriba hacia abajo: alimentos listos para consumir, pescado entero, cortes enteros de carne o cerdo, carne o pescado molidos, pollo entero y/o molido. Orden que está basado en evitar contaminaciones por goteo.

Chequear las temperaturas

La vigilancia de la temperatura de los alimentos debe realizarse a intervalos de tiempo, como acción clave durante el almacenamiento, para lo cual se tomará al azar la temperatura de los alimentos por temperatura del equipo debe ser chequeada con frecuencia y que conviene anotar las lecturas

Almacenamiento Congelado

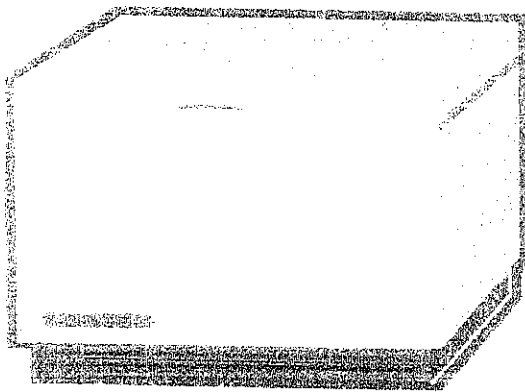
Área en la cual se mantienen los alimentos congelados a una temperatura de menos 18 grados centígrados, condiciones que si bien no matan todos los microorganismos, sí reducen su crecimiento.

No obstante eso, los alimentos congelados deben ser utilizados lo más rápidamente posible dentro de su fecha de vencimiento.

Algunas de las claves que se aplican a este modo de almacenamiento incluyen:

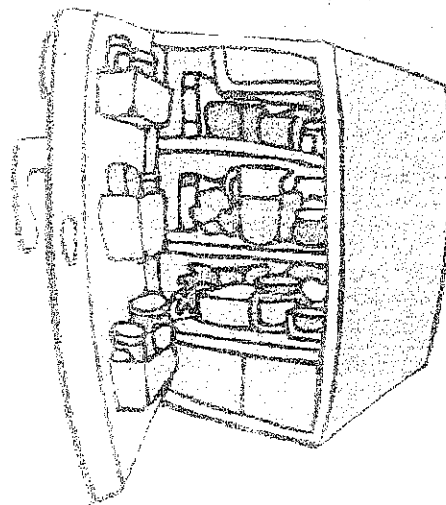
Rotación de los alimentos

Una vez inspeccionados los alimentos al recibirlos, deben ser etiquetados, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador. Si hay algunos productos que van a ser usados de inmediato, estos se colocarán en la heladera.



Evitar sobrecargar el congelador

Una carga excesiva de alimentos, o colocar alimentos calientes en el congelador, puede elevar la temperatura y descongelar parcialmente los alimentos que se guardan allí. Por esa razón, para evitar tener que poner restos de alimentos en el congelador, prepare varias partidas pequeñas. La sobrecarga del congelador, hace también más difícil encontrar los alimentos y la rotación de los mismos.



Evitar el empaque original

Siempre que sea posible, evitar sacar el múltiplico, ya que la descongelación hace que el empaque en contacto directo con el alimento y de ser alimento libere líquidos y por tanto estos se conviertan en nutrientes. También, el proceso de descongelación de la humedad o debe colocarse en un recipiente hace que las partes externas del alimento aumenten de la humedad. Etiquetar bien los paquetes y su temperatura, mientras el centro del alimento permanece congelado, todo lo cual contribuye a la reproducción de las bacterias. Solamente si el alimento ha sido completamente cocido, podrá procederse a una nueva congelación del mismo.

Evitar la re-congelación

Además de afectar la calidad del alimento, el volverlo a congelar puede facilitar que las bacterias se multipliquen, ya que la descongelación hace que el alimento libere líquidos y por tanto estos se conviertan en nutrientes. También, el proceso de descongelación de la humedad o debe colocarse en un recipiente hace que las partes externas del alimento aumenten de la humedad. Etiquetar bien los paquetes y su temperatura, mientras el centro del alimento permanece congelado, todo lo cual contribuye a la reproducción de las bacterias. Solamente si el alimento ha sido completamente cocido, podrá procederse a una nueva congelación del mismo.

Rotación de materias primas

Se aconseja utilizar el sistema de Lo primero que entra es lo primero que sale (PEPS), para hacer una buena rotación de los alimentos, basándose en la fecha límite de uso con que este fue ingresado. Descongelar el equipo

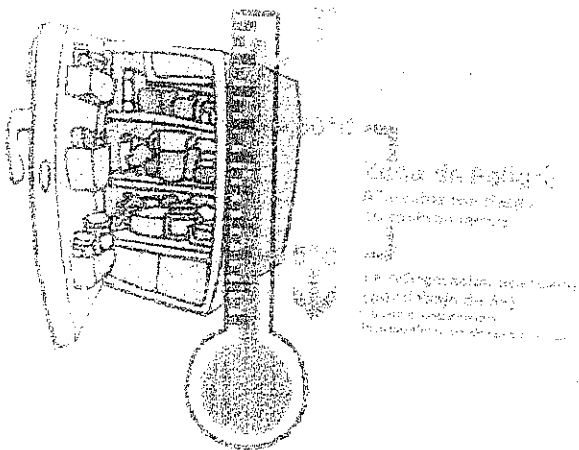
La descongelación periódica del equipo, hace que éste funcione en forma más eficiente al evitarse la formación de escarcha de hielo.

