



# **POLÍTICA NUTRICIONAL PARA EL BIENESTAR ESCOLAR**

## 1. CARACTERIZACION

En los últimos años, el interés por la nutrición ha aumentado considerablemente debido a que esta directamente relacionada con un adecuado estado de salud. Es de considerar que debe cuidarse la alimentación desde las primeras etapas de la vida, donde se da un desarrollo físico e intelectual. En el caso de los niños y los adolescentes, la alimentación continúa siendo importante ya que alcanzan un adecuado crecimiento y desarrollo. Evitar las deficiencias nutricionales, los desórdenes o trastornos alimenticios y prevenir enfermedades que se manifiestan en la edad adulta es un trabajo que inicia desde la primera infancia.

La familia es la principal responsable de la educación alimentaria de los niños, el colegio se encargara de apoyar y continuar promoviendo los adecuados hábitos alimentarios en los estudiantes. Así mismo fomentar un ambiente saludable en todas sus áreas, estimulando a los estudiantes para que amplíen y mejoren sus consumos alimentarios, y de una manera crítica mejoren sus elecciones frente a las diferentes alternativas alimentarias.

### **Objetivo de la política**

Fomentar el desarrollo integral de los estudiantes, con base en la política nutricional del colegio, este documento pretende brindar lineamientos que promuevan una adecuada alimentación, el perfeccionamiento y trabajo sostenido en temáticas asociadas a la alimentación sana, con el fin de contribuir a un adecuado crecimiento y desarrollo de los estudiantes. El Colegio Tilatá reconoce que una dieta sana y la actividad física están relacionadas con la capacidad de aprender eficazmente y alcanzar mejores niveles de aprovechamiento académico.

### **Antecedentes de la política**

Dando cumplimiento al PSAN (Política nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional), en el ámbito internacional la seguridad alimentaria y nutricional ha sido una preocupación constante por ser un componente constitutivo del desarrollo humano y de la seguridad nacional. El derecho a la alimentación sólo es efectivo cuando hay seguridad que la disponibilidad, el acceso, el consumo y el aprovechamiento de los alimentos y el agua, en cantidad, calidad e inocuidad, son estables y sostenibles y no hay situaciones que pongan en riesgo o vulneren la materialización de ninguna de dichas dimensiones.

En Colombia, estos temas de suma importancia se encuentran regulados desde la Constitución Política, la cual establece el derecho a la alimentación equilibrada como un derecho fundamental de los niños (artículo 44). Así mismo, La Ley 1098 de 2006 "por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia", en su artículo 41, numeral 14, establece que "El Estado es el contexto institucional en el desarrollo integral de los niños, las niñas y los adolescentes. En cumplimiento de sus funciones en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal deberá: 14. Reducir la morbilidad y la mortalidad infantil, prevenir y erradicar la desnutrición y adelantar los programas de vacunación y prevención de las enfermedades que afectan a la infancia y a la adolescencia y de los factores de riesgo de la discapacidad"

La ley 1355 de 1999 "Ley de Obesidad para Colombia", reconoce la obesidad como una enfermedad crónica de salud pública, causante de muchas de las enfermedades crónicas no transmisibles. En el artículo 4 establece que los establecimientos educativos públicos y privados del país en donde se ofrezcan alimentos para el consumo de los estudiantes deberán garantizar la disponibilidad de frutas y verduras, promover hábitos de alimentación adecuados, la actividad física y estilos de vida saludable. Los centros educativos públicos y privados del país deberán adoptar un programa de educación alimentaria siguiendo los lineamientos y guías que desarrollen el Ministerio de la Protección

Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, para promover una alimentación balanceada y saludable, de acuerdo con las características culturales de las diferentes regiones de Colombia.  
Teniendo en cuenta el panorama nacional, el Colegio realiza su política de alimentación con base en la política nacional actual y a las necesidades específicas de la comunidad Tilatá

## 1.1 Planeación del Servicio



**RESPONSABLE:** La coordinadora del servicio de alimentación.

**PROPOSITO:**

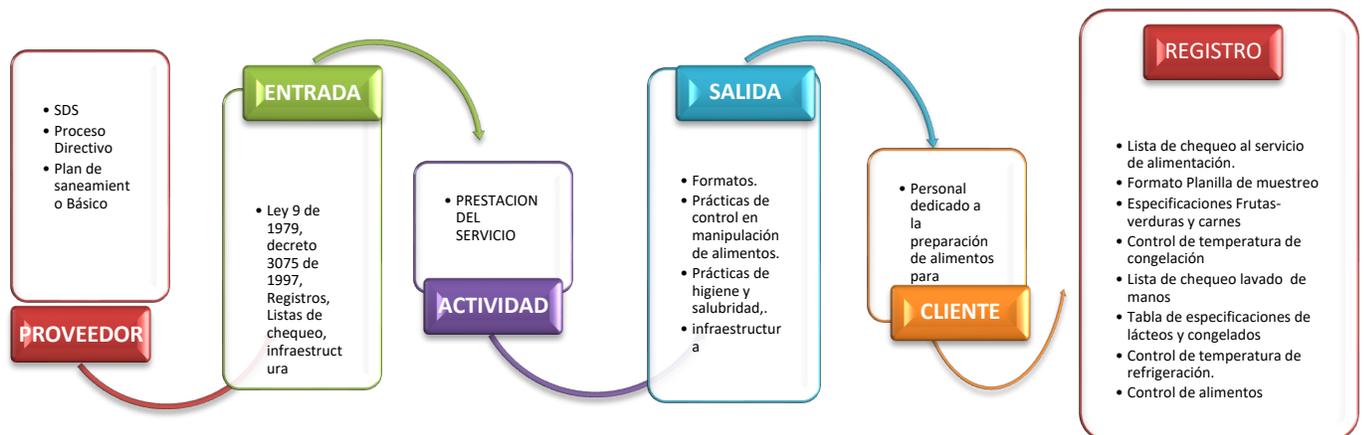
Contribuir a mantener estilos de vida saludables mediante la formulación e implementación de buenas prácticas de manufactura y condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, para garantizar la debida prestación del servicio de alimentación a los niños y niñas del Colegio, por medio de actividades reglamentadas.

**INDICADORES DE GESTIÓN**

Cumplimiento del servicio de alimentación , (BPM, PSB)

Satisfacción en la Prestación del servicio

## 1.2 Prestación del Servicio



## 1.3 Plan de Saneamiento Básico



### CONDICIONES AMBIENTALES

Ambientes con buena iluminación y ventilación.

### RECURSOS

**HUMANO:** Jefe de cocina o chef, Nutricionista

**MATERIALES:** Equipos y menaje, insumos de aseo y limpieza, elementos de protección.

**INFRAESTRUCTURA:** Instalaciones adecuadas, ambientes seguros que cumplan con lo establecido para la correcta prestación del servicio de alimentación.

### OBJETIVOS QUE IMPACTA

Aplicación de buenas prácticas de manufactura para el servicio de alimentos.

Adecuado aporte nutricional a los niños que atiende el jardín en el servicio de alimentación.

Proporcionar ambientes sanos.

Contar con un personal idóneo, calificado y actualizado, comprometido con la mejora continua

## 2. PRESENTACION

### 2.1 Marco Legal

Ley 9 de 1979, Res. 325 de 2009

El Decreto 3075 de 1997, en sus artículos 28 y 29, establece lo siguiente:

ARTICULO 28. Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe establecer y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la Dirección de la Empresa.

ARTICULO 29. El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente y del personal operativo.

El Decreto 1575 de 2007, establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por el consumo, exceptuando el agua envasada; aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios.

La Resolución 2115 de 2007 se señala características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Decreto 1505 de 2003, el cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.

Ley 09 de 1979 o Código Nacional Sanitario establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.

Decreto 3039 de 2007

### 2.2 Base Documental

El Proceso del Servicio de Alimentación es la aplicación sistemática de las diferentes actividades para el mejoramiento continuo y preservación de las BPM y condiciones sanitarias en el Colegio Tilatá.

Mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describen con claridad los procedimientos empleados para desempeñar las actividades inciden en la contaminación y la prestación del Servicio

El Proceso de alimentación incluye las siguientes actividades:

1. Planeación del servicio
2. Prestación del servicio
3. Programa de saneamiento básico

## 2.3 Objetivos

### 2.3.1 Objetivo General

Contribuir a mantener estilos de vida saludables mediante la formulación e implementación de buenas prácticas de manufactura y condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, para garantizar la debida prestación del servicio de alimentación a los alumnos del Colegio Tilatá por medio de actividades reglamentadas.

### 2.3.2 Objetivos Específicos

- Disponer de un documento en donde se presenten las directrices para el desarrollo de todas las actividades relacionadas con el proceso de servicio de alimentación que evidencien la debida planeación y la correcta prestación del servicio y un programa de saneamiento que garantice las BPM dentro de ambientes limpios y saludables, que sirva de consulta permanente para todos los empleados, especialmente para el personal del área de servicio de alimentación
- Fortalecer en la institución una política de trabajo en un ambiente limpio y sano
- Prevenir el riesgo de contaminación de los alimentos, que podrían generar enfermedades transmitidas por alimentos, y que pueden ser graves, inclusive fatales.

## 2.4 Alcance

- La prestación del servicio de alimentación para los alumnos del Colegio Tilatá contempla las acciones en materia de garantía de un adecuado nivel nutricional de conformidad con los requerimientos nutricionales y a través de adecuadas prácticas sanitarias en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- La aplicación de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA y medidas preventivas documentadas y búsqueda del mejoramiento continuo verificando permanentemente el mantenimiento de las condiciones higiénico sanitarias adecuadas del Colegio Tilatá.

## 2.5 Responsabilidad

Es responsabilidad del chef y personal del servicio de alimentación la verificación y cumplimiento de la siguiente política.

### 3. PLANEACIÓN DEL SERVICIO

#### 3.1 Objetivo General

El objetivo de la planeación del Servicio de Alimentación es el de implementar e informar a la comunidad educativa a cerca de la importancia de una adecuada nutrición brindando una apropiada atención que posibilite el cuidado, la salud y nutrición que requieren los niños de acuerdo con sus edades teniendo en cuenta las pautas alimentarias, minutas, estado nutricional, y formación de hábitos.

