



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 115 -2021-DG-HVLH/MINSA

Magdalena del Mar, 12 de Octubre de 2021

Visto, el Exp. N° 2100014651 - Nota Informativa N° 206-2021-DNyD-HVLH/MINSA, emitida por la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Legislativo N° 1062, se aprobó la "Ley de Inocuidad de los Alimentos", con la finalidad de establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

Que, el artículo 14° de la Ley citada en el párrafo precedente, establece que el Ministerio de Salud es la Autoridad de Salud de nivel nacional con competencia técnica normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y en el artículo 15° del mismo cuerpo normativo, señala como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos, el de establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitalización;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud"; con la finalidad de proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud; así como establecer los principios generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud;

Que, mediante documento del Visto, la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, remite a la Dirección General del Hospital Víctor Larco Herrera, para su revisión y aprobación, el documento técnico denominado "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, para la Elaboración de Raciones de Alimentos - 2021"; con el objeto de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos durante su elaboración; dicho documento ha sido elaborado con la finalidad de establecer las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínima que deben cumplir la cocina y servicios afines del Servicio de Producción;

Que, mediante Nota Informativas N° 094-2021-OEPE/HVLH/MINSA, el Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico del Hospital Víctor Larco Herrera, refiere que el documento técnico denominado: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Hospital Víctor Larco Herrera, ha sido revisado y corregido y asimismo cumple con la estructura indicada en el numeral 6.1.4 - Documento Técnico de las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud" aprobada por Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA; por lo que cuenta con opinión favorable;

Que, en consecuencia, por convenir a los intereses funcionales institucionales que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la institución, resulta necesario formalizar su aprobación, mediante la emisión del correspondiente acto de administración;



Con el visto bueno del Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética y de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital Víctor Larco Herrera; y,

De conformidad con lo previsto en el literal c) del artículo 11° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera", aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA.

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar el documento técnico denominado: **"Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, para la Elaboración de Raciones de Alimentos – 2021"** del Hospital Víctor Larco Herrera, que en documento adjunto a folios Cincuenta y Siete (57), incluido 1 anexo y 17 formatos BPM-HVLH, forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Encargar al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera, su implementación y cumplimiento.

Artículo 3°.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Hospital Víctor Larco Herrera, (www.larcoherrera.gob.pe)

Regístrese y comuníquese



Ministerio de Salud
Hospital Víctor Larco Herrera
y
Med. Elizabeth M. Rivera Chávez
Directora General
C.M.P. 24232 R.N.E. 10693

EMRCH/MYRV/

Distribución:

- Departamento de Nutrición y Dietética
- Oficina de Asesoría Jurídica
- Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- Archivo





BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

DPTO. DE NUTRICION
Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto.

Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

Versión: 01

Fecha: septiembre 2021

Página: 1 de 57

***Manual de
BUENAS
PRACTICAS DE
MANIPULACION DE
ALIMENTOS***

***Para la Elaboración
de Raciones de alimentos
2021***

ACTA DE COMPROMISO

Suscriben los miembros del Equipo de Inocuidad Alimentaria del Departamento de Nutrición y Dietética del AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera, el presente documento de compromiso y cumplimiento del Plan de Buena Prácticas de Manipulación (BPM) de Alimentos.

1. Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria
Lic. en Nutrición

2. Jefe de Inocuidad Alimentaria
Lic. en Nutrición

Lic. en Nutrición

3. Técnicos de Inocuidad Alimentaria
Técnicos en Nutrición



INDICE

INTRODUCCION.....	5
I. FINALIDAD.....	6
II. OBJETIVOS.....	6
III. AMBITO DE APLICACIÓN.....	7
VI. BASE LEGAL.....	7
V. CONTENIDO.....	8
5.1 DEFINICIONES.....	8
5.2 DATOS DE LA ORGANIZACION.....	10
5.3 CUADRO ORGANICO DE CARGOS:.....	10
5.4 ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	11
5.5 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LOS PROVEEDORES.....	11
5.6 PROCEDIMIENTO DEL CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE DEL ALMACEN (LOGISTICA).....	12
5.7. PUNTOS DE CONTROL DE PROCESOS.....	14
5.8. PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.....	17
5.9 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.....	19
5.10 PROCEDIMIENTO DEL PESADO DE ALIMENTOS E INSUMOS (DOSIMETRIA).....	21
5.11 KARDEX: ROTACION DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS (LOGISTICA).....	22
5.12 PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION PREVIA (limpieza y pelado).....	23
5.13 PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION INTERMEDIA (corte, picado y cocción).....	25
5.14 PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION FINAL (armado y servido).....	27
5.15. PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE LAS DIETAS (especificas, completas).....	28
5.16 PROCEDIMIENTOS DE ATENCIÓN DE QUEJAS Y RECLAMOS DEL CONSUMIDOR.....	30
5.17. PROCEDIMIENTO DE RECOLECTA DE ALIMENTO MOTIVO DE QUEJA.....	30
5.18. PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN.....	31
5.19 PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION DEL PERSONAL.....	34
VI. RESPONSABILIDADES.....	36



VII. RELACION DE ALIMENTOS 38

VIII. BIBLIOGRAFIA 38

IX. ANEXOS 39



INTRODUCCION

Los alimentos desde su fuente de producción (chacra, granja o fábrica) hasta su consumo, pasan por diversas fases o etapas que constituyen la llamada cadena alimentaria, donde se maltratan al ser manipulados en condiciones higiénicas precarias y al estar expuestos a diversas formas de contaminación: biológicas, químicas y físicas; llegando en ciertos casos a provocar enfermedades al consumidor que los ingiere; todo por el desconocimiento de las normas sanitarias de manipulación de alimentos.