Evitar abrir en exceso la puerta

El abrir pocas veces la puerta, contribuye a mantener mejor la temperatura del equipo y de los alimentos. Programe el ingreso y retiro de alimentos del congelador para evitar abrir muchas veces la puerta.

chequear la temperatura

Al igual que en la heladera, la temperatura del congelador debe ser vigilada a intervalos con termómetros bien calibrados y anotando las lecturas obtenidas



Almacenamiento en seco

Allí se almacenan alimentos secos y enlatados, por lo cual esta área necesita que las materias primas se conserven en condiciones de temperatura y humedad adecuadas, ya que el calor y la humedad son los problemas más frecuentes en este tipo de almacenamiento. Las temperaturas ambientales, deben estar entre 10 y 21 grados centígrados y la humedad del ambiente debe estar entre 50 y 60 por ciento, para lo cual puede ser necesario utilizar equipos como deshumidificadores.

Algunas claves para este tipo de almacenamiento incluyen:

Mantener empaques originales

Esta medida ayuda a proteger los alimentos de eventuales acciones de roedores, insectos o de contaminantes como las bacterias. Si el alimento debe ser retirado de su empaque original, se recomienda colocarlo en recipientes bien cubiertos, protegidos y de fácil limpieza.

Guardar las distancias

Una distancia de al menos 20m centímetros del suelo o de las paredes, facilita la limpieza del lugar, hace posible una mejor ventilación, separa los alimentos de paredes calientes o húmedas y da una mejor imagen del establecimiento.

Controlar temperatura y humedad

Un termómetro y un medidor de humedad, ayudarán a controlar las condiciones de temperatura y humedad del lugar.

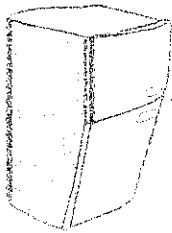
Almacenamiento de químicos

Esta área debe destinarse al almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos para la higiene del establecimiento.

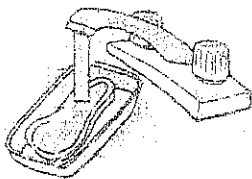
Por lo tanto este sector debe estar bien separado de aquel donde se guardan alimentos y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, con los productos debidamente ordenados, etiquetados y en algunos casos, guardados en lugares bien llave.

Los métodos seguros para descongelar los alimentos incluyen:

❶ Refrigeración. Una vez definidos los productos que se van a utilizar, se sacan del congelador y se colocan en la parte más baja del refrigerador a efecto de realizar una descongelación lenta a una temperatura que no esté dentro de la zona de peligro.



❷ Con agua corriente. La aplicación de agua fría a chorro sobre el alimento. Este método ofrece inconvenientes en especial para piezas voluminosas, porque el tiempo para descongelar se hace largo y permite la multiplicación de bacterias sobre la superficie al quedar expuesta a la temperatura ambiente y además implica un gran gasto de agua.

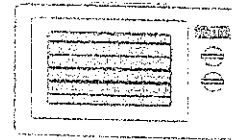


❸ Como parte de la cocción. Cuando se trate de alimentos como verduras, hamburguesas, pequeñas porciones de carnes u otros alimentos no voluminosos, la descongelación como parte de la cocción es indicada, ya que permite que el alimento alcance la temperatura correcta y el tiempo suficiente para descongelar la parte central de la pieza y

asegurar que la temperatura máxima de cocción se alcance en ese punto.



En horno microondas. Dada la alta eficiencia térmica del horno microondas, la descongelación por este método resulta eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata



Manejo de algunos grupos de alimentos

Las características de muchas cocinas, implican la preparación a diario de grandes cantidades de raciones, las cuales también contienen gran variedad de materias primas alimenticias y en consecuencia, es indispensable una especialización en algunas áreas de la cocina.

Tales procesos se llevan a cabo en tres áreas bien definidas:

❶ Cocina fría: Aquí se elaboran todas las comidas que se han de servir frías; cuenta con una amplia gama de productos, incluidos, ensaladas de frutas y hortalizas, entradas a base de carnes frías, embutidos, derivados lácteos, huevos y frutos del mar.

❷ Cocina caliente: comprende una variedad de platos, preparados por lo general a base de carnes, aves, productos de la pesca, verduras, pastas, salsas y arroz.

❸ Pastelería: elabora productos de repostería, panadería, postres, budines, salsas, pasteles y empanadas.

La variedad de productos perecederos manejados en las cocinas, obliga a fijar pautas para su selección y almacenamiento adecuado. antes de proceder a su preparación, las mismas serán seguidas en forma estricta. Esto implica que todo el personal esté capacitado para reconocer las características de inocuidad y calidad de los productos.

Manejo de carnes y embutidos

De todos los productos preparados en latas, las carnes de res, cerdo y aves ocupan un lugar importante en cuanto a volúmenes de preparación, pero también en lo referente a peligros potenciales.

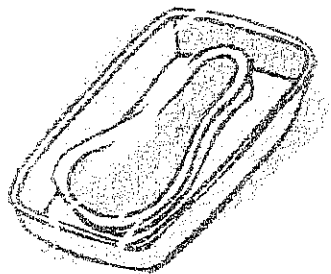
Evidentemente, la carne es una de las materias primas más exigentes en cuanto a cuidados para garantizar su buen estado sanitario, a fin de que los alimentos obtenidos a partir de esta, lleguen a los consumidores con la debida calidad higiénica.