#### 3.2 Objetivos específicos

- Verificar y dar cumplimiento con los requerimientos nutricionales que debe cumplir el suministro de nueves y almuerzo de los alumnos del Colegio Tilatá.
- Incluir los alimentos permitidos, en cantidad, calidades suficientes para cumplir con el requerimiento calórico y de macronutrientes
- Elaborar la minuta patrón que sirva como guía para conocer los alimentos, la cantidad a suministrar y distribución durante el día
- Planeación de menús equilibrados y apetitosos para ser suministrados a los estudiantes del Colegio Tilatá

#### 3.3 Definiciones

Minuta: Grupo de alimentos y cantidades que conforman cada una de las comidas que se van a suministrar durante el día.

Menú: Es la relación de los diferentes platos que componen una comida

Requerimiento nutricional: es la cantidad de energía calórica, macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono y lípidos), que debe consumir un individuo en determinada etapa de su vida y de acuerdo con su condición fisiológica.

#### 3.4 Responsables

El chef del servicio de alimentación supervisara que se dé cumplimiento a la minuta patrón y planeación de menús y se dé cobertura a los requerimientos nutricionales de los alumnos.

#### 3.5 Normas generales

- Todo el personal debe estar entrenado en las buenas prácticas de manipulación, así como en la parte del proceso que le toca realizar.
- El coordinador y el chef, vigilarán que se lleve a cabo el alistamiento y preparación de los alimentos conforme a lo planeado en el ciclo de menús.
- La nutricionista garantizará que los menús brindados cumplen con los requerimientos nutricionales de acuerdo con el grupo de edad.
- El director y/o coordinador estará atento a las actividades que deben ser dirigidas y organizadas por el personal de servicio de alimentación.

#### 3.6 Desarrollo

### 3.6.1 Tiempos de comidas

El Colegio Tilatá maneja dos tiempos de comidas: Merienda y Almuerzo

### 3.6.2 Edades

El Colegio Tilatá atiende niños y niñas en edades comprendidas entre:

- 3 a 19 años de edad

### 3.6.3 Valor Calórico aportado por el Colegio

Edad	Consumo calórico
Niños de 3 años a 5 años y 11 meses	1303 calorías, con distribución porcentual macronutrientes: Proteínas 10-20%, Grasas 30-40% y carbohidratos 50-60%
6 a 9 años	1178
9 a 12 años	747
12 a 15 años	853 calorías,
15 a 18 años	920 calorías,
Mayor a 18 años	980 calorías,

La distribución calórica de acuerdo a los tiempos de comida se realiza así

- Meriendas: Entre 10 y 15%
- Almuerzo: Entre 30 y 35%

### 3.6.4 Ciclos de Menús

El Colegio Tilatá cuenta con ciclos de menús para 8 semanas, teniendo en cuenta el valor calórico total por grupo de edad.

### 3.6.5 Características de la alimentación

- No se permite la venta dentro del espacio escolar de alimentos de bajo valor nutricional.
- Se busca tener una producción propia de los productos de panadería que se ofrecen en la tienda y en los refrigerios del colegio, controlando las materias primas que se utilizan para la elaboración de los alimentos, brindando una alimentación en un alto porcentaje natural.

- Los productos que se venden en la tienda son elaborados en un 70% en el colegio (jugos, sándwiches, productos de panadería, arepas entre otros), el 30% restante son de proveedores que garantizan por medio de sus fichas técnicas y documentación presentada que sus productos no son ultraprocesados.
- Se tiene una producción propia de jugos naturales, que se venden en la tienda escolar.
- En todo evento especial o actividad extracurricular del colegio, se proporcionarán alimentos de alto valor nutricional.
- La tienda escolar vende productos que no se catalogan como ultraprocesados.
- Se hace énfasis en la venta de quesos empacados al vacío, frutos secos, panadería elaborada en el Colegio, productos sin adición de grasas trans ni sodio.
- En los menús ofrecidos en el almuerzo se brindará variedad de alimentos en preparaciones frescas, asadas, a la parrilla, al horno, con especias naturales y tiempos de cocción completos.
- El modelo de auto servicio para el almuerzo, permite a los estudiantes tener alternativas nutricionalmente adecuadas, en donde puedan organizar de manera libre su menú diario, garantizando que armen su plato saludable sin que falte ningún grupo de alimento, en especial las verduras con la barra de ensaladas.
- Para preescolar se sirve el almuerzo a la mesa con el fin de fortalecer adecuados hábitos de alimentación y formar un pensamiento crítico, que lo apliquen en el momento que puedan decidir su menú, garantizando así, un adecuado consumo de todos los grupos de alimentos
- Se ofrece según la minuta patrón calculada, las porciones adecuadas para la edad.
- Con la creatividad del chef y la asesoría técnica del nutricionista se ofrecerán a los estudiantes preparaciones novedosas, llamativas y nutritivas, con el fin de estimular el consumo de alimentos como frutas y verduras.
- Se ofrecerán alternativas para aquellos estudiantes con requerimientos o dietas especiales.
- Se continúa con el proyecto de huerta saludable para ofrecer en algunos menús las verduras producidas en la huerta del Colegio.
- La propuesta de cafetería comprende alimentos elaborados en el Colegio así como productos mínimamente procesados como:

GRUPO DE ALIMENTOS	OBSERVACIONES
Frutas	Jugos de fruta natural Ensalada mixta de frutas Porción de fruta no combinada Áspic de gelatina con frutas
Lácteos	Bebida achocolatada Yogurth Queso empacado al vacío. Bonyourth con cereal integral.
Alimentos a base de harinas	Almojobana Pan de bono Pan de yuca Croissant Empanadas horneadas (tipo argentina) Arepas asadas
Panes y Galletas	Galleta sin adición de dulce (wafer sin azúcar, tosh ajonjolí, tosh coco, saltinas) Sándwich, tartaletas con fruta natural
Productos de paquete	Achiras Maní salado Palitroques

	Frutos secos
Bebidas	Agua Agua con sabor a limón Té sin azúcar Frutto Gatorade o squash Bebidas calientes (cafe, milo free)
Proteínas	Queso empacado al vacío Jamón de pavo
Dulces	Gomas que contengan vitamina C

-Alimentos que se sugiere no vender en la cafetería

<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Alimentos a base de harinas	Empanadas fritas sándwich con mantequilla, donas, buñuelos, frituras
Panes y Galletas	Galletas de chocolate o con relleno de mermelada.
Productos de paquete	Papas, chitos, doritos, todorico, maizitos.
Bebidas	Gaseosas, jugos industrializados, pony malta, jugos del valle.
Dulces	Chocolatinas grandes, gomas comunes, chicles.

### **3.6.6 Minuta patrón**

El Colegio Tilatá tiene establecido los grupos de alimentos que deben ser suministrados en cada tiempo de comida y la cantidad a suministrar.

## **4. PRESTACION DEL SERVICIO**

### **4.1 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

#### **4.1.1 Objetivo General**

Implementar las disposiciones descritas en la Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Normas que deben ser aplicadas al personal dedicado a la preparación de alimentos para consumo humano.

#### **4.1.2 Objetivo Específico**

Dar a conocer al personal que labora en el área de servicio de alimentación la información necesaria en materia de higiene y sanidad especialmente en las prácticas de control y manipulación de alimentos.

## 4.1.3 Definiciones

**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 disminuir 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.

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

**Microorganismos patógenos:** microorganismos capaces de producir enfermedades.

## 4.1.4 Responsables

Es responsabilidad de la institución velar por que las personas que manipulan alimentos tengan su capacitación continua que los acredite como manipulador de alimentos, el cual tiene una vigencia de un año y el certificado médico vigente.

El coordinador, administrador o nutricionista, es el o la encargada de facilitar las condiciones requeridas para una correcta ejecución del plan, por ejemplo, el aprovisionamiento de los equipos, utensilios y artículos de limpieza indispensables; así como de verificar el cumplimiento de todas las tareas.

## 4.1.5 Condiciones Generales

### 4.1.5.1 Instalaciones y Facilidades

#### 4.1.5.1.1 El Servicio de Alimentación y sus instalaciones

El establecimiento se encuentra localizado lejos de focos de contaminación, el servicio de alimentación deberá ser de uso exclusivo y con acceso independiente.

La distribución de los ambientes (cocina, almacén, refrigeración) debe evitar la contaminación de los alimentos.

Dentro de cada ambiente del servicio de alimentación no debe haber objetos ajenos al mismo.

**Lista de chequeo al servicio de alimentación.**

#### **4.1.5.1.2 Construcción**

Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfección según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

#### **4.1.5.1.3 Servicios básicos**

El establecimiento cuenta 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.

**Lista de chequeo al servicio de alimentación.**

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

Debe haber un vestidor con casilleros o percheros para el personal. El servicio de alimentación cuenta con suficiente iluminación natural o artificial para las diversas actividades que se realicen; todas las lámparas y bombillos deben estar protegidos para prevenir que los fragmentos de una posible ruptura caigan al alimento.

La ventilación puede ser natural o artificial, que evite el calor excesivo, la concentración de gases, humos, vapores y olores.

#### **4.1.5.1.4 Cuarto de basura**

Todas las empresas que se dedican a la elaboración de alimentos deben poseer un área específica para desechos, que estará ubicada lejos de las áreas de preparación. Las canecas limpias deben estar dotadas con bolsas plásticas y con tapa.

#### **4.1.5.1.5 Medidas de seguridad**

El servicio de alimentación debe contar con un botiquín completamente implementado para caso de accidentes. Las conexiones eléctricas deberán estar empotradas o protegidas con canaletas.

#### **4.1.5.1.6 Equipos**

El Colegio Tilatá cuenta con el menaje y utensilios exigidos de acuerdo con los lineamientos y estándares técnicos de calidad para los servicios de Educación Inicial en Bogotá, y las cantidades de acuerdo al número de niños a los que se les presta el Servicio de Alimentación la cantidad de niños atendidos.

#### **4.1.5.1.7 Utensilios**

Son los enseres de cocina, vajillas y cristalería. Los equipos y utensilios 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 y 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.

#### **4.1.5.1.8 Determinación de puestos de trabajo**

Se debe fijar una lógica coherente en la progresión del trabajo y respetar los principios de preparación sucesiva. Asimismo, debe establecerse el circuito más corto posible para evitar que los productos limpios estén cerca de los sucios o de las sobras.

Una adecuada organización funcional permitirá limitar el desplazamiento y el trabajo inútiles, así como la pérdida de tiempo, los riesgos de accidentes; de igual modo, propiciará ejecutar las tareas con mayor rapidez, lo que ayuda a obtener mejores resultados.