Por esto, deberá prever el responsable Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria que existen riesgos de contaminación en los alimentos que adquieren y deberá adoptar buenas prácticas de seguridad que abarquen en las etapas de: adquisición, transporte, almacenamiento, elaboración y distribución; con lo cual minimicen los riesgos de contaminación de los alimentos elaborados.

Hoy en día, existen las herramientas de calidad sanitaria para lograr reducir los riesgos de contaminación a niveles aceptables (inocuo), es decir, a un nivel en que el alimento no cause enfermedad en la persona que los consume.

Estos instrumentos de calidad son las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos (BPM), los Programas de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores (PHS) y el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP).

En el presente Manual de Buenas Practicas de Manipulación (BPM), del Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética se pone a disposición como una herramienta indispensable para la implementación de los Principios Generales de Higiene (PGH), la cual debe ser aplicada durante la elaboración de los alimentos para los desayunos, almuerzos, comidas y cenas con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad; alimentos destinados para el consumo por los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Víctor Larco Herrera.

El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera, ubicado en la Av. del Ejército 600, Magdalena del Mar, Prov. y Dpto. Lima tiene un área construida de 1500 m² que brinda una alimentación balanceada a través de la elaboración de dietas normales y específicas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico, dados en el Servicio de Producción y Servicio de Tratamiento dieto terapéutico.



I. FINALIDAD

El Departamento de Nutrición y Dietética tiene la finalidad de brindar apoyo técnico asistencial a la Dirección General, es el órgano encargado de velar por la integridad del paciente para el cumplimiento de los objetivos estratégicos y operativos del Hospital Víctor Larco Herrera, adecuándose a las normas legales vigentes.

JUSTIFICACION

- Mejor control en la cadena alimentaria.
- Reducción de las mermas.
- Reducción de consumo de alimentos (víveres).
- Creación del hábito de orden, higiene e inocuidad en el Servicio de Producción.
- Cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en la producción de alimentos para consumo humano masivo.
- Mayor competitividad interna y externa.

Política de Inocuidad:

El Departamento de Nutrición y Dietética brinda una alimentación balanceada a través de la elaboración de dietas normales y específicas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico, dados en el Servicio de Producción y Servicio de Tratamiento dieto terapéutico, garantizando la inocuidad y la completa satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando por ello con Sistemas de Aseguramiento de la Calidad (BPM y PHS) además con procedimientos de limpieza y desinfección que es de conocimiento de todo el personal.

Política de Calidad:

El Departamento de Nutrición y Dietética brinda una alimentación balanceada a través de la elaboración de dietas normales y específicas, cumpliendo con la satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando en el desarrollo sostenible del talento humano y la mejora continua de todos los procesos para el fortalecimiento de la Calidad.

II. OBJETIVOS

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de los desayunos, almuerzos, comidas y cenas durante su elaboración.
- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y distribución en los refectorios (pabellones) y repostería (comedor).
- Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos que laboran en el Servicio de Producción.
- Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínima que deben cumplir la cocina y servicios afines del Servicio de Producción.
- Proveer alimentos de calidad sanitaria e inocua para garantizar el estado de salud de los pacientes hospitalizados (población vulnerable) y personal de guardia.
- Elevar la calidad de atención en el Servicio de Producción.



III. AMBITO DE APLICACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) comprende los Principios Generales de Higiene que deben aplicarse durante la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos (desayunos, almuerzos, comidas y cenas) destinados para el consumo de los pacientes hospitalizados (población vulnerable) y personal de guardia del Hospital Víctor Larco Herrera.

VI. BASE LEGAL

Este manual ha sido elaborado de acuerdo a la:

1. Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias
2. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
3. Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
4. Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano.
5. Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA. Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
6. Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA. Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud.
7. Resolución Ministerial N° 1295-2018-MINSA. Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
8. Decreto Supremo N° 031-2010-SA. Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano" (Título IX.- Requisitos de Calidad del Agua para Consumo Humano).
9. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA. Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
10. Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM. Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos
11. Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
12. Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA. "Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva".
13. Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, Aprobar el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2".
14. Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos – Codex Alimentarius- FAO/OMS. Segunda Edición 1997.



V. CONTENIDO

5.1 DEFINICIONES.

- **Alimentos elaborados:** Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Autoridad de Salud o Autoridad Sanitaria:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional y a través de las Direcciones de Salud en el ámbito de los distritos de Lima; el Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Salud (DIRESA) o la que haga sus veces en el nivel regional.
- **Alimento de alto riesgo.** - Todo alimento que, por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensaladas de frutas, etc. (8).
- **Alimento o bebida.** - Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas
- **Aseguramiento de la Calidad.** - El Aseguramiento de la Calidad consiste en tener y seguir un conjunto de acciones planificadas y sistemáticas, implantadas dentro del Sistema de Calidad en el establecimiento.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).**- Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- **Calidad Sanitaria.** - Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano (8).
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.
- **Contaminación cruzada.** - Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.
- **Contaminación:** Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud
- **Desinfección de alimentos.** - Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor
- **División en el tiempo.** - Separación de las operaciones en la preparación de los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
- **Estiba.** - Distribuir convenientemente los víveres dentro del almacén, bodega o cámara frigorífica.