Es importante entonces, tener en cuenta algunos aspectos relativos a las fuentes de contaminación biológica de las carnes, pues son determinantes en la calidad de los productos manejados en la cocina:

- ☒ Estado sanitario de los animales faenados
- ☒ Condiciones higiénicas del transporte de animales antes de la faena
- ☒ Condiciones higiénicas de la faena
- ☒ Refrigeración y maduración adecuada de las canales o los cortes
- ☒ Condiciones higiénicas de transporte en vehículos luego de la faena
- ☒ Almacenamiento y manejo adecuados en la planta
- ☒ Existencia de contaminación cruzada

Descongelación de las carnes

Ya se discutió que el proceso óptimo de descongelado de carne se debería hacer a temperaturas entre 0 y 5 grados centígrados en forma lenta en la heladera; sin embargo, para trozos grandes, los tiempos de descongelado muy prolongados, pueden resultar antieconómicos y pueden generar un marcado aumento en el recuento de microorganismos, por lo cual es recomendable realizar el proceso partiendo de piezas pequeñas, que resulte más eficiente.



Otra alternativa discutida para el descongelamiento es efectuarlo con agua, procedimiento que presenta la ventaja de efectuar el intercambio de temperatura en forma intensa, sin pérdida apreciable de peso; sin embargo, es necesario tener en cuenta la pérdida eventual por lavado de: proteínas, vitaminas y minerales de las capas superficiales. Además, al colocar varios trozos de carne en la misma agua, existe la posibilidad de contaminación cruzada, la cual se puede evitar cuando las carnes están envueltas en envases de plástico hermético.

La descongelación con hornos microondas es otra alternativa, pero puede suceder un calentamiento desigual originado en la variedad de las piezas especialmente por su grosor, con el consiguiente riesgo de que si antes de la preparación de los alimentos, la descongelación de piezas voluminosas no ha sido completa, el calor aplicado durante la cocción no penetrará totalmente en la pieza y entonces al final de la cocción podrán sobrevivir bacterias en el centro del producto.

Corte de las carnes

Las preparaciones a base de carnes implican el cortado de las piezas para obtener porciones pequeñas; en algunos casos los platos fríos en forma específica, están constituidos por trozos pequeños de diferentes carnes.

El fraccionamiento de las carnes trae como consecuencia tres efectos inevitables de importancia en relación con el crecimiento bacteriano:

- ☒ Aumenta la superficie expuesta a la contaminación
- ☒ Se liberan líquidos ricos en nutrientes
- ☒ Se puede causar contaminación a través de los utensilios o maquinaria de corte

Esta etapa por lo general favorece la proliferación microbiana y por eso se hace necesario desarrollar operaciones minuciosas de limpieza y desinfección a equipos, utensilios y superficies, después de cada proceso. Es importante evitar el fraccionamiento de productos crudos y cocidos con el mismo elemento, sin tener en cuenta la precaución anterior.

Por otra parte, el fraccionamiento determina la duración aproximada de mantenimiento de las carnes en las cámaras de refrigeración, así:

- Cuartos de canal, cortes, semi-cortes, etc., pocos días
- Cortes especiales, de 1 a 2 días
- Porciones, 1 día como máximo
- Carne molida, pocas horas

La preparación de cortes de carnes y porciones debe ser lo más rápido posible y al hacerla, se eliminarán los jugos formados, para lograr superficies lo más secas. De inmediato, las carnes serán llevadas a la heladera.

Preparación de las carnes

La carne por su valor nutritivo constituye un magnífico sustrato para el crecimiento bacteriano; por esta razón, requiere especial cuidado en la aplicación de temperaturas adecuadas y compatibles durante el tratamiento térmico, sobre todo cuando se trata de piezas de gran tamaño.

Las aves, carnes rellenas y otros productos que contengan carne, deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura de por lo menos 71 grados centígrados sin interrupción del proceso de cocción.

En cuanto al cerdo y cualquier otro alimento que contenga dicha carne, se cocina hasta calentar todas las partes del alimento a una temperatura no inferior a 74 grados centígrados.

La vigilancia de la temperatura a intervalos inevitables durante la cocción de las carnes, es fundamental sobre todo en aquellos casos cuya cocción demora más de una hora, cuando cabe la posibilidad de servirlos, mantener los alimentos largo tiempo en temperaturas críticas.

Las piezas de carne enrollada como por el matambre, se deben preparar aún con más las piezas enteras, puesto que ofrecen el de que la superficie externa y puntas del corte probablemente las más contaminadas y al quedan en la mitad de la pieza, donde las bacterias pueden fácilmente sobrevivir si no alcanzan las temperaturas recomendadas.

En ciertos establecimientos se preparan grandes piezas de carne o de ave, las cuales después son rebanadas como paso previo para su calentamiento, tras un período de refrigeración o se dejan permanecer a temperatura ambiente.

Esta práctica tan común, no debe utilizarse ya que prolonga el tiempo en el cual la carne permanece a temperaturas óptimas para la multiplicación de bacterias. En cualquier caso, el recalentamiento se hará hasta que la carne alcance una temperatura nunca inferior a 74 grados centígrados, en el centro de la masa lo cual es preciso comprobar con el uso de termómetros.