La temperatura del ambiente es un elemento importante al escoger el área de trabajo, para que sea lo más eficaz posible y no crear el riesgo de contaminación de los productos. Por ello la zona para la preparación de platos calientes esté alejada de donde se preparan los platos fríos.

#### **4.1.6 PROCEDIMIENTO DE COMPRAS Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS**

#### 4.1.6.1 Políticas:

- √ Las compras que se requieran deben responder a necesidades del Servicio que se presta.
- √ Los proveedores deben registrarse al área de contabilidad
- √ Las especificaciones de las frutas, verduras, Lácteos, carnes y pollo son el instrumento para que la compra de estos alimentos se haga de un modo apropiado y se tengan en cuenta cada uno de los ítems establecidos en este instructivo que hace parte del formato
- √ No se efectuarán compras de alimentos que no cumplan con las especificaciones señaladas en este Instructivo
- √ La selección de proveedores deberá realizarse teniendo en cuenta que cumplan con las Normas de Higiene y Salubridad establecidas en el D.3075 de 1997.
- √ Para realizar la evaluación de proveedores de alimentos se tendrá en cuenta el cumplimiento del D.3075 de 1997 y el resultado de las listas de chequeo establecidas por la Institución para supervisar las buenas prácticas de manufactura de estos proveedores.
- √ Las características y calidad de productos y servicios que ofrecen los proveedores seleccionados deben cumplir con las exigidas por la Institución en lo que se refiere a la importancia y cuidados especiales que se deben tener con los niños que toman el servicio de alimentación.
- √ Debe haber compromiso serio de los proveedores en el suministro de servicios e insumos, so pena de ser excluidos del listado de proveedores.
- √ No se tendrán en cuenta proveedores que no cumplan con las normas legales y registros exigidos, conforme la actividad económica que adelanten.

#### 4.1.6.2 Responsables:

- √ Es responsabilidad del Coordinador del proceso y el chef revisar y dar el Vo.Bo. a la compra que se va a realizar.
- √ Es responsabilidad del Chef diligenciar los formatos y hacer el trámite de los recursos para la compra.
- √ Es responsabilidad del Asistente Financiero entregar oportunamente los dineros para efectuar la compra
- √ Es responsabilidad de todas las personas que pertenecen al Servicio de Alimentos dar cumplimiento y hacer que se cumplan las Buenas Prácticas de Manufactura en el momento de la recepción de los alimentos.
- √ Es responsabilidad del chef que todas y cada una de las actividades de la compra, transporte y recibo de alimentos se hagan bajo el estricto cumplimiento de las normas y políticas establecidas por la Institución.

#### 4.1.6.3 Actividades en el Procedimiento de las Compras

##### 4.1.6.3.1 Buenas prácticas en el Transporte de Alimentos

- √ No se recibirán alimentos que no cumplan con las normas para el transporte de alimentos
- √ Nunca amontonar los alimentos directamente sobre la superficie del vehículo. Transportar siempre los alimentos con empaques y protección adecuada para evitar contacto con gérmenes, ya que éstos pueden actuar como vehículos en la contaminación.
- √ Almacenar separadamente los alimentos dentro del vehículo con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.
- √ Proteger los alimentos transportados mediante envolturas de material inocuo o envases herméticos.
- √ En el caso de lácteos y carnes mantener las condiciones adecuadas de refrigeración o congelación, según el caso.

- √ Es necesario el control de la temperatura dentro del vehículo para detectar oscilaciones en las temperaturas que puedan influir negativamente en las condiciones de conservación de los alimentos.
- √ En el momento de la selección del proveedor verificar que los vehículos en que transportan los alimentos sean los adecuados para mantener durante el transporte la temperatura necesaria para cada alimento.
- √ En las operaciones de carga y descarga no dejar las puertas del vehículo abiertas innecesariamente con el fin de evitar la entrada de insectos, polvo etc., y la pérdida de frío.

### **4.1.6.3.2 Recepción de alimentos:**

- √ Al llegar la materia prima al servicio de alimentación es necesario verificar su olor, textura, sabor, color, apariencia general, temperatura, fecha de caducidad y condiciones de empaque, de acuerdo con la lista de especificaciones. Se verifica la cantidad de alimentos recibidos
- √ Las inspecciones a la materia prima deben ser breves pero completas y ejecutadas por personal capacitado para tal fin. La persona encargada de manipular los alimentos cumple con buenas prácticas de manufactura
- √ Al llegar la materia prima al servicio de alimentación es necesario verificar que el vehículo en que llegan los alimentos cuenta con condiciones higiénico-sanitarias y es apto para el transporte de alimentos (leyendas)
- √ Se verifica la temperatura de recibo de acuerdo a especificaciones para los alimentos que lo ameritan.
- √ Se debe exigir que la recepción de la materia prima se realice en las primeras horas de la mañana, así se evitará el calor del mediodía que genera la pronta descomposición de los alimentos.
- √ No deben depositarse las mercaderías en el suelo, sino en recipientes de conservación específicos para cada alimento. Verificar que Los alimentos dentro del vehículo están ubicados y almacenados correctamente
- √ Verificar que el recipiente donde se recibe el alimento se encuentra limpio. No deben dejarse los alimentos a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.
- √ Si los envases de los alimentos enlatados estuvieran deteriorados (rotos, oxidados, abombados, etc.), deben rechazarse inmediatamente.
- √ Se verifica el estado de los envases de los alimentos y que vengan rotulados.
- √ Se verifica el estado de los envases de los alimentos y que vengan rotulados. Deben revisarse escrupulosamente las fechas de expiración y los consejos de utilización.
- √ Se verifica la fecha de vencimiento de los productos. Se desecharán aquellas frutas, hortalizas y tubérculos que presenten daños por golpes; picaduras de insectos, aves, roedores; parásitos; hongos; cualquier sustancia extraña o indicios de fermentación o putrefacción.
- √ Se coloca la fecha de llegada de los alimentos

### **4.1.7 PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**

## 4.1.7.1 Objetivo

- Conservar los alimentos que llegan al restaurante del Colegio Tilatá, de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos para tal fin.

## 4.1.7.2 Definiciones

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

**ALIMENTO ALTERADO:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

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

**ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio

**AMBIENTE:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos

**DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**INOCUO:** Condición de los alimentos que garantizan que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso que se destinan.

**INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas

**LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos

**MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano

**PELIGRO:** Agente Físico, químico o biológico, presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

**RIESGO:** Estimación de la probabilidad de ocurrencia de un peligro que pueda afectar la salud del consumidor. En este contexto puede sobrevenir el desarrollo, supervivencia, producción y permanencia de

microorganismos y sus toxinas; o bien la presencia de sustancias tóxicas químicas o biológicas, que tienen acceso al alimento por diversos medios, en el proceso de elaboración o envase.

**SUSTANCIA PELIGROSA:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente

**UTENSILIO:** Elemento útil y necesario que sirve para el uso manual y frecuente

#### 4.1.7.3 Responsables

Es responsabilidad del coordinador y la chef verificar que el personal del servicio realice un adecuado almacenaje de alimentos en el servicio de alimentación.

#### 4.1.7.4 Clasificación del almacenamiento de alimentos

Dependiendo de las características del alimento, el almacenamiento se clasifica en:

##### i. Almacenamiento de alimentos perecederos

Debe disponerse de armarios, alacenas o de áreas secas bien ventiladas e iluminadas, para conservas, enlatados y otros productos empaquetados.

Se dispondrá de estibas sobre los cuales se deben colocar los materiales e insumos (harina, arroz, etc.), apilándolos de tal modo que entre éstos y el techo quede un espacio de 50 cm como mínimo, 15 cm por encima del piso y separados de las paredes.

Debe respetarse y aplicarse la regla de almacenamiento: el insumo o materia prima que ingrese primero será el primero en ser utilizado. Esto tiene por objetivo que el alimento no pierda su frescura o se descomponga antes de usarlo.

Los alimentos en polvo (como harinas) o granos (como el maíz) así como el azúcar, arroz, pan molido, leche en polvo, té, etc. se almacenarán en recipientes que los protejan de la contaminación, o sea, en un contenedor de plástico con tapa, perfectamente etiquetado e identificado. Se deberá arreglar metódicamente los productos sin amontonarlos sobre estantes.

##### ii. Almacenamiento de frutas y hortalizas

Las frutas y hortalizas deberán ser retiradas de su envase original (cajas, cartones, 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.

##### **Control de temperatura de refrigeración**

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 por mucho tiempo en el refrigerador y se deterioren.

### iii. Almacenamiento en frío

Es importante no sobrecargar 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.

#### **Control de temperatura de congelación**

#### **4.1.7.5 Procedimientos para el almacenamiento de alimentos**

##### **4.1.7.5.1 Área de refrigeración**

- Verifique constantemente la fecha de vencimiento de los productos almacenados.
- Todos deben estar almacenados de tal modo que permita su identificación.
- La nevera o cuarto frío debe permanecer limpio y ordenado.
- Evite abrir constantemente la puerta de refrigeración y/o si está abierto mantener la cortina plástica tapando la entrada para evitar cambio de temperatura igualmente mantener las luces apagadas cuando el cuarto se encuentre cerrado.
- Los alimentos cocidos que no van a ser consumidos inmediatamente deben ser refrigerados tan pronto y tan rápido como sea posible.
- Todos los alimentos ya destapados deben estar guardados con papel transparente.

##### **4.1.7.5.2 Área de congelación**

- Debe estar seca y bien ventilada.
- Las puertas deben cerrar herméticamente.
- No supere la cámara de congelación.
- No debe aceptar lotes de artículos congelados con temperaturas superiores a los 10°C.
- Nunca descongele alimentos que han sido congelados y no usados.
- No almacene en congelación alimentos no envasados pues pueden sufrir alteraciones o quemaduras.