- **Establecimiento de salud:** Son aquellos que realizan en régimen ambulatorio o de internamiento, atención de salud con fines de prevención, promoción, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, dirigidas a mantener o restablecer el estado de salud de las personas. Comprende a los establecimientos de salud del Ministerio de Salud, EsSalud, Sanidades de las Fuerzas Armadas, Sanidad de la Policía Nacional del Perú, Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales, y otros establecimientos de salud públicos y privados.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Manipulador de alimentos.** -Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilios que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del Servicio de Alimentario, desde la adquisición de alimentos hasta el servido a la mesa del consumidor.
- **Manipulador.** - Es toda persona que ejerza cualquier actividad, operación o tratamiento que se aplique a los alimentos desde su producción hasta su consumo y que pueda influir en su calidad y estado sanitario.
- **Peligro.** - Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Proveedor.** - Se denomina así a toda persona natural o jurídica autorizada para suministrar toda clase de víveres a los hospitales y a los diferentes servicios de alimentación
- **Productos perecibles.** Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
- **Productos no perecibles.** Son los alimentos que no requieren de un proceso especial de conservación de congelamiento o refrigeración.
- **Ración.** - Conjunto de preparaciones, dietas para los refrigerios y almuerzos.
- **Servicio de Alimentación.** - Designase así a los comedores nacionales, cafeterías y cualquier otro local o dependencia autorizada para preparar y servir alimentos en las diferentes dependencias del Ministerio de Salud.
- **Temperaturas de Seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.). El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes.



- **Vigilancia Sanitaria.** - Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria Competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

5.2 DATOS DE LA ORGANIZACION

RUC	: 20159855938
Razón Social	: AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera (VLH)
Página Web	: https://www.larcoherrera.gob.pe/
Correo Institucional	: informes@hvlh.gob.pe
Fecha inicio/ actividades	: 17 de Junio del 1966
Fundación	: 1º de enero de 1918
Ubicación	: Av. Ejército 600, Magdalena del Mar, Prov. / Dpto. Lima
Director General	: Médico Elizabeth Rivera Chávez
Teléfono	: 261-5303 /261-4907/ 261-5516
Capacidad productiva	: Aprox. 500 – 600 raciones diaria.
Capacidad instalada	: 1000 raciones diarias (por los 3 tiempos de comida)
Turnos de comidas diarias	: Desayuno, almuerzo, comida y cena.
Área de terreno del pabellón	: 1500 m ²
Refectorios en Pabellones	: 1, 2, 4, 5, 8, 9, 12, 13, 18, 20, INPE, UCE, Emergencia, Residencia Medica, Comedor.

El Departamento de Nutrición y Dietética, en cumplimiento de la finalidad establecida aplica los criterios de eficiencia y eficacia en cuanto a la distribución adecuada de las funciones del personal que conforma el Departamento de Nutrición y Dietética, aprovechando el máximo de los recursos disponibles y estableciendo funciones que aseguren la evaluación de los resultados.

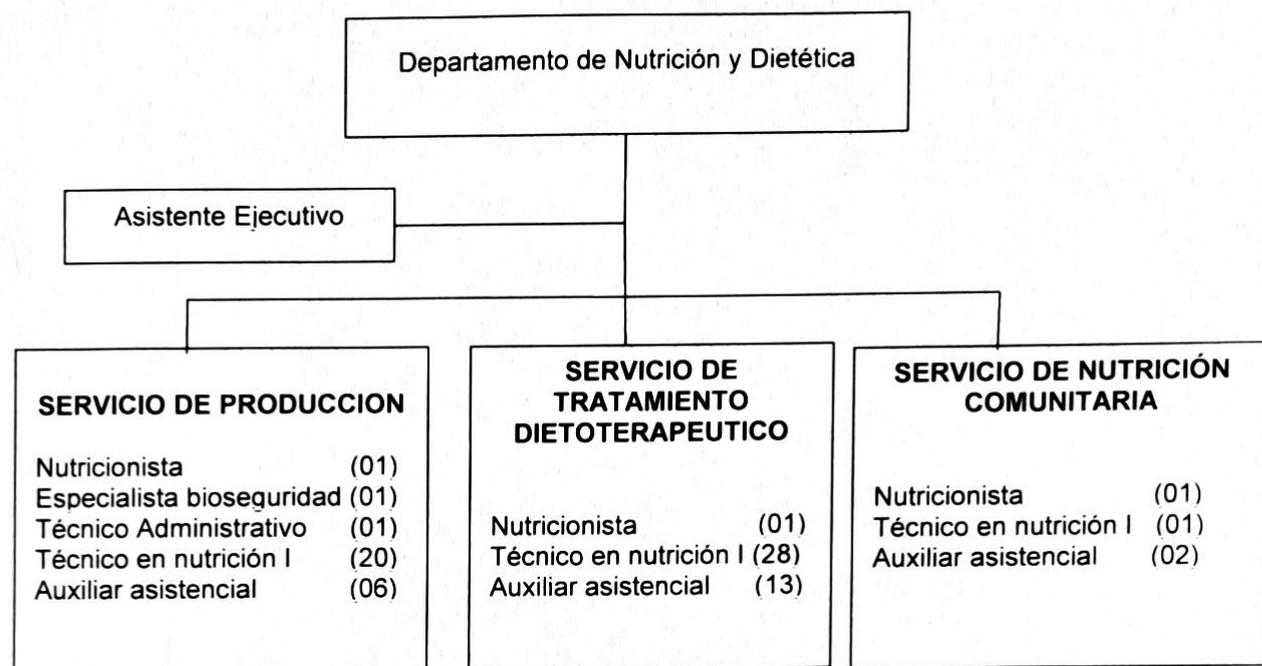
5.3 CUADRO ORGANICO DE CARGOS:

Para el cumplimiento de sus funciones cuenta con los cargos siguientes:

CARGOS SEGÚN CAP VIGENTE	Nº	
Nutricionista	3	
Asistente Ejecutivo I	1	
Técnico Administrativo I	1	
Técnico en nutrición I	49	
Auxiliar asistencial	21	70 Cargos Asistenciales
TOTAL PERSONAL	75	



5.4 ORGANIGRAMA FUNCIONAL



5.5 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LOS PROVEEDORES

5.5.1 Objetivo

- Describir las actividades que realiza el Servicio de Producción para evaluar y controlar a los proveedores.
- Garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y aditivos, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas para la producción de las raciones.

5.5.2 Alcance

- Se aplica a todas las empresas proveedores (productores y distribuidores) de alimentos e insumos, aditivos utilizados en la elaboración de las dietas para el régimen normal y las específicas.
- También se aplica a los proveedores (distribuidores y de servicios), de materiales de limpieza, desinfección, envases, servicios, combustible, etc.

5.5.3 Responsables

- **Jefe del Departamento.** Se responsabiliza de solicitar los alimentos de acuerdo a las especificaciones técnicas para la adquisición de materias primas e insumos en coordinación con el Jefe Nutricionista del Servicio de Producción.
- **Jefe Nutricionista del Servicio de Producción.** Responsable de la evaluación continua, da su visto bueno, para la compra de materias primas, insumos, alimentos, suministros etc., también verifica la calidad de los alimentos durante la recepción
- **Técnico de Almacén.** Es el responsable del almacén, apoya al Jefe Nutricionista en verificar la calidad del alimento durante la recepción.

5.5.4 Frecuencia



- Anual: para todos los proveedores y distribuidores
- Cada vez que se adquiera alimentos e insumos nuevos.

5.5.5 Procedimiento

- Solicitar la especificación técnica/protocolo de análisis y una muestra del producto.
- Verificación si el proveedor cuenta con registro sanitario y habilitación sanitaria.
- Capacidad para abastecer con la cantidad en el momento oportuno.
- El cumplimiento con las especificaciones técnicas establecidas para la materia prima e insumos adquiridos.
- Entrega del protocolo de análisis por cada lote adquirido).
- Entrega de ficha técnica de la materia prima e insumos que abastece.
- Cantidad solicitada de materia prima e insumos frente a lo atendido.
- Oportunidad de entrega.

5.5.6 Registros

FORMATO BPM – VLH - 08
FORMATO BPM – VLH - 09
FORMATO BPM – VLH - 17

Control de los proveedores
Lista De Proveedores Validados
Acción Correctiva

5.6 PROCEDIMIENTO DEL CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE DEL ALMACEN (LOGISTICA)

5.6.1 Objetivo

- Mantener las condiciones físicas del medio ambiente del almacén de acuerdo al tipo de alimento (perecedero o no perecedero).
- Evitar la proliferación y crecimiento de insectos y microorganismos patógenos.
- Garantizar la conservación de los alimentos manteniendo su calidad e inocuidad.

5.6.2 Alcance

- Este procedimiento es aplicable a todos los almacenes de conservación de alimentos no perecederos y perecederos (refrigeración y congelación).

5.6.3 Responsables

- Jefatura de Logística
- Técnicos de Almacén

5.6.4 Frecuencia

Diario.

- La lectura de la temperatura y humedad relativa del ambiente del almacén de alimentos no perecederos.
- La lectura de la temperatura del ambiente de refrigeración o congelación de los alimentos perecederos.

5.6.5 Descripción

- Para los alimentos perecederos



a. Temperaturas de refrigeración

Se lleva el control y registro de las temperaturas, para el cual el termómetro se encuentra operativo.

Los alimentos perecederos que se reciben frescos, se almacenan en refrigeración a una temperatura entre **2° y 5°C**, excepto las verduras que pueden conservarse hasta a **10 °C**, y los pescados para el día que se conservan entre **0° y 3° C**.

b. Temperaturas de congelación

En caso de conservar alimentos congelados, como las carnes se guarda a temperaturas menor a **- 10° C** a **-18° C** al centro de cada pieza.

• **Para los Alimentos no perecederos envasados o secos.**

El almacén está localizado en un área seca, ventilada y limpia.

Presenta parihuelas y anaqueles con niveles adecuados, conservados y operativos.

Con un ambiente de temperatura menor de **30° C** y humedad relativa máximo de **80%**.

5.6.6 Procedimiento

Almacén para alimentos perecederos

- Se dispone de un termómetro de visor digital para verificar la temperatura de refrigeración. En la cámara de refrigeración y la refrigeradora para los alimentos perecederos (verduras, frutas, embutidos y derivados lácteos
- De igual forma se tiene en la cámara de congelación para almacenar carnes, para verificar la temperatura de congelación.
- Al inicio de la jornada se procede a leer el grado de la temperatura que indica en cada equipo de frío.