Durante la operación de alistamiento de las bandejas, tanto si se trata de platos fríos como calientes, hay que controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen al ambiente, así como las posibilidades de contaminación cruzada.

Las salsas de carne elaboradas por lo general a base de trozos, así como algunos guisados y platos de carne picada son regularmente enfriadas y almacenadas en refrigeración para adicionarlas a las carnes asadas o cocidas; tales salsas por su alto contenido de nutrientes, representan una fuente de contaminación importante si no se manejan adecuadamente.

Una alternativa, puede ser la de conseguir en el mercado concentrados de carne para reemplazar las salsas, lo que reduce notablemente la posibilidad de contaminación mencionada.

Debe respetarse sin excepción, la norma de que los platos de carnes picadas se preparen y consuman el mismo día. Pero, si el recalentamiento es menor de 74 grados centígrados y mantenerse a tal temperatura un mínimo de 2 minutos antes de

Para los productos cárnicos cocidos, curados y embutidos, hay que resaltar la necesidad de observar los procedimientos recomendados para la selección de proveedores y en cuanto a su cuidado que almacenamiento, en especial lo referente a tiempos, riesgo temperaturas, rotación, con particular rigor, para sean prevenir su contaminación cruzada, la cual puede enrollarse ocurrir en las zonas de refrigeración-si no se dispone de áreas separados- o bien, en los procesos de fraccionamiento donde pueden ser contaminados con

facilitad por equipos, utensilios y superficies en los cuales se han manipulado carnes crudas.

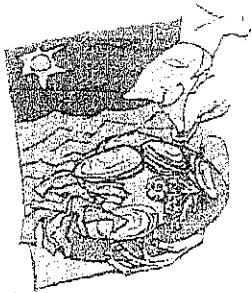
Filetes

Manejo de productos de la pesca

Los productos de la pesca constituyen otro renglón importante dentro de las materias primas utilizadas y son muy susceptibles a la contaminación por microorganismos.

En general la principal preocupación del control de calidad microbiológico del pescado, se refiere a la posibilidad de presentar alteraciones que lo hagan inadecuado para el consumo.

Los pescados y mariscos son altamente perecederos, lo cual hace que además de su adecuada selección, la conservación en hielo o por congelación desde el mismo momento de la captura como también en el transporte hasta la planta, sea un factor primordial para su mayor plazo de vida comercial.



Desde el ingreso a la planta, la verificación de las condiciones de transporte y de temperatura de llegada de los productos, adquiere suma importancia, así como la evaluación para identificar las características de olor, textura y color deseables del producto fresco.

El almacenamiento por congelación a temperatura de 18 grados centígrados, brinda mejores resultados para estos productos: de hecho, se ha determinado que el pescado congelado -luego de haber sido mantenido en hielo por espacio de 3 días.- duplica el tiempo para almacenarse, sin perder sus cualidades, comparado con aquel preservado en hielo durante 9 días.

Los procedimientos de descongelación son similares a los recomendados para las carnes, e incluso si se trata de piezas poco voluminosas, pueden descongelar de manera satisfactoria, en agua corriente, a una temperatura no superior a 20 grados centígrados.

Así como en otras operaciones que implican manipulación, la higiene de los operarios y la correcta desinfección de los cuchillos, superficies y equipos, tienen una repercusión evidente para evitar la contaminación cruzada.



Preparación

Las distintas variedades de productos de la pesca se preparan por lo general a la plancha, en cuya cocción tienen que alcanzar una temperatura de por lo menos 60 grados centígrados en todas sus partes; es el caso de los filetes de las diferentes especies utilizadas.

Con posterioridad a la cocción, a temperaturas similares, los crustáceos, camarones y langostinos, son llevados a refrigeración, para lo cual el tiempo no debe exceder de 4 horas. Luego de esta operación es muy frecuente retirar las partes no comestibles, lo cual exige un tiempo lo suficientemente corto como para conservar la temperatura de refrigeración, sin olvidar las medidas de higiene necesarias para evitar la recontaminación.

Cuando los moluscos como ostras, almejas y mejillones se preparan crudos ofrecen riesgos, porque concentran en su organismo contaminantes presentes en el medio marino, entre ellos la bacteria del cólera o toxinas contenidas en algas de las que se alimentan. Por eso es importante su consumo en estado cocido y respetar los períodos de veda.

Manejo de frutas y hortalizas

Los productos de la horticultura siempre contienen contaminantes y pueden ser portadores de una gran carga inicial de bacterias adquiridas en el suelo, el agua, el aire o por medio de insectos, dependiendo del tipo de cultivo; así, las hojas, tienen una mayor exposición al aire, mientras, las raíces tienen un mayor contacto con el suelo.

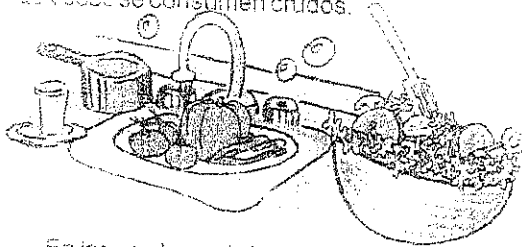
Ciertas prácticas agrícolas pueden ejercer pues eso causa marchitamiento de la hortaliza y un importantes efectos, por ejemplo, el uso de gusto o lavandina, frecuencia la propagación de microorganismos y del mismo modo, las prácticas de recolección, sean se trasladan las hortalizas han de ser previamente manuales o mecánicas, introducen y/o distribuyen desinfectados, microorganismos en espacios en los cuales antes estaban ausentes.