##### **4.1.7.5.3 Características de los alimentos y tiempo de almacenamiento**

ALIMENTO	CARACTERISTICAS	TIEMPO
----------	-----------------	--------

<b>CARNES</b>	Congelación a una temperatura de 0-2°C	5 días
<b>LÁCTEOS Y DERIVADOS</b>	Lavar y mantener en refrigeración 7 -°10°C	Según fecha de vencimiento
<b>FRUTAS</b>	Previa limpieza refrigeración	1 semana de acuerdo con la maduración
<b>CEREALES Y GRANOS</b>	Guardar en recipientes plásticos, separados con tapas herméticas	20 días
<b>LEGUMBRES FRESCAS</b>	Previa limpieza refrigeración a temperatura de 7 -10°C	1 semana de acuerdo con la madurez
<b>PAPAS</b>	Colocar bultos sobre estibas, nunca en el suelo. Evitar la excesiva humedad en el ambiente.	8 días si están bien secas
<b>AZUCARA Y PANELA</b>	Conservar en recipientes de plástico cubiertos con tapas herméticos	1 mes
<b>GRASAS Y ACEITES</b>	Guardar en frascos	1 mes según fecha de vencimiento
<b>HUEVOS</b>	Lavar y mantener a temperatura ambiente	15 días
<b>HARINA</b>	Evitar la humedad. Guardar en recipientes plásticos	Según fecha de vencimiento
<b>SALSAS Y CONSERVAS</b>	Lavar y Conservar siempre refrigeradas.	Según fecha de vencimiento, después de abiertas hasta 48 horas
<b>PAN</b>	En refrigeración	1 día
<b>CAFÉ CHOCOLATE</b>	Evitar la humedad	Según fecha de vencimiento

#### 4.1.7.6 Precauciones en el almacenamiento

##### 4.1.7.6.1 Frutas y verduras

- El tiempo de vida útil es de 8 días, la temperatura máxima es de 4° C.
- Se debe almacenar en canastillas plásticas huecas para permitir la ventilación; limpias y desinfectadas para evitar contaminación cruzada. Cada canastilla debe estar rotulada con: proveedor, producto y fecha de recibo garantizando una buena rotación del Fruver (PEPS).
- Las canastillas se deben ubicar en las estanterías o sobre estibas o sobre canastillas vacías, las canastillas deben estar retiradas de la pared para facilitar la circulación del aire y la limpieza.
- Las frutas y verduras livianas se ubican en la parte superior y las frutas y verduras pesadas en la parte inferior del estante o estiba o canastilla, debe ir demarcado el sitio de almacenamiento.
- Si el contrato maneja volúmenes pequeños, las frutas y verduras se empacan, en bolsas transparente y perforada o en bandejas de plásticos cubiertas, de igual forma deben ser rotuladas.
- Es importante resaltar que cada canastilla o bolsa transparente debe ir con un mismo tipo de producto, es decir, si es cebolla debe ir únicamente este alimento en la canastilla o en la bolsa plástica.

##### 4.1.7.6.2 Tubérculos

- Los tubérculos se pueden almacenar en seco o congelado (-2 °C)
- Se debe almacenar en canastillas plásticas huecas para permitir la ventilación; limpias y desinfectadas para evitar contaminación cruzada. Cada canastilla debe estar rotulada con: contrato, proveedor, producto y fecha de recibido garantizando una buena rotación de producto (PEPS).
- En algunos casos como la yuca se debe pelar, lavar y empacarse en bolsa transparente, rotularse para ser congelada (la yuca es un alimento muy sensible para cambiar sus características óptimas).
- Las canastillas se deben ubicar en la estantería o sobre estibas o sobre canastillas vacías, las canastillas deben estar retiradas de la pared para facilitar la circulación del aire y la limpieza, el lugar de almacenamiento debe ir demarcado.

### **4.1.7.6.3 Productos Lácteos**

- Tiempo de vida útil lo determina la fecha de vencimiento que este impreso en el empaque, la temperatura máxima es de 4°C.
- Los productos lácteos son sensibles a tomar olores y sabores de otros productos, por tal motivo e importante que se almacenen en un lugar específico demarcado, sino existe, se deben almacenar en la parte superior de la nevera o estante, sin productos que expelan olores fuertes (cebolla, ajos, carnes en general).
- Estos se deben agrupar según tipo de alimento que facilite la rotulación (PEPS). Es importante que cuando utilicemos el queso y nos sobre, éste debe ser cubierto con vinipel y rotulado: contrato, proveedor, fecha de vencimiento del producto y la fecha en que se destapó el producto.

### **4.1.7.6.4 Pulpa de fruta congelada**

- Toda pulpa debe tener impreso el nombre del producto, la fecha de vencimiento, la cantidad por empaque y la composición; y estar sellada herméticamente, la temperatura máxima de almacenamiento es de -2°C.
- Se debe organizar según fecha de llegada y por variedad del producto, si se almacena las pulpas con otros productos éstos deben separarse con láminas cubiertas con vinipel para evitar la formación de hongos. El lugar de almacenamiento debe ir demarcado.

### **4.1.7.6.5 Carnes rojas, carnes blancas (Aves y Cerdo), pescados y mariscos**

- El tiempo de vida útil: refrigerado 4°C, 72 horas y congelado -2°C, 15 días. Con el pescado y mariscos el tiempo de vida de refrigerado a 4°C es de 24 horas.
- Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas dentro de bolsas transparentes para evitar que las carnes se quemen con el frío. También se pueden almacenar en bandejas por porciones cubiertas con vinipel.
- La estantería del cuarto de congelación o la nevera de congelación debe ir demarcada. Cada bolsa de carne o bandeja debe ir con el proveedor, producto y fecha de recibo.
- Las bandejas durante el almacenamiento en frío no deben estar puestas unas sobre otras, ya que no permite el correcto enfriamiento y puede alterarse las características del producto.

- Las carnes cocidas deben tener un sitio diferente de almacenamiento puede ser el mismo congelador o cuarto frío, se deben ubicar en la parte superior si es congelador o agrupadas en un área específica demarcada en el cuarto frío.
- En caso de no contar con estantería en el cuarto frío debe ir sobre canastillas vacías retiradas de la pared para facilitar la circulación del aire y la limpieza. Al igual que las carnes crudas deben ir rotuladas: nombre del producto, fecha de elaboración y servicio en el que se utilizará.

#### **4.1.7.6.6 Granos, cereales, harinas, enlatados y botellas**

- La vida útil promedio es de 1 mes a temperatura ambiente, se debe observar la fecha de vencimiento de los productos.
- Los alimentos empacados, en bolsa o costales de fibra o fique, se deben almacenar sobre estibas o canastillas. Es importante que se tenga canecas limpias, desinfectadas con tapa, y rotuladas con el nombre del producto, para almacenar cantidades grandes de harinas, cereales y otros. La materia prima que quede en bolsas o costales debe estar aislada de la humedad (no contacto con el suelo).
- Los productos que lleguen en cantidades pequeñas se deben colocar en estanterías, demarcada previamente, los primeros en llegar y colocan adelante y los últimos en llegar atrás (PEPS), es decir en forma vertical; deben ir agrupados por solo tipo de producto que facilite su identificación postre, conserva, enlatados, harinas, patas, encurtidos ente otros.
- Es importante revisar las latas y botella que estén herméticamente selladas y utilizarse de acuerdo con la fecha de vencimiento en caso de abrir una lata y no utilizare todo el contenido, este debe pasar a otro recipiente y rotularse.
- Los frascos que contienen postres o salsas cuando no se utilice totalmente, se debe colocar alrededor de la boca del frasco, papel aluminio para evitar que se oxide y se contamine el producto, además se debe rotular: contrato y fecha cuando se abrió el frasco.

#### **4.1.7.6.7 Productos desechables**

- Se deben ubicar en una estantería separada a los alimentos, para evitar que se dañen los productos, la estantería debe estar demarcada, si no existe un lugar diferente se puede almacenar con los abarrotes (no perecederos), pero siempre y cuando este producto no sufra algún daño físico. Los desechables no se deben almacenar en cajas de cartón, se debe sacar el producto y almacenarse individualmente.

#### **4.1.7.6.8 Productos químicos y elementos de aseo**

- Estos productos deben estar retirados de los alimentos para evitar una contaminación química.
- Si existe estantería ésta debe estar demarcada sino se deben almacenar sobre estibas o sobre canastillas.

#### **4.1.7.6.9 Producto no conforme durante el almacenamiento**

- El producto no conforme resultante del almacenamiento se debe identificar y verificar si cumple con otras especificaciones con las que puede ser utilizado, definido en compañía del chef, administrador o nutricionista.

- Producto que presente descomposición, fecha vencida, fermentación, olores colores diferentes a las propias del producto se debe dar de baja y registrarse en el formato de bajas.

## 4.1.8 ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES Y FRÍOS:

Durante el proceso y sus diferentes etapas se comprueban las BPM y manipulación de alimentos en cada una de las personas que atienden el servicio de alimentación, estos procesos son inspeccionados por el Supervisor de Alimentos y por la chef, en ocasiones la supervisión la hace el Coordinador del proceso y se deja registrado en Lista **de chequeo al servicio de alimentación**. Siguiendo los tiempos y las disposiciones escritas en el Instructivo que corresponde a este formato.

### 4.1.8.1 Lavado de vegetales

Todos los vegetales, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé. Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones y similares; en manojos pequeños, cuando se trate de culantro, perejil, etc., para eliminar tierra y mugre visibles; las lechugas se lavarán hoja por hoja.

### 4.1.8.2 Desinfección de vegetales

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

Pasos para seguir para una correcta desinfección diríjase a Protocolo Limpieza y Desinfección de materia prima.

### 4.1.8.3 Pelado y cortado de materias primas

Deben emplearse utensilios (cuchillo, tabla de picar, etc.) exclusivos para esta actividad, para evitar la contaminación cruzada. Nunca deben pelarse los tubérculos y hortalizas sobre su tabla de cortar. Debe lavarse cuidadosamente el sitio de trabajo después del pelado de las verduras. Se deben eliminar inmediatamente los restos, pieles, etc., y almacenarlos dentro de recipientes herméticos.

Después de esta actividad los alimentos manipulados deberán ser lavados. No emplear los mismos utensilios para cortar alimentos crudos y luego los cocidos, ya que estos últimos se contaminarían con los microorganismos provenientes de aquellos.

### 4.1.8.4 Descongelado de productos

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.

#### **4.1.8.5 Cocinado de alimentos**

Los utensilios usados deberán estar debidamente lavados y desinfectados.

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

Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes, el centro debe estar bien cocido (a una temperatura de 100°C han hervido o se han cocinado), para garantizar la destrucción de salmonella y otros patógenos. Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido (colocar el alimento en recipientes poco profundos y enfriarlos en agua con hielo para luego someterlos a refrigeración), deben desecharse luego de 24 horas de conservación.

En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben cambiarse 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 lo más cercano a la hora de servicio o despacho. No preparar una salsa reutilizando las sobras.

#### **4.1.8.6 Conservación de alimentos**

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.

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.

#### **4.1.8.7 Mezclado de condimentos**

Los condimentos empleados deben estar exentos de materias extrañas, y guardados en recipientes limpios y tapados.