Luego se anota la lectura en los formatos correspondientes

Almacén de alimentos no perecederos.

- Dentro del ambiente del almacén se coloca el instrumento (termo higrómetro) de medición de temperatura y porcentaje de humedad, en un lugar estratégico de la pared.
- Se vigila diario el instrumento de medición de temperatura y porcentaje de humedad relativa (termómetro / higrómetro respectivamente).
- Se lee y registra diario la temperatura y porcentaje de humedad relativa (T ° C y % H) en el formato correspondiente.



Cuadro de control de ambiente de almacenamiento

Almacén	ALIMENTOS PERECEDEROS				ALIMENTOS NO PERECEDEROS
	Frutas	Verduras	Carnes	Embutidos lácteos	
Cámara de refrigeración	2° a 10 °C	2° a 5°C		2° a 5°C	
Cámara de congelación			menor a - 10°C a -18° C		
Almacén auxiliar					Menor a 30°C Menor a 80% Hr.
Almacén Central					

5.6.7 Registros

FORMATO BPM – VLH – 10 Control Medio Ambiente del Almacén Central

FORMATO BPM – VLH – 11 Control Medio Ambiente de cámaras de frio

FORMATO BPM – VLH – 12 Control Medio Ambiente de la refrigeradora

5.7. PUNTOS DE CONTROL DE PROCESOS

5.7.1 Objetivo

- Establecer las etapas consecutivas para la elaboración de las comidas.
- Establecer los parámetros de medición y las desviaciones producidas en cada una de las etapas de elaboración de las comidas.
- Facilidad de ubicar cualquier desviación de los parámetros de elaboración para la continua acción correctora.

5.7.2 Alcance

Se aplica desde la recepción de alimentos e insumos en el servicio de producción hasta la distribución de las dietas completas y las específicas en los reposteros de los pabellones y del comedor.

5.7.3 Responsabilidades

- Recaen directamente sobre cada técnico (a) de nutrición según sea su responsabilidad diaria de trabajo.
- Nutricionista del Servicio de Producción.

5.7.4 Procedimientos

- Se describe el flujograma general de elaboración de dietas completas y específicas
- En cada etapa de elaboración se designa un formato de control, de acuerdo a los parámetros requeridos como peso, temperatura o tiempo. Con el objetivo de estandarizar/uniformizar el producto final (dieta completa o específica).
- En caso exista desviaciones de los puntos de control de cada etapa o proceso



de elaboración, se tiene otro formato de las Acciones Correctivas.

- Los formatos con los datos registrados son supervisados diariamente.
- Antes de iniciar el proceso de elaboración de las dietas, se verifica el cumplimiento del Programa de Higiene y Saneamiento de los mobiliarios, equipos y utensilios.
- El pesado de los alimentos (no perecederos, perecederos) debe ser exacto según la formulación de las dietas completas, específicas para los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, comida y cena).
- Se usa los formatos kardex correspondientes.
- Luego son transportados en recipientes tapados al área de cocina central.

En el área de la cocina se procede a efectuar las siguientes actividades de manipulación de alimentos:

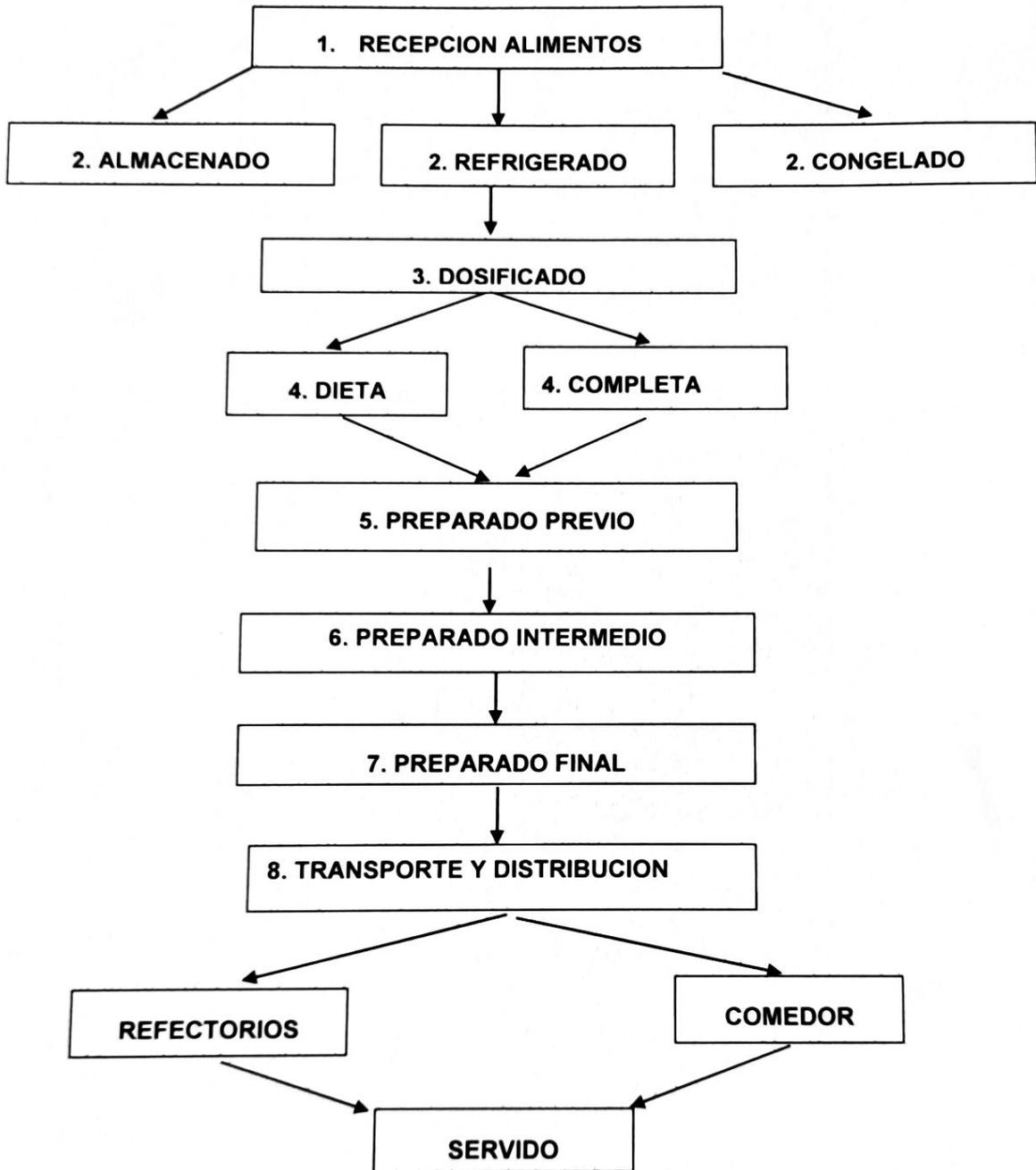
- **Preparación previa**, donde se limpiarán, lavaran y pelaran los alimentos que requieran estas prácticas.
Anotándose en el formato de preparación previa.
 - **Preparación intermedia**, donde se cortan, pican y cocinan los alimentos e insumos que requieran estas prácticas.
Anotándose en el formato de preparación intermedia.
- Finalmente se evalúa sensorialmente las comidas para dar la conformidad de servido. Anotándose en el formato de Evaluación sensorial.
- **Preparación final**, donde se concluirá la elaboración, sirviendo los componentes de las raciones en los recipientes respectivos para ser trasladados al servicio del comedor o hacia las reposterías. Anotándose los datos requeridos en el formato respectivo.

Los recipientes/ollita/jarras-baldes con los alimentos son estibados en el vehículo correspondiente para ser transportados y distribuidos hasta los reposteros de cada pabellón, luego se sirven en charolas para el consumo inmediato por los pacientes hospitalizados.

Los recipientes con los alimentos destinados para el personal de guardia son transportados hasta los reposteros del comedor, luego son servidos en vajillas de loza para el consumo inmediato.



Flujograma General De Elaboración De Dietas Completas Y Específicas



5.8. PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

5.8.1 Objetivo

- Describir las actividades de Control de Calidad de los alimentos e Insumos y la interpretación de los Certificados de Calidad, protocolo de Análisis o fichas técnicas.

5.8.2 Alcance

Se aplica a todos los alimentos e insumos que ingresan al servicio de nutrición.

5.8.3 Responsabilidades

- Nutricionista del Servicio de Producción
- Técnico de Almacén Central

5.8.4 Frecuencia

- Alimentos perecederos: de lunes a viernes en las mañanas
- Alimentos no perecederos: de acuerdo a la programación de Logística.

5.8.5 Procedimiento

Transporte De Alimentos

- Previamente se evalúa la higiene del vehículo de transporte de alimentos, al proveedor y al chofer, de acuerdo al tipo de alimento e insumos, Con el fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que proveen.

De acuerdo al tipo de alimento y al tiempo del transporte, se deberá verificar mínimamente las siguientes condiciones:

- Estén provistos de medios suficientes para proteger a los alimentos (hortalizas, verduras, frutas, tubérculos, etc.) de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o de cualquier otro efecto indeseable.
- No transporten otro tipo de producto que puedan contaminar a los alimentos. Vehículos de uso exclusivo para transporte de alimentos.
- Estén acondicionados para garantizar la cadena de frío cuando transporten alimentos (lácteos, carnes, pescados, etc.) que así lo requieran.
- La estiba de los alimentos (hortalizas, verduras, frutas, tubérculos, etc.) debe evitar que estos contacten directamente con el piso, paredes o techo del furgón (parihuelas o jabas).
- Durante el transporte se debe tener cuidado con los envases (alimentos envasados) a fin de evitar su rotura y vaciado del contenido.
- Las tolvas de los vehículos de transporte deben estar limpio.
- El personal manipulador debe cumplir los hábitos de higiene (uniforme completo y carnet de sanidad).

Descarga De Los Alimentos



- Se deberá contar con una zona exclusiva para la descarga de los alimentos, la cual se llevará a cabo mediante un horario, de tal manera que evite la congestión de proveedores.
- La descarga de los alimentos se realizará de manera tal que se evite la contaminación cruzada.