Manejo de la leche y derivados

Pero sin duda lo que más preocupa en términos de salud pública por la contaminación de los productos hortícolas, es la introducción de materias fecales, en el agua de riego o en el suelo, ya que ofrecen el riesgo de que los productos tengan momento del ordeño, bacterias o parásitos.

Entonces, las medidas tendientes a reducir la contaminación inicial y el lavado para reducir la carga microbiana son los puntos críticos de mayor interés, para controlar la calidad de estos productos. El control de tales puntos críticos resulta muy importante para evitar la propagación de agentes que causan enfermedad en el hombre como bacterias, parásitos y virus como el de la hepatitis.

El lavado y desinfección de frutas y hortalizas es una de las rutinas que deben realizarse con mayor rigor en la cocina, toda vez que constituyen la materia prima para la preparación de variados platos que muchas veces se consumen crudos.



En las verduras de hoja, el lavado precede a la selección y eliminación de hojas externas que contienen la mayor carga de suciedad. El lavado se hace con agua potable a chorro en forma abundante para procurar su limpieza profunda.

Para su desinfección se deben utilizar desinfectantes derivados del cloro como la lavandina.

La lavandina se utiliza por inmersión de los ya lavados, en soluciones que contienen concentraciones de 100 a 200 ppm, por un tiempo de contacto de 15 minutos, lo que equivale a una cucharada de lavandina por cinco litros de agua. Luego es necesario realizar un enjuague enérgico. No es necesario dar un tiempo de contacto más largo



Manejo de productos de pastelería y repostería

La preparación de diversos productos que contienen ingredientes muy sensibles a la contaminación microbiana, hace necesario tener mayores cuidados en su elaboración.

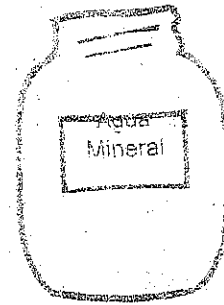
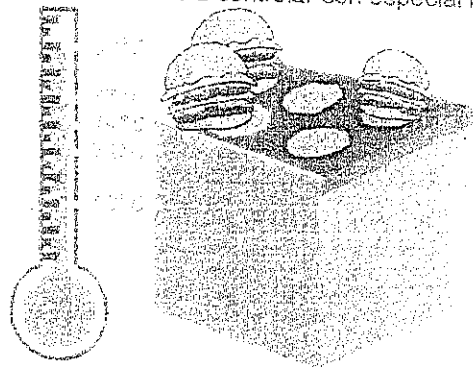
En efecto, además de las preparaciones a base de harina para el pan y productos de pastelería, están aquellos productos que contienen carnes molidas: empanadas, pasteles, tortas de carne y otros productos, los cuales requieren un manejo muy cuidadoso de la materia prima para evitar la contaminación cruzada.

Por otra parte, los productos de repostería incluyen ingredientes sensibles como: crema de vegetales leche, mayonesa, huevos y frutas cuyo prerequisite es una buena elección de las materias primas y su manejo en condiciones estrictas de higiene.

Para la preparación de productos con carnes molidas (picadas), hay que tener la precaución de

utilizar las mejores materias primas disponibles y tener en cuenta que su duración es muy corta. Los

Embotelladas para consumo, son una alternativa de calidad confiable, cuando el agua de suministro de la y si es el caso, el recalentamiento antes de servirlos, no está disponible o carece de los controles en tanques y cañerías. Será necesario asegurarse que los proveedores de aguas embotelladas, sean empresas de reconocida prestancia en la localidad.



Como ya lo habíamos visto, los postres que se preparan en la cocina deben tener en cuenta que además de ser adquiridos a proveedores reconocidos, su manejo exige extremo cuidado principalmente en lo que a su conservación se refiere; por ejemplo, los huevos crudos empleados en su preparación, deben ser objeto de un minucioso lavado con agua potable mezclada con cualquier desinfectante por cuanto son una fuente de contaminación por la bacteria Salmonella, muy frecuente en este alimento.

En los trabajos de repostería es muy frecuente el uso de utensilios como las mangas y boquillas para adornar las preparaciones con cremas o preparaciones a base de estas, y si no son lavadas cuidadosamente y desinfectadas después de cada uso, significan un riesgo importante de contaminación.

El mantenimiento en refrigeración de los productos de esta área que así lo requieran, incluye por lo tanto el control de la temperatura y el tiempo de permanencia como puntos críticos de interés.

Algunos enlatados, en especial de fruta, también son usados para repostería y debido a su proceso de elaboración industrial son de bajo riesgo; en cambio algunas frutas frescas que se usan como decoración, tienen mayor riesgo de contaminación, por lo que deben ser lavadas y desinfectadas.

Agua y hielo

Estos dos productos son de mucho uso en los servicios de comida y como fue explicado, tanto uno como otro, deben cumplir con los requisitos de potabilidad del agua.