Cada condimento deberá tener un cubierto exclusivo para su uso, y por ningún motivo se empleará éste para la mezcla.

Nunca se utilizarán las manos para agregar condimentos, sino una cuchara u otro utensilio, que luego no se volverá a introducir en el recipiente.

#### 4.1.8.8 Servido de alimentos

La chef y/o coordinador realizara la prueba organoléptica del almuerzo esporádicamente y de la lonchera en el momento que considere indicado (cuando no se ofrezcan productos elaborados), esta prueba se realiza cuando la auxiliar del servicio de alimentación saca bocados a servir y los pone en un plato y la persona encargada los prueba y diligencia el formato **Prueba organoléptica** donde especifica si el alimento cumple en cuanto a olor, sabor, temperatura, textura y color; de no ser así anota las observaciones y acciones correctivas, antes de ser servido el alimento al consumidor.

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

En el servido 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 nuevas, alimentos preparados del día anterior. Se debe dejar un borde en el plato que permita tomarlo sin tocar el alimento.

Por ningún motivo se servirán los alimentos directamente con las manos, ni la persona que sirve el alimento puede coger dinero al mismo tiempo.

Los alimentos preparados que no se sirven de inmediato, deben guardarse en refrigeración o mantenerse calientes mediante baño María o de mesas calientes, como se hace por ejemplo en el caso de bufés, cuya temperatura es controlada para que permanezca por encima de los 63°C, por último, no se utilizarán las manos para decorar un plato, se recomienda el uso de pinzas.

El auxiliar del Servicio que sirva a los alumnos debe tener rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y el cabello (corto en los caballeros y sujetado en las damas).

Nunca se tocarán los alimentos directamente con las manos. Se cogerán los vasos por las bases, los platos por los bordes, las tazas por las asas y los cubiertos por los mangos.

#### 4.1.9 CONCEPTOS DE SEGURIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

- √ Revisar el interior del horno antes de encenderlo.
- √ No dejar que el mango o las asas de los recipientes de cocción sobresalgan al exterior de la hornilla de la cocina o estén orientados a un punto de calor, ya que, si por un descuido una persona toca el mango o el asa, puede provocar un accidente.
- √ Las personas que preparan los alimentos no deben desplazarse con el cuchillo en la mano. Pero si necesitaran hacerlo, deben moverse sin apuro y orientando siempre hacia el suelo las puntas del cuchillo.
- √ Los cuchillos deben guardarse todos en el mismo sentido. No se deben poner sobre trapos cerca de la tabla de cortar. En caso de préstamo, deben ser devueltos por el mango.
- √ Antes de salir del servicio de alimentación, es preciso asegurarse de que todos los fogones estén apagados y las llaves cerradas.

#### 4.1.10 HIGIENE PERSONAL EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

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

La chef y/o el coordinador encargados deberán tomar prevenciones para que todas las personas que trabajan en el Servicio de Alimentación reciban instrucciones continuas sobre manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal. Así se evitará la contaminación alimentaria y se preservará la buena imagen del servicio de alimentación.

### 4.1.11 EXAMEN MÉDICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

El personal del Servicio de alimentación y el que entre en contacto con alimentos en el curso de sus labores, deberá someterse a examen médico y tener el carné que lo acredite como manipulador de alimentos antes de asignársele la actividad.

Certificado de curso de manipulación de alimentos y exámenes de Laboratorio.

### 4.1.12 MALOS HÁBITOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

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, jalarse 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 palillos o fósforos en la boca.
- √ Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico.
- √ Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos
- √ Limpiarse la cara con los brazos; secarse las manos o brazos en el uniforme o con secadores de uso exclusivo para las vajillas y utensilios.

### 4.1.13 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

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.
- √ No llevar puesto el uniforme de trabajo fuera del jardín.
- √ 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.
- √

#### 4.1.14 PROTOCOLO DE MUESTREO DE ALIMENTOS

En el examen de cualquier producto alimenticio; de manos o superficies de contacto, es de primordial importancia la adecuada selección de la muestra, la toma correcta de la misma, su conservación y transporte al laboratorio y la preparación para su análisis. Los resultados de laboratorio y su interpretación son únicamente válidos para la muestra que se analiza y para el lote de donde provienen, sólo si la muestra es representativa y se tomaron las medidas necesarias para prevenir cualquier contaminación o alteración en sus características fisicoquímicas y microbiológicas.

#### Objetivo

Disponer de una muestra de los alimentos que son ofrecidos en el Colegio Tilatá, en caso de que sea necesario analizarlo microbiológicamente en caso de presentarse alguna intoxicación o alteración alimentaria.

#### Definiciones

**Extracción o toma de muestras:** se entenderá con este nombre el acto de separar de una parte determinada del alimento, una muestra cualitativa y cuantitativamente representativa, a efectos de determinar mediante análisis organoléptico y/o de laboratorio la aptitud o no de los alimentos.

**Muestra o muestra primaria:** Cantidad de materia prima o producto tomado del lote de manera que la misma sea representativa del mismo.

**Muestra para el laboratorio:** Una tercera parte de la muestra primaria que se remite al laboratorio para su análisis cuando no ha aprobado la prueba organoléptica.

**Contra-muestras:** Dos terceras partes restantes de la muestra primaria que envasadas por separado quedan en depósito de la Empresa al que se le tomó la muestra.

**Muestras testigos:** son aquellas muestras, que sin analizarse, se conservan congeladas durante un tiempo determinado (generalmente 7 o más días), con el objeto de ser analizadas en caso de producirse incidentes alimentarios, presumiblemente derivados por la ingestión de los alimentos, a los que se les extrajo esa muestra representativa.

**Análisis sanitario:** determinación analítica para establecer la calidad de aptitud o no de un alimento, destinado a preservar la salud pública o individual del consumidor.

## Responsables

Es responsabilidad de la chef y/o coordinadora verificar que el personal del servicio de alimentación realice una adecuada recolección de la muestra de alimentos.

## Instrumental y envases para la muestra

Las tijeras, cuchillos, espátulas, pinzas, cucharas, tenedores, sacabocados, etc. deben ser de acero inoxidable y estériles. Cada muestra debe ser extraída con un juego diferente.

Los envases deben ser de un material apropiado no tóxico, impermeable al agua y a las grasas, con cierre hermético, limpios, secos y estériles (ej: bolsas de plástico descartables, frascos de vidrio o de plástico de boca ancha, botellas de vidrio o de plástico, botes o recipientes de metal inoxidables o).

Su capacidad debe ser adecuada para tomar la unidad de muestra deseada. Los recipientes que serán usados varias veces deben tener una calidad apropiada para tolerar esterilizaciones repetidas. Los recipientes y sus cierres deben ser de tal naturaleza que no puedan influir en el olor, aroma, pH, composición de los productos muestreados o contenido microbiano.

### 4.1.14.1 Procedimiento para la obtención de la muestra Planilla de muestreo

#### 4.1.14.1.1 Obtención de la muestra

Solo obtendrán las muestras personas autorizadas y adecuadamente adiestradas en las técnicas de muestreo. (Supervisor de alimentos),

En cualquier caso, y siempre que se trate de un muestreo oficial, las muestras primarias deben permitir su fraccionamiento en tres muestras idénticas. De estas tres muestras, una, considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia; la segunda, considerada duplicado, se reservará en el Establecimiento para la realización por parte de la autoridad sanitaria una eventual pericia de control, y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para la contra verificación.

Cuando se trate de menús se tomarán sólo tres muestras primarias de tres menús completos, envasados por separado, que se guardarán durante siete (7) días como testigos congelados (-15/-18°C).

Si el producto está a granel se obtiene la muestra a partir de varios puntos del contenedor o envase. No es aconsejable muestrear únicamente la parte superior o inferior, a menos que se asegure la homogeneidad del alimento o se tenga una amplia experiencia sobre este tipo de muestreo a partir de algún punto determinado. Siempre obtener una muestra representativa y si es necesario mezclar bien el producto antes de tomar la muestra.

Para el análisis microbiológico la toma de muestras se debe realizar de forma aséptica, cuidando de no contaminar la muestra y de esta manera no alterar el resultado del análisis.

#### **4.1.14.1.2 Registro de la muestra**

Todas las muestras se cerrarán y se consignará el día, la hora, contenido, temperatura de la muestra y volumen total de la muestra. La planilla será firmada por el que extrae la muestra, el representante y testigo si correspondiera.

#### **4.1.14.1.3 Acondicionamiento, remisión y recibo de la muestra**

Si la muestra es enviada al laboratorio se debe tener en cuenta esta recomendación

- a. La preparación de la muestra, su manipulación y transporte, deberá efectuarse de tal manera que impida su ruptura, alteración o contaminación, y se asegure que la muestra examinada por el laboratorio es la misma y está en las mismas condiciones originales de la recogida y documentada por la persona que efectuó el muestreo.
- b. El tipo de acondicionamiento dependerá del estado físico del producto (líquido, sólido o semisólido). Deberá tenerse en cuenta también, la naturaleza del producto, y su presentación.
- c. Los productos con presentación comercial para su venta al por menor, no requieren ninguna preparación especial. Deberán conservarse en sus envases originales.
- d. Se debe evitar la exposición a la luz solar directa, protegerlas contra contaminaciones y enfriar inmediatamente entre 0,5°C y 5°C cuando así lo requiera, y mantenerlas a esta temperatura hasta el momento de realizar las pruebas.
- e. Se debe disponer que la entrega, y el análisis se efectúen sin demora después de su recolección; preferentemente dentro de las 12 horas. Es siempre importante efectuar la remisión de las muestras al laboratorio, a efectos de evitar demoras o su almacenamiento sin procesar durante los fines de semana.
- f. El laboratorio que recibe la muestra deberá registrar la o las muestras y asignarle un número de orden interno que se adjudique a la muestra; la firma del empleado que recibe la muestra y el sello de recepción, con la fecha y hora correspondiente.
- g. Si la muestra no cumpliera con las condiciones generales y/o particulares para cada caso, será rechazada, debiendo igualmente registrarse en el laboratorio el ingreso de la misma y las causas del rechazo.

#### **4.1.14.1.4 Análisis de contra-muestras**

Si los análisis practicados a la muestra enviada al laboratorio autorizado tuvieren resultados objetables, de acuerdo con las normas vigentes, el interesado tendrá derecho a que se analicen la/s contra-muestra/s en su presencia o de quien se autorice por escrito. El análisis de la/s contra-muestra/s deberán solicitarse por escrito dentro de los tres (3) días hábiles de haber sido notificado del certificado de análisis en cuestión. La pericia de control se llevará a cabo dentro de los diez (10) días hábiles de solicitado.