Recepción De Alimentos

- Los alimentos adquiridos deberán reunir los requisitos de calidad sanitaria e inocuidad inherentes a cada alimento.
- Se rechazarán los alimentos envasados:
 - Sin rotulado o etiquetado.
 - Con fecha de vencimiento expirada.
 - Con envases o sellos de seguridad abiertos o rotos.
 - Que presenten contaminación física por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros.
 - Con envases hinchados, oxidados, abollados o similar.
 - Que presenten signos visibles de adulteración o adulteración.
- Se rechazarán los alimentos que requieren cadena de frío para su conservación y que no cuenten con dichas condiciones.
- De cada lote de productos alimenticios se realizará un muestreo y análisis sensorial a fin de verificar su calidad organoléptica y decidir la aceptación o rechazo del mismo.
- El Servicio de Producción, deberá:

Llevar un registro de las personas y entidades que proveen de productos alimenticios frescos, crudos, cocidos, envasados y otros, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica y rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos.

Conocer y aplicar los criterios de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas establecidos por el Ministerio de Salud.

Debe elaborar Fichas técnicas de calidad para cada uno de los productos alimenticios o grupos de productos alimenticios, a fin de que el personal responsable de control de calidad que recibe los alimentos, pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y la medición de parámetros físicos (peso, volumen) por métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos y bebidas.

- Se registrará la información de cada grupo de alimentos, sean frescos (percederos) o industrializados (no percederos), consignándole en fichas técnicas, a fin de permitir la realización de controles y de rastreabilidad.
- La información será como mínimo:
Sobre los datos de los proveedores, procedencia, descripción, composición, características físico-químicas y microbiológicas, cuando corresponda, formas de preparación, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, entre otras.
- Dicha información deberá registrarse y encontrarse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad sanitaria responsable de la vigilancia.



- Luego, cada vez que ingresa una materia prima e insumo, la responsable realiza la siguiente actividad:

Evaluación Sensorial

- Se aplica para los alimentos perecederos (frutas, hortalizas, tubérculos, carnes) y para los envasados.
- Realizar una evaluación sensorial, verificando color, olor y aspecto general.
- Registrar los resultados en los Formatos de Recepción de alimentos correspondientes
- En caso no cumplan la evaluación sensorial, serán identificados y rechazados.

Control de los Certificados de Calidad

- Se aplica de preferencia para los alimentos no perecederos envasados.
- Se solicita al proveedor la **ficha técnica** y el **Certificado de Calidad** o equivalente donde debe incluir:
 - ✓ Cumplimiento de los requerimientos establecidos.
 - ✓ Número de lote.
 - ✓ Fecha de Producción que correspondan al lote recepcionado
 - ✓ Fecha de Vencimiento que correspondan al lote recepcionado
 - ✓ Nombre del proveedor
 - ✓ Registro Sanitario.
- Los que no cuentan con el Certificado de Calidad del lote correspondiente, o los datos no coincidan con el alimento recepcionado o no cumplen con los requerimientos establecidos estos serán identificados y rechazados.

5.8.6 Acciones Correctivas

- Si los resultados de la evaluación, según formato indican **No Conformidad**, se cambia el alimento e Insumo y/o proveedor en cuestión.
- La acción correctiva se registra en el formato BPM- VLH - 17

5.8.7 Registro

Formato BPM- VLH -02	Recepción alimentos no perecibles
Formato BPM- VLH -01	Recepción de alimentos perecibles: carnes, lácteos
Formato BPM- VLH -03	Recepción de alimentos perecibles: verduras-frutas
Formato BPM- VLH - 17	Acción correctiva

5.9 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

5.9.1 Objetivo

- Cuidar, custodiar, conservar los alimentos en las condiciones adecuadas manteniendo sus características nutritivas y organolépticas
- Establecer las actividades de las buenas prácticas de almacenamiento de acuerdo al tipo de alimento e insumos.
- Mantener ordenado y en buenas condiciones, conservando la calidad e inocuidad de los alimentos e insumos.

5.9.2 Alcance

- A todas las materias primas, aditivos químicos, cajas, las bolsas, envases que se usan para la elaboración de las dietas completas y específicas.



- También se aplica al combustible y a todos los materiales de limpieza y desinfección.

5.9.3 Responsabilidades

- Nutricionista del Servicio de Producción
- Técnico de Almacén central

5.9.4 Frecuencia

- Cada vez que ingresa un alimento o insumo al Servicio de Producción.
- La rotación y consumo es diaria para las preparaciones.

5.9.5 Procedimiento

- El responsable de almacenar inspecciona las condiciones sanitarias e integridad del ambiente, de los anaqueles, parihuelas y recipientes o jabas.
- Los alimentos e insumos ingresan al almacén correspondiente registrados en las tarjetas kardex, para el control de cada uno por el método "PEPS" primeras entradas, primeras salidas.

5.9.5.1 Alimentos no perecederos

- Se almacenan en sus envases originales, si se fraccionan estarán correctamente protegidos e identificados incluyendo la fecha de vencimiento.
- Se identifica la fecha de ingreso, fecha de vencimiento para efectos de una correcta rotación.
- Están dispuestos en recipientes, identificados en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.
- Se mantienen condiciones de temperatura y humedad que impiden la proliferación de mohos, insectos, etc.
- El acopio u ostia en el almacén estará en tarimas, anaqueles mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene.
- Para evitar la contaminación cruzada, se tiene en cuenta las buenas prácticas de almacenamiento, es decir, a una distancia mínima de 0.20 m. del piso, 0.60 m. del techo, 0.50 m. entre hilera y 0.50 m. de la pared.
- Los sacos, cajas y similares se apilan de manera entrecruzada que permitan la circulación del aire.
- No se guardan en este ambiente materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación vector (plagas).
- En dicho ambiente no se puede depositar o guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminarlos.