En la actualidad, las aguas tratadas y embotelladas para consumo, son una alternativa de calidad confiable, cuando el agua de suministro de la y si es el caso, el recalentamiento antes de servirlos, no está disponible o carece de los controles en tanques y cañerías. Será necesario asegurarse que los proveedores de aguas embotelladas, sean empresas de reconocida prestancia en la localidad.

El hielo es común encontrarlo envuelto en bolsas plásticas o recipientes adecuados para su uso. Debe ser manipulado con mucho cuidado, teniendo en cuenta que es un alimento también.

Ensaladas y aderezos

Las preparaciones de este tipo de alimentos, llevan casi siempre huevos o sus derivados como mayonesa. En ningún caso, debemos usar huevo crudo, ya que éste puede estar contaminado con la bacteria Salmonella, razón por la cual tampoco es recomendable preparar mayonesas en el establecimiento. Es recomendable elegir las preparadas industrialmente.

Los aderezos, cremas y alimentos que contienen huevo o productos a base de huevo, o de leche, es necesario mantenerlos fuera de la zona de temperaturas de peligro.

Enfriamiento rápido de los alimentos

Los recipientes de mucha profundidad colocados en un refrigerador, son un medio inaceptable para el enfriamiento rápido de alimentos así sean de baja profundidad, tampoco son recomendables para enfriamiento rápido.

Hay otros factores que influyen en la eficiencia del enfriamiento rápido como el hecho de que los recipientes estén cubiertos o no, pues al estar completamente cubiertos (para proteger los alimentos de la contaminación cruzada) impide que haya una mejor circulación del aire frío al alimento.

Requisitos para un enfriamiento rápido de los alimentos

De acuerdo a las diferentes modalidades de preparación y a los tipos de cocción, en la práctica se pueden encontrar por lo general dos posibilidades: el material de elección debería ser el acero inoxidable y alimentos que alcanzan al final de la cocción o aluminio, ya que hacen más eficiente la penetración de temperaturas de 75 °C o más y alimentos que del frío al alimento. El plástico u otros materiales, alcanzan temperaturas en torno de los 63° al final de la cocción.

El efecto de garantizar la inocuidad de alimentos al prevenir la posible reproducción de microorganismos o la germinación de esporas, los procedimientos de enfriamiento rápido deberán hacerse en las siguientes etapas:

1. Reducir la temperatura desde 60 °C o más hasta 21 °C en 2 horas o menos
2. Reducir la temperatura desde 21 °C hasta 5°C o menos en 2 horas adicionales para un total máximo de 4 horas de todo el proceso

Naturalmente los procedimientos de elaboración del establecimiento deberán estar ajustados para garantizar que esta norma se cumple rigurosamente en todos los casos.

Nota: En el de alimentos que alcanzan temperaturas por encima de 75 grados. (muy calientes), resulta conveniente realizar una etapa de pre enfriamiento en reposo al ambiente. Este se debe hacer en un área bien ventilada, que permita la disipación del calor, o ayudar a mejorar su ventilación con el uso de aparatos de ventilación. También pueden colocarse los recipientes sobre fuentes con hielo.

Esta etapa de pre-enfriamiento busca descender la temperatura desde 75° C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

Los Procedimientos

Antes que todo, será necesario disponer de los equipos de refrigeración y de mantenimiento en frío, considerando el tamaño de las operaciones del establecimiento. Lo recomendable es que cualquier establecimiento pueda disponer de cámaras o equipos de refrigeración para almacenamiento en frío, con la capacidad suficiente para contener el volumen correspondiente a la actividad diaria máxima.

También es necesario insistir en que hay que contar con la cantidad suficiente de recipientes con las características indicadas para este procedimiento. A este respecto, los recipientes deberían tener en lo posible no más de 5 o 6 centímetros de profundidad y debería ser el acero inoxidable y alimentos que hacen más eficiente la penetración de temperaturas de 75 °C o más y alimentos que del frío al alimento. El plástico u otros materiales, reducen de manera considerable la eficiencia del proceso.

No está de más recalcar la necesidad de que todos los recipientes estén debidamente limpios y desinfectados, máxime cuando se colocarán en ellos, alimentos preparados ya listos para el consumo.

Los procedimientos a seguir deben ser los siguientes:

1. Dividir en porciones pequeñas las piezas grandes y fraccionar grandes partidas en unas más pequeñas. El concepto de pequeño, estará de acuerdo con la capacidad de enfriamiento de los equipos, por lo cual será conveniente experimentar hasta encontrar la medida justa.
2. Colocar las porciones de alimentos calientes en los recipientes previamente enfriados, teniendo la precaución de dejar espacios entre las porciones para una mejor circulación del aire frío. La distribución de las porciones se hará evitando su acumulación en el centro del recipiente.
3. Colocar sobre fuentes de hielo los recipientes con el alimento.
4. Revolver con frecuencia (cada 15 minutos) los alimentos dentro del recipiente. Esto ayudará a que el enfriamiento sea más uniforme.
5. Revolver también el hielo que rodea los recipientes lo cual ayuda a la eficiencia del proceso.
6. Colocar los recipientes en la heladera o cámara. En esta etapa se pueden emplear recipientes de hasta 12 cm de profundidad. No obstante, es necesario tener en cuenta que alimentos como sopas, cremas o similares, no deben sobrepasar el nivel de 7 u 8 centímetros de profundidad, lo mismo que preparaciones muy espesas no deben sobrepasar el nivel de 6 centímetros. Será necesario dejar espacios entre los recipientes con lo cual el aire frío circula mejor y hace más eficiente el proceso.