El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de responsabilidad del imputado, si en el término establecido en presente no se solicitara pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.

#### 4.1.14.1.5 Frecuencia de toma de muestras

La frecuencia del muestreo de los productos elaborados será diaria

#### 4.1.14.1.6 Tamaño de la muestra

En general para que el muestreo tenga utilidad estadística, se debe realizar sobre un número apreciable de unidades de un lote o partida, y en forma aleatoria.

- a) Se considera una muestra representativa el 15% del total del alimento a analizar.
- b) A los efectos de alcanzar los kilogramos muestreados en los casos de congelados en block se sumarán trozos de cada uno de distintos blocks de un peso aproximado al 5% del peso total de la unidad.

## 5. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

### 5.1 Objetivo General

- Implementar las disposiciones sanitarias descritas en la Ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 que deben ser aplicadas a la limpieza y desinfección del servicio de alimentación en general y que están descritas en el **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO** establecido por la Institución y que forman parte de los programas que lo integran, cada uno de los anteriores programas cuenta dentro de sus procedimientos con registros como verificación del cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección y Controles de cada uno de ellos.
  - ✓ Programa de limpieza y desinfección.
  - ✓ Programa de Control integral de plagas.
  - ✓ Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
  - ✓ Programa de abastecimiento de agua potable.
- El Plan de Saneamiento Básico (PSB) es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuyen sensiblemente el riesgo de contaminación, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se pueden presentar aspectos que inciden en la contaminación.

### 5.2 Objetivos Específicos

- Establecer las actividades que se deben llevar a cabo en la desinfección de superficies, loza, menaje y ambiente, que estén en contacto con los alimentos del servicio de alimentación, por medio de la determinación de los pasos fijados; con el fin de estandarizar el procedimiento y asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Suministrar una correcta limpieza y desinfección de las materias primas necesarias para los procesos de producción, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación biológica, física o química.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los diferentes tipos de almacenamiento en el centro de producción de alimentos, con el fin de estandarizar el procedimiento y minimizar el riesgo de contaminación biológica física o química de los alimentos distribuidos por el servicio de alimentación del Colegio Tilatá.
- Fortalecer en la Institución una política de trabajo en un ambiente limpio
- Prevenir el riesgo de contaminación de los alimentos que podrían generar enfermedades transmitidas por alimentos y que pueden ser graves, inclusive fatales.

## 5.3 Definiciones

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

**Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

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

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

**Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos

**Desinfección - descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

**Elementos de protección personal:** Elemento que debe utilizar un trabajador expuesto a un riesgo ocupacional determinado con el fin de evitar o disminuir el nivel de exposición para prevenir enfermedades profesionales o accidentes de trabajo

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

**Expendio de alimentos:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

**Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Inocuo:** Condición de los alimentos que garantizan que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso que se destinan.

**Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas

**Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos

**Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano

**Peligro:** Agente Físico, químico o biológico, presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

**Riesgo:** Estimación de la probabilidad de ocurrencia de un peligro que pueda afectar la salud del consumidor. En este contexto puede sobrevenir el desarrollo, supervivencia, producción y permanencia de microorganismos y sus toxinas; o bien la presencia de sustancias tóxicas químicas o biológicas, que tienen acceso al alimento por diversos medios, en el proceso de elaboración o envase.

**Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente

**Utensilio:** Elemento útil y necesario que sirve para el uso manual y frecuente

## 5.4 RESPONSABLES

Es responsabilidad de la chef y/o coordinador verificar que el personal del servicio realice la **limpieza** y desinfección de las áreas, menaje y alimentos del servicio de alimentación.

Es responsabilidad de la Institución facilitar los utensilios y condiciones requeridas para una correcta ejecución del protocolo de limpieza y desinfección como, por ejemplo, el aprovisionamiento de los equipos, utensilios y artículos de limpieza indispensables; así como de verificar el cumplimiento de todas las tareas.

Es responsabilidad de la Institución capacitar a los funcionarios que van a desarrollar actividades de limpieza y riesgos asociados

Una de las principales causas de contaminación es la inexistencia de adecuadas técnicas de limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentación, algunas veces por desconocimiento.

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de Saneamiento que contribuya, juntamente con las buenas prácticas del manipulador, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y a garantizar la inocuidad de los productos.

El propósito es suministrar información de manera sencilla, clara y concisa sobre la importancia de la limpieza y desinfección de las diferentes áreas dentro del servicio de alimentación, así como los procedimientos adecuados que aseguren la eliminación de peligros de contaminación de los productos.

## 5.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

### 5.5.1 Lavado de manos

- Para reforzar el procedimiento para lavado de manos del personal en el centro de producción, se debe colocar letreros alusivos a la manera como deben realizar la operación.
- Solamente se debe utilizar para el lavado de manos el producto químico aprobado por el jardín. Se anexa ficha técnica del producto.
- No se debe mezclar el jabón líquido con ningún detergente, o sustancia de limpieza.
- El jabón líquido debe dispensarse en los elementos que la empresa ha instalado en cada punto de servicio y/o producción.
- Previo al llenado del dispensador de jabón se debe realizar un lavado y desinfección del recipiente donde se almacena el líquido.

- Las personas que no cumplan con el lavado de manos no pueden ingresar a la zona de producción o de servicio.

## 5.5.1.2 El lavado de manos se debe realizar:

- ✓ Antes de iniciar las labores.
- ✓ Antes de tocar utensilios higienizados como vajillas, cubiertos, y equipos.
- ✓ Cada vez que salga y regrese al área asignada.
- ✓ Cuando se toquen equipos, utensilios y superficies sucias.
- ✓ Cuando se realice cambio de actividad.
- ✓ Después de comer y beber.
- ✓ Después de realizar labores de aseo.
- ✓ Después de manejar las basuras o desechos.
- ✓ Después de manipular cualquier objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- ✓ Después de haber tenido que tocar elementos no rigurosamente limpios como dinero, teléfonos o llaves.
- ✓ Cuando se tenga cada interrupción de manejo de alimentos.
- ✓ Después de tocar alimentos crudos.
- ✓ Después de manipular alimentos cocidos.
- ✓ Después de tocar heridas o afecciones de la piel,
- ✓ Después de tocarse alguna parte del cuerpo como cabeza, nariz y boca.
- ✓ Después de peinarse o sonarse.
- ✓ Después del uso de limpiadores o sustancias químicas
- ✓ Después de ir al baño o vestier.
- ✓ Periódicamente durante toda la jornada de trabajo.
- ✓ Cada vez que usted lo considere conveniente y necesario.

## 5.5.1.3 Procedimiento para el lavado de manos

La chef y/o coordinadora

Inspeccionar diariamente antes de empezar la jornada de trabajo que se cuente con los elementos necesarios para el proceso de lavado de manos, tales como jabón líquido, toallas desechables y/o secador de aire en funcionamiento y agua potable. Lista de chequeo lavado de manos

### Pasos para el lavado de manos

- Lavar con abundante agua y jabón líquido las perillas de las llaves.
- Adoptar una posición cómoda para el proceso.
- Graduar el nivel de agua.
- Colocar las manos más altas que los codos.
- Humedecer la piel de manos, dedos y brazos con suficientemente agua.
- Aplicar jabón líquido antibacterial, dos gotas del producto.
- Frotar palmas enérgicamente.
- Frotar dorso de las manos.

- Envolver y frotar cada dedo por la parte interna y externa sin olvidar los pliegues. Empezando por la punta de los dedos hacia la muñeca y el antebrazo.
- Revise que no queden residuos en la parte interna de las uñas.
- Frotar regiones interdigitales
- Frotar el antebrazo en forma circular
- El tiempo aproximado necesario es de 3 minutos.
- Enjuagar con agua potable dedos, manos y brazos, siempre teniendo la precaución de que las manos estén más altas que los codos.
- Secarse las manos utilizando el secador de aire o toallas desechables de papel, asegurándose que queden bien secas.
- Si es el caso colocarse el guante de manipulación limpio y nuevo.

### La chef y/o coordinadora

- Registra el lavado de manos al iniciar el turno en el formato Lista de chequeo lavado de manos.
- Supervisa que se realicen lavados de manos en un espacio de cada dos horas durante el turno de trabajo y registra el proceso en la lista de chequeo lavado de manos-

#### 5.5.1.4 *Limpieza y desinfección de materias primas*

### **Frutas y verduras**

#### **Auxiliares de Cocina**

- √ Utilice los elementos de protección personal para desarrollar esta actividad.
- √ Limpie y desinfecte los mesones y/o superficies
- √ Limpie y desinfecte los utensilios necesarios para el proceso
- √ Aliste todas las materias primas eliminando partes que presenten deterioro y enjuáguelas con agua limpia a presión para eliminar excesos de tierra y suciedad.
- √ Prepare en un recipiente plástico la solución de desinfectante tal como se estipula en la ficha técnica del producto.
- √ Humedezca las manos y antebrazos con agua limpia y aplique suficiente jabón líquido desinfectante para su lavado. Lista de chequeo lavado de manos-
- √ Utilice un recipiente para frutas y otro para verduras, deposite en cada uno de ellos la cantidad de solución desinfectante necesaria de acuerdo con el tamaño del recipiente y sumerja las frutas y/o verduras de tal manera que queden totalmente cubiertas; deje actuar la solución por 10 minutos controlando el tiempo con el reloj dispuesto en la zona de producción o servicio. Para el caso de cáscaras delgadas (cáscaras de tomate) u hojas (acelgas, lechuga o espinacas) deje actuar la solución por 5 minutos para evitar que se descompongan o pierdan sus propiedades.
- √ Retire de los recipientes las frutas y verduras, enjuáguelas con agua limpia para eliminar excesos de desinfectante y colóquelas en los sitios destinados para que se escurran completamente.
- √ Dé uso a las frutas y/o verduras necesarias para los procesos de producción, en caso de almacenamiento coloque cada fruta o verdura sobre un plato o bandeja y envuélvala completamente en plástico vinipel.
- √ Rotule manualmente cada alimento con un sticker que contenga la siguiente información: fecha de entrada, fecha de salida de acuerdo con ciclos de menús.

- √ La chef y/p coordinador aprobará mediante inspección la correcta ejecución del proceso las veces en que este se ejecute durante el turno de trabajo.

## **Limpieza y desinfección de alimentos empacados**

- √ Utilice los elementos de protección personal para desarrollar esta actividad.
- √ Verifique la fecha de vencimiento y estado del empaque de bolsas de leche, pulpas y enlatados; si encuentra productos vencidos o que su empaque presente alguna alteración informe al jefe Inmediato para proceder a la baja de los mismos.
- √ Enjuague con agua limpia las bolsas de leche, pulpas y enlatados para eliminar excesos de suciedad.
- √ Prepare en un recipiente plástico la solución de desinfectante tal como se estipula en la ficha técnica del producto.
- √ Limpie y desinfecte los utensilios necesarios para el proceso
- √ Deposite en un recipiente plástico la cantidad de solución desinfectante necesaria de acuerdo con su capacidad, de tal manera que queden totalmente cubiertas las bolsas y enlatados, deje actuar la solución por 10 minutos controlando el tiempo con el reloj dispuesto en la zona de producción o servicio.
- √ Retire las bolsas de leche, pulpas y enlatados de la cubeta, enjuáguelas con agua limpia para eliminar excesos de desinfectante y séquelas completamente con papel industrial.
- √ Proceda a hacer uso de los contenidos realizando la apertura de las bolsas de leche, pulpas y enlatados con los utensilios necesarios; límpielos y desinfectelos previamente.
- √ El jefe Inmediato aprobará mediante inspección la correcta ejecución del proceso las veces en que este se ejecute durante el turno de trabajo.

## **Limpieza y desinfección de utensilios**

- √ Los utensilios para desinfectar corresponden a cubiertos, cuchillos, pinzas, bandejas, ollas, sartenes, tablas de picar, vajillas y demás utensilios necesarios para la actividad particular que se está desarrollando.
- √ Todos los utensilios nuevos y después de cada uso deben ser lavados y desinfectados.
- √ Se debe utilizar el producto detergente y desinfectante aprobado por la empresa, siguiendo lo descrito en su ficha técnica para la correcta preparación de la solución.
- √ Requisitos de equipos, elementos y otros: Los implementos necesarios para desarrollar la actividad son los siguientes:
  - i. Recipiente plástico para mantener solución detergente y desinfectante.
  - ii. Esponja con fibra de poliéster.

## **Actividades de Limpieza y desinfección de utensilios- Auxiliar de cocina**

- √ Utilice los elementos de protección personal para desarrollar esta actividad.
- √ Prepare en un recipiente plástico la solución de detergente tal como se describe en su ficha técnica.
- √ Retire completamente los residuos sólidos o líquidos presentes en los utensilios a desinfectar.
- √ Realice un enjuague con agua caliente (en los sitios donde tenga la disponibilidad de lo contrario enjuague con agua fría) a cada uno de los utensilios a desinfectar.
- √ Sumerja los utensilios en la solución de detergente preparada de tal manera que queden totalmente cubiertos.
- √ Restriegue con esponja en fibra de poliéster cada uno de los utensilios.

- √ Retire los utensilios del recipiente y enjuáguelos en el lavaplatos con agua limpia a presión, verificando que se les elimine completamente el detergente y suciedad presentes.
- √ Elimine la solución de detergente sobrante del recipiente plástico, límpiela, desinféctela y proceda con la preparación de la solución de desinfectante como se estipula en la ficha técnica del producto.
- √ Sumerja los utensilios en la solución desinfectante preparada verificando que queden totalmente cubiertos, deje actuar la solución por 10 minutos controlando el tiempo con el reloj dispuesto en la zona de producción o servicio.
- √ Retire los utensilios del recipiente plástico, déjelos escurrir y séquelos con papel industrial.

### **Utilización del desengrasante**

- a. Solamente se puede utilizar el producto adecuado (tipo de desengrasante) avalado por el coordinador o chef previo estudio o evaluación de los parámetros establecidos.
- b. Únicamente puede ser utilizado una vez por semana en los hornos, campanas de extracción y planchas; en caso de necesitar varias operaciones de limpieza esta se llevará a cabo con la autorización del jefe Inmediato.
- c. No se debe mezclar en su aplicación con detergentes, desinfectantes u otra sustancia de limpieza.
- d. Se debe cumplir con las condiciones de almacenamiento y precauciones en su utilización tal como se estipula en su hoja de seguridad y ficha técnica respectivamente.
- e. El funcionario responsable de la limpieza debe usar los elementos de protección personal apropiados.
- f. Se debe utilizar un atomizador para aplicar el producto directamente sobre la superficie a limpiar, evitando manipularlo con la mano.
- g. La desinfección se debe realizar mínimo tres veces durante la jornada de trabajo; en áreas de cocina fría y en el área de carnes se debe realizar cada hora.

### **Personal encargado**

- √ Utilice los elementos de protección personal para desarrollar esta actividad.
- √ Realice la desinfección de los implementos
- √ Prepare en un recipiente plástico la solución de desinfectante con la cantidad estipulada en la ficha técnica del producto. Tome de la solución madre la cantidad necesaria para llenar los atomizadores.
- √ Verifique que los alimentos terminados o en proceso, materias primas, equipos o elementos se encuentren protegidos y cubiertos para evitar su descomposición o deterioro.
- √ Coloque el atomizador en la gota más fina.
- √ Aplique con el atomizador el producto en forma de chorro lo más alto posible y de adentro hacia fuera, teniendo precaución de no mojar lámparas, luminarias o bombillos.
- √ La Coordinadora de recursos responsable inspeccionará de manera periódica la correcta ejecución del proceso teniendo en cuenta la Lista de Chequeo servicio de Cafetería y Restaurante.

### **Lavado y desinfección de loza**

- √ Los manipuladores de alimentos tienen un programa institucional (**PSB**) y cumplen con todos los requisitos exigidos por la ley. (exámenes, guantes, cursos, gorro, tapabocas, higiene etc.)

- √ Solamente se debe utilizar para el lavado de loza el producto químico aprobado por la Empresa. CLOROX - Se anexa ficha técnica del producto.
- √ No se debe mezclar el jabón líquido con ningún detergente, o sustancia de limpieza.
- √ El jabón líquido debe dispensarse en los elementos que la Institución ha instalado.
- √ Previo al llenado del dispensador de jabón se debe realizar un lavado y desinfección del recipiente donde se almacena el líquido.

### **Procedimiento para el lavado y desinfección de loza**

- √ Descomidar perfectamente platos y demás elementos de la vajilla con espátula flexible plástica o manualmente con guantes de caucho. Para almacenar los desperdicios se debe tener un recipiente para elementos líquidos y otro para elementos sólidos.
- √ Los elementos de almacenamiento deberán estar siempre tapados, durante su permanencia dentro de las instalaciones. Se dispondrá de los desperdicios de alimentos de acuerdo con las normas de sanidad vigentes.
- √ La vajilla se coloca en un estante adecuado.
- √ Hacer la inmersión de la vajilla en una solución de detergente
- √ Fregar con una esponja suave cada uno de los elementos inmersos para retirar completamente la suciedad
- √ Dejar escurrir, secar y almacenar en un lugar seco, lejos posible de contaminación ambiental.

### **Auxiliar de cocina que desarrolla esta actividad**

- √ Adoptar una posición cómoda para el proceso.
- √ Descomidar perfectamente platos
- √ Graduar el nivel de agua.
- √ Humedecer con abundante agua la loza.
- √ Aplicar la dilución del jabón a la loza.
- √ El tiempo aproximado necesario es de 5 minutos.
- √ Fregar con una esponja suave cada uno de los elementos inmersos para retirar completamente la suciedad.
- √ Enjuagar con abundante agua potable.
- √ Dejar escurrir, secar y almacenar en un lugar seco, lejos posible de contaminación ambiental.

#### *5.5.1.5 Limpieza y desinfección de sitio de almacenamiento*

Los sitios de almacenamiento a ser desinfectados corresponden a congelador, refrigeradores, estantes, gabinetes, canastillas y demás recipientes de alimentos necesarios para la actividad particular que se está desarrollando.

Se debe utilizar el producto detergente y desinfectante aprobado por la empresa, siguiendo lo descrito en su ficha técnica para la correcta preparación de la solución.

Requisitos de equipos, elementos y otros: Los implementos necesarios para desarrollar la actividad son los siguientes:

- √ Recipiente plástico para mantener solución detergente y desinfectante.
- √ Esponja con fibra de poliéster

### **Procedimiento para la limpieza y desinfección del sitio de almacenamiento**

### **Auxiliar de cocina que desarrolla esta actividad**

- √ Utilice los elementos de protección personal para desarrollar esta actividad
- √ Prepare en un recipiente plástico la solución de detergente tal como se describe en su ficha técnica.
- √ Retire completamente los alimentos presentes en los sitios de almacenamiento a desinfectar.
- √ Realice un enjuague con agua a cada uno de los lugares de almacenamiento a desinfectar.
- √ Limpie los sitios de almacenamiento con la solución de detergente preparada de tal manera que queden totalmente cubiertos.
- √ Restriegue con esponja en fibra de poliéster cada uno de los sitios de almacenamiento.
- √ Retire el detergente con agua limpia, verificando que se les elimine completamente el detergente y suciedad presentes.
- √ Prepare en un recipiente plástico la solución de desinfectante como se estipula en la ficha técnica del producto.
- √ Frote con una toalla desechable los sitios de almacenamiento con la solución desinfectante preparada verificando que queden totalmente cubiertos, deje actuar la solución mínimo 8 minutos controlando el tiempo con el reloj dispuesto en la zona de producción o servicio.
- √ Si es necesario deje secar o pase una toalla desechable limpia al sitio de almacenamiento.

### **Limpieza y desinfección de áreas.**

Los pisos, techos y paredes, así como los equipos y utensilios que no han recibido la limpieza y desinfección apropiadas, pueden provocar el desarrollo de microorganismos en los restos de alimentos que quedan en las superficies, lo cual genera el riesgo de que los alimentos puedan entrar en contacto con ellos y contaminarse.

Con respecto a los pisos, techos y paredes, se recomienda lavarlos con una solución de detergente, refregarlos con una escobilla o esponja para luego enjuagarlos con abundante agua potable, secar y desinfectar (según el protocolo).

Como los equipos pueden ser fuente de contaminación, se aconseja lavar y desinfectar antes y después de las actividades para las cuales fueron utilizados.

Las mesas de trabajo y las tablas de picar resultan los instrumentos más peligrosos, ya que siempre están en contacto directo con el alimento. Por esto, a través del tiempo han ido transformándose hasta el punto de que en la actualidad las mesas de trabajo más recomendables son las de acero inoxidable; y en cuanto a las tablas de picar, las de acrílico, polietileno de alta densidad, teflón, entre otros, los cuales poseen superficies lisas y más resistentes a las constantes incisiones en ellas. Dichos elementos de trabajo deben ser lavados y desinfectados antes, durante y luego de cada operación, sobre todo cuando se manipulan alimentos crudos.