7. Los recipientes cubiertos (con aluminio o plástico por ejemplo) hacen que el enfriamiento sea más lento. Podría dejarse destapado un tercio del recipiente, pero en algunos lugares las normas obligan a mantenerlos cubiertos todo el tiempo.

8. Medir la temperatura de los alimentos con un termómetro higienizado para observar si se cumplen los criterios para el enfriamiento rápido. (Bajar la temperatura de 60 °C o más a 21 °C en menos de 2 horas y de 21 °C a 5 °C o menos en otras 2 horas para un total de 4 horas).

9. En caso de no cumplirse estas temperaturas y tiempos, se tomarán acciones que corrijan esta situación y que pueden ser desde decidir el recalentamiento rápido del alimento a 75 °C dentro de las 2 horas siguientes, o de no estar previsto su servicio en ese tiempo, se indica descartar el alimento.

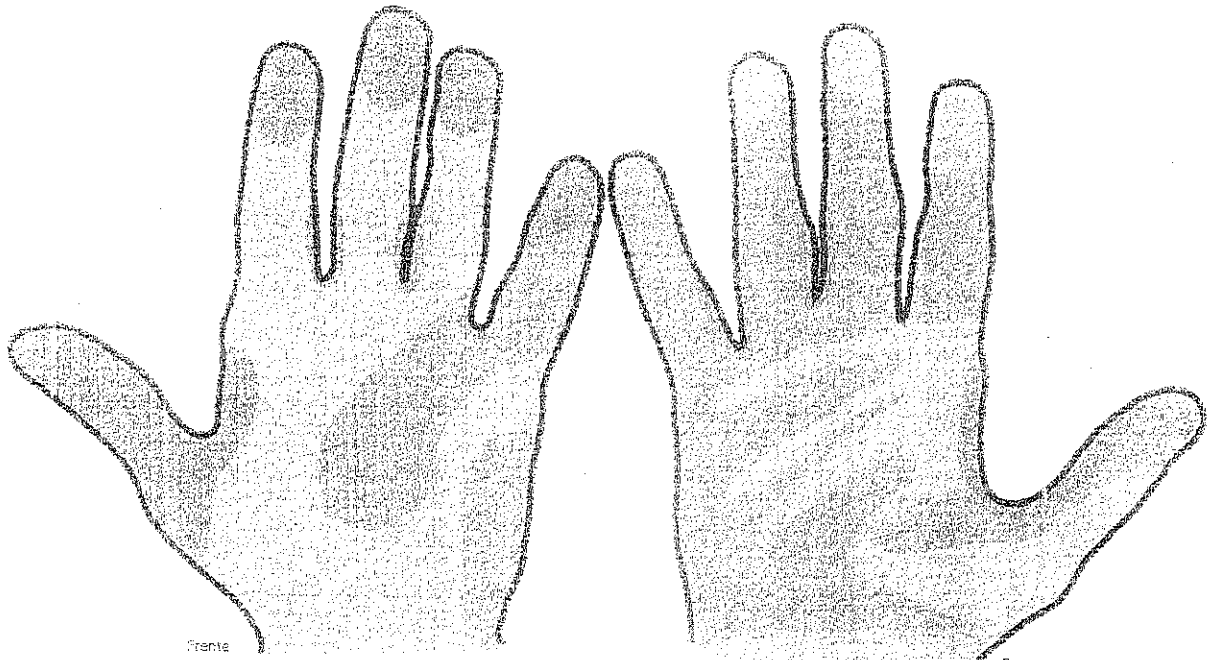
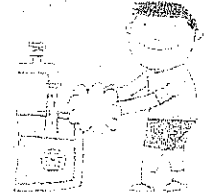
10. Estas operaciones pueden realizarse también en un congelador donde no haya alimentos congelados, siempre y cuando que la eficiencia del equipo garantice que no se sobrepasan los 4 horas como tiempo total para el enfriamiento rápido.

FINALMENTE, LOS ALIMENTOS ENFRIADOS, DEBERAN SER MARCADOS CON LA FECHA Y TIEMPO EN QUE FUERON PREPARADOS PARA INDICAR LA FECHA DE VENCIMIENTO O LA FECHA EN QUE DEBEN SER DESCARTADOS.

Recuerde: Alimentos
bien hechos todos ganamos!

Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

1. Mantener siempre las manos limpias



Frente
Zonas que frecuentemente olvidamos lavar

Zonas que a veces olvidamos lavar

Dorso
Zonas que siempre recordamos lavar

Siempre debes lavar tus manos con agua corriente y jabón, especialmente cuando:

Antes de	Después de
Comer Tocar alimentos Cocinar	Ir al baño Manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo y huevos) Jugar en el parque y tocar las mascotas Sonarse la nariz, estornudar o toser