### **5.5.2 Técnicas de Limpieza. Programa de Limpieza y desinfección.**

Las técnicas de limpieza son prácticas sanitarias que deben realizarse diariamente sobre superficies de muebles, equipos, utensilios, pisos, paredes y techos, para disminuir el riesgo de contaminación que prevalece en todas las empresas de alimentos; y con mucha mayor razón en los servicios de alimentación. Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinando métodos físicos para el restregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes y desinfectantes.

**Uso de calor:** es importante tomar precauciones respecto a las temperaturas utilizadas, pues estarán en función del detergente usado y de las superficies que se van a limpiar.

**Técnicas manuales:** se aplican cuando es necesario quitar los restos restregando con esponjas y soluciones detergentes.

**Limpieza in situ:** se emplean para la limpieza y desinfección de equipos o partes de éstos que no es posible desmontar, en especial tuberías, para lo cual se lavan con una solución de agua a presión y desinfectante.

**Limpieza con espuma:** consiste en la aplicación de un detergente en forma de espuma a presión, por aspersión, durante 15 o 20 minutos, y un posterior enjuague con agua potable.

### 5.5.3 Uso y tipo de detergentes. Programa de Limpieza y desinfección.

Los detergentes tienen la propiedad de penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies de los equipos y utensilios. Existen muchos tipos de detergentes. Su elección dependerá del tipo de suciedad que se desee eliminar; del material con el que esté construido el equipo, utensilio o superficie por limpiar; de si las manos del operario entran o no en contacto con la solución; de si se utilizará lavado manual o mecánico; y también de las características químicas del agua, en especial su dureza.

La aplicación del detergente con el agua elimina las capas de suciedad cortando la grasa, arrastrando la mugre visible y haciendo desaparecer los microorganismos.

Sea cual fuere el modo como se use, todo detergente debe poseer al menos las siguientes propiedades:

- ✓ Ser rápido y completamente soluble en agua, o sea, que no forme grumos.
- ✓ No ser corrosivo para las superficies metálicas, es decir, que no manche el metal.
- ✓ Ejercer potente acción microbiana (que destruya algunas bacterias) y desengrasante.
- ✓ Cubrir en su totalidad la superficie que se limpie.
- ✓ No ser tóxico, que no cause daño a la salud.
- ✓ Ser de fácil eliminación por enjuague.

### 5.5.4 Técnicas de Desinfección. Programa de Limpieza y desinfección. PSB

#### i. Desinfección con vapor

Uno de los métodos más comunes y útiles consiste en la aplicación de vapor para elevar a 80°C la temperatura de la superficie de los equipos. Sin embargo, antes de ello es importante eliminar todos los residuos de alimentos adheridos a las paredes de los equipos, pues de lo contrario, se pegarán más fuertemente y resultará más trabajoso retirarlos. El empleo de vapor también es útil para las superficies de la máquina y otras de difícil acceso, como aquellas cuya desinfección tiene que efectuarse en el piso. Tal procedimiento favorece el secado posterior de los equipos.

#### ii. Desinfección con agua caliente

Esta técnica, muy empleada, consiste en sumergir en tanques con agua caliente las piezas desmontables de los equipos y algunos componentes pequeños de los mismos, El agua tiene que estar a una temperatura de 80°C. Las piezas deben mantenerse dentro del agua durante dos minutos por lo menos.

#### iii. Desinfección con sustancias químicas

La presencia de suciedad reduce la eficiencia de todos los desinfectantes químicos e incluso anula el efecto de éstos cuando es demasiada. Por lo tanto, la desinfección con sustancias químicas siempre se llevara a cabo después de un proceso de limpieza.

Generalmente, cuanto más alta sea la temperatura, más eficaz será la desinfección; es preferible usar una solución tibia o caliente en vez de fría. No obstante, hay que seguir en todo momento las recomendaciones del fabricante.

## 5.5.5 Requisitos sanitarios y de higiene para el personal - Programa de Limpieza y desinfección. PSB

La higiene en la manipulación de los alimentos es un principio en el que el personal desempeña un papel muy importante, ya que potencialmente constituye un portador directo de muchos microorganismos. Si no se posee la cultura de la higiene y la capacitación, puede propiciarse la aparición de las ETA.

## 5.5.6 Capacitación del personal

Se recomienda que todos los trabajadores sean capacitados en las prácticas de buenas prácticas de manipulación, higiene personal, higiene y saneamiento del proceso, así como limpieza y desinfección en el servicio de alimentación.

## 5.5.7 Reglas básicas de higiene personal

**Ropa y calzado:** el personal asistirá a su trabajo con ropa y calzado propios. Para efectuar sus labores en el sitio de trabajo deberá portar uniforme limpio, completo y en buen estado, preferiblemente de color claro; y únicamente lo usará dentro del restaurante. En el caso del uniforme del personal de cocina, éste debe constar de:

- √ Gorro (que cubra toda la cabeza).
- √ Uniforme (blusa y pantalón).
- √ Delantal de tela o plástico claros.
- √ Guantes de plástico, en caso necesario.
- √ Calzado para usar solamente en el trabajo.

**Manos:** Es importante que el personal lleve las manos limpias, uñas recortadas al ras, sin esmalte; y que su piel no presente heridas, en caso contrario, éstas deberán protegerse con un material impermeable y el uso de guantes se hará indispensable.

Se deberán colocar avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos y en qué circunstancias se debe realizar. **Lista de chequeo lavado de manos**

### Técnicas para el lavado de manos:

- √ Moje sus manos hasta la altura del codo.
  - √ Frótelas con el jabón haciendo abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.
  - √ Con el cepillo frote debajo de las uñas, entre los dedos, palma y dorso de la mano, hasta la altura del codo, durante 20 segundos como mínimo.
  - √ Enjuague desde la mano al codo con abundante agua, cuidando que no quede jabón.  
Desinfecte sus manos y brazos con solución desinfectante.
- √ Seque con toallas de papel desechable o secador de aire.

## Lista de chequeo lavado de manos

### El lavado de manos se realizará:

- √ Después de usar los servicios higiénicos.
- √ Luego de tocarse granos o heridas.
- √ Después de manipular basura.

## 5.5.8 Enfermedades

El personal deberá estar sano, sin tos, gripe, diarrea o heridas. En caso de que alguien se presente enfermo a trabajar, deberá ser reubicado en un área donde no tenga contacto con los alimentos.

**Hábitos de higiene:** es fundamental que los empleados del Servicio de alimentación conozcan y pongan en práctica los buenos hábitos de higiene y desinfección; y que controlen entre ellos el cumplimiento de los mismos.

Entre los hábitos que deben considerarse se hallan:

- √ No usar aretes, anillos, cadenas, pulseras, relojes, lapiceros o cualquier objeto que pueda desprenderse durante la preparación o transporte de los alimentos.
- √ No escupir ni fumar dentro del servicio de alimentación.
- √ No consumir bebidas, comidas y goma de mascar mientras esté trabajando.
- √ No trabajar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico
- √ Conservar limpios los servicios higiénicos y vestuarios.
- √ Mantener una buena conducta en el servicio de alimentación.
- √ Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.
- √ Colocar los desperdicios únicamente en las canecas.

## Lista de chequeo al servicio de alimentación

## 5.5.9 USO DEL UNIFORME

### 5.5.9.1 *Importancia y Normatividad*

- √ Implementar las disposiciones sanitarias descritas en la Ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 que deben ser aplicadas al personal dedicado a la preparación de alimentos para consumo humano.
- √ Dar a conocer al personal que labora en el área de servicio de alimentación la forma adecuada de portar el uniforme

## 5.5.9.2 *Definiciones*

**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 disminuir la calidad del alimento.

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

**Microorganismos patógenos:** microorganismos capaces de producir enfermedades y pueden estar presentes en prendas, superficies y alimentos.

## 5.5.9.3 *Responsables de la supervisión del buen uso del uniforme*

El coordinador, administrador o chef, supervisara que se esté portando adecuadamente el uniforme, se esté realizando el uso indicado y no sea utilizado fuera de la institución educativa.

## 5.5.9.4 *Condiciones generales*

Todo el personal debe estar entrenado en las buenas prácticas de manipulación, así como en las actividades del proceso que debe realizar.

El Coordinador del Proceso o chef encargado, deberá tomar medidas para que todas las personas que trabajan en el Servicio de alimentación reciban instrucciones continuas sobre manipulación e higiene personal.

El responsable chequea diariamente si las auxiliares del servicio cuentan con los implementos y la indumentaria adecuada para la distribución de los alimentos.

- 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 llevar puesto el uniforme de trabajo fuera del jardín.
- Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.
- No portar lapiceros u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme.
- No dejar ropas u otras pertenencias personales en la cocina, almacén, salón o dentro de muebles no destinados para este propósito
- Ropa y calzado: el personal asistirá a su trabajo con ropa y calzado propios para efectuar sus labores en el sitio de trabajo, deberá portar uniforme limpio, completo y en buen estado, preferiblemente de color claro; y únicamente lo usará dentro del restaurante.

#### **5.5.9.5 Uniforme del personal de cocina**

##### **Cofia**

Tiene como propósito 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, así protegen el cabello del vapor, la grasa y los olores.

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

##### **Petos**

Los petos deben ser de tela o plásticos para mayor protección, los cuales deben colocarse en un sitio específico mientras no se estén usando. El largo correcto del peto es hasta debajo de la rodilla, sirven para no ensuciar el uniforme mientras se realizan actividades que puedan ocasionar esto como es el servido, lavado y cortado de alimentos.

##### **Zapatos**

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

##### **Guantes**

Deben ser impermeables, resistentes, y facilitar el contacto con los alimentos.

Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y frutas.

En caso de presentar el manipulador alguna herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente. El uso de guantes no exime al empleado de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente y en cada cambio de actividad.

##### **Uniforme**

Debe ser de algodón no inflamable (65% algodón y 35% de poliéster) blusa y pantalón

#### **5.5.9.6 Higiene en el aspecto personal**

La higiene en el aspecto personal y uso del uniforme es muy importante ya que constituye un portador directo de muchos microorganismos. Si no se posee la cultura de la higiene puede propiciarse la aparición de la contaminación cruzada o simple de alimentos.