OMS

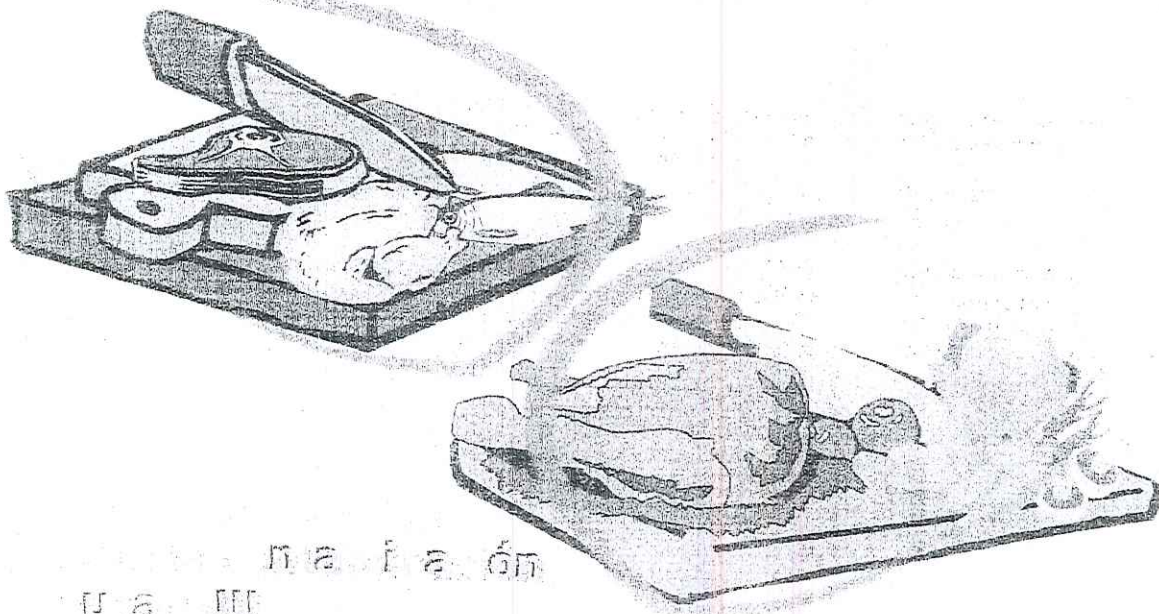
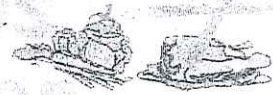
OPS

MINISTERIO DE SALUD

Este folleto es una adaptación de la campaña "5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos" desarrollada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

● Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Separa los alimentos
crudos de los cocidos



Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.

Conserva los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

Usa equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular alimentos crudos y cocidos.



ORG



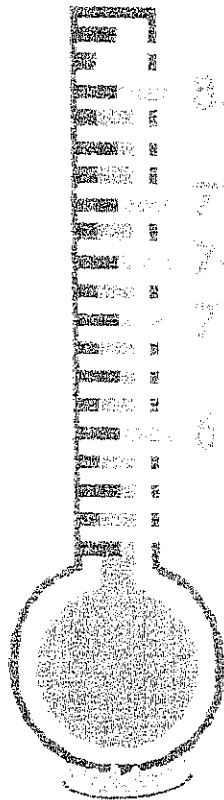
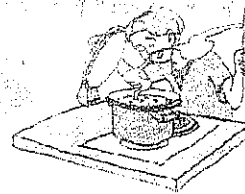
OPS



PANALIMENTOS

Las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Calentar correctamente los alimentos



82°C Aves enteras, piernas, muslos y alas.

77°C Pechugas de pollo y de pavo.
Carne bien cocida de res, ternera, cordero.

74°C Sobrantes, rellenos y cazuelas.

71°C Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones.
Carne a término medio de res, ternera, cordero.
Platos a base de huevo.

63°C Carne semicruda de res, ternera, cordero.

El uso de un termómetro de cocina puede ayudarte a asegurarte de que los alimentos se calientan lo suficiente para matar los microbios que causan enfermedades.

Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.

Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claros y no rosados.

Es recomendable el uso de termómetros

Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.



OMS



OPS



PARALMENTOS

5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos



Los alimentos que consumas deben provenir de fuentes confiables.

- Usa agua potable o tratada
- Selecciona alimentos procesados
- Lava las frutas y verduras
- Verifica la fecha de vencimiento y no consumas alimentos vencidos.



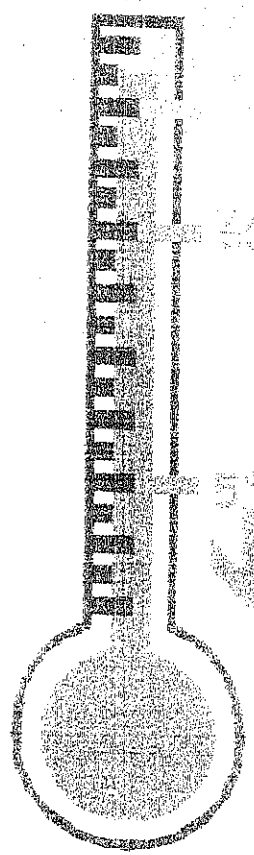
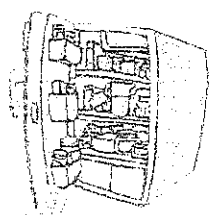
OMS

OPS

ANALFITOS

Las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

1. Mantén los alimentos bien refrigerados



Zona de Peligro
Alimentos con riesgo de contaminación

La refrigeración adecuada (por debajo de 5°C) previene el crecimiento de bacterias y otros microorganismos.

- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente
- Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)
- Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)
- No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas



OMS

OPS

PAALIMENTOS