5.9.5.2 Alimentos perecederos

- Los alimentos perecederos de acuerdo a su origen: animal o vegetal, y a su procesamiento: crudos, cocidos (queso fresco) o pre cocidos (embutidos), se almacenan por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores no correspondientes.
- Los alimentos almacenados se disponen de tal forma que alcancen las temperaturas de seguridad de manera más rápida y uniforme, sea por refrigeración o congelación.
- Dentro de cada almacén (refrigeración/congelación) se establecen zonas específicas para cada tipo de producto alimenticio, los cuales permanecen por separado (embolsados o en tapers cerrados).
- Se llevará el control y registro de las temperaturas, para lo cual el termómetro debe encontrarse operativo y calibrado.

Cámaras de Refrigeración (2°C a +10 °C)



- ✓ Se tiene una cámara exclusiva para almacenar las verduras y hortalizas. La estiba de los productos al interior del ambiente de refrigeración deberá permitir la circulación del aire frío y no interferirá con el intercambio de temperatura entre éste y el producto.
- ✓ Para el caso de moldes fraccionados como embutidos, quesos y otros, se almacenan en tapers cerrados.
- ✓ La conservación de la carne de res en refrigeración no deberá exceder de 72 horas, de carne, aves y menudencias no deberán exceder de 48 horas.

Cámara de Congelación (0°C a -10 °C)

- ✓ Se tiene una cámara exclusiva para almacenar carnes de aves y pescados.
- ✓ Los alimentos que se reciben congelados, deberán mantenerse a una temperatura no mayor a -10° C en el centro del producto.
- ✓ Igualmente, los alimentos que se reciben frescos, podrán conservarse en congelación.
- ✓ Se almacenarán embolsadas, las carnes rojas, aves, y pescado, con la finalidad de conservarlos por un tiempo mayor.

Antecámara

- ✓ Los tubérculos y bulbos (cebollas, zanahoria, ollucos, papas, camotes, etc.) son almacenadas en forma transitoria al medio ambiente frío, en jabas colocadas sobre una parihuela, manteniendo el orden y limpieza.

5.9.6 Artículos y utensilios de cocina (envases, servilletas, etc.)

- Se tiene un almacén exclusivo, acondicionado con anaqueles y parihuelas

5.9.7 Insumos químicos de limpieza y desinfección

- Son almacenados en un lugar exclusivo y separado del área de la cocina general.
- Identificado como "insumos químicos de higiene", donde se encuentran bien identificados los envases, detergente, ácido muriático, lejía o hipoclorito de sodio.
- También se almacena el jabón líquido, alcohol, papel toalla, papel higiénico, guantes de plástico negro, anaranjado, verde, los implementos de limpieza (balde, tachos o buzones de desechos sólidos, jalador, trapeadores) etc.

5.9.8 Registro

FORMATO BPM – VLH KARDEX... LO EJECUTA EL PERSONAL DE LOGISTICA

5.10 PROCEDIMIENTO DEL PESADO DE ALIMENTOS E INSUMOS (DOSIMETRIA)

5.10.1 Objetivo

- Mantener estandarizado las características y valores nutritivos de cada comida.
- Establecer que las materias primas e insumos ingresen a la elaboración en forma oportuna de acuerdo a la cantidad y calidad requerida.
- Mantener constante los pesos de cada ingrediente (alimento) de acuerdo a la formulación establecida por tipo de comida.

5.10.2 Alcance

A todos los ingredientes (alimentos, aditivos, envases, etc.) que forman parte de las dietas completas y específicas.



5.10.3 Responsabilidad

- Nutricionista del Área de Alimentación
- Técnico de nutrición por comida.
- Técnico almacenero

5.10.4 Frecuencia

- Diario en los días de elaboración de los alimentos.
- Para todos los tiempos de comida.

5.10.5 Procedimiento

- El dosificado de los alimentos es de acuerdo a la lista de dietas programada por la nutricionista del área de alimentación (Servicio de Producción).
- El técnico almacenero es el responsable del movimiento de los alimentos en el almacén central.
- El técnico almacenero todas las mañanas se encarga de preparar el ambiente y equipos donde se pesará los alimentos e insumos: balanza, vasos, cuchillo, cucharones limpios.
- Prepara los envases (bolsas de polietileno) o recipientes (buzones con tapa, vasos) de acuerdo al tipo y cantidad de insumo.
- Aplica los instructivos de lavado de mano, higiene de superficies inertes, PEPS, etc.
- Luego, un técnico de nutrición procede a leer la formulación de los tiempos de comida: desayuno, almuerzo, comida y cena verificando la cantidad en kilogramos o en unidades para el caso de los panes y frutas. Después solicita al técnico almacenero.
- Todos los envases o recipientes con contenidos deben estar cerrados para ser transportados hasta la zona de la cocina. Para evitar la contaminación cruzada.
- Al término del pesado de cada alimento se deja cerrado todos los envases originales en forma ordenada en su respectivo lugar.
- Los productos refrigerados (caso queso, mantequilla, carnes, vísceras) deben despacharse al final para exponerlos el menor tiempo posible a temperatura ambiente.
- Los datos se registran en el formato que son administradas por la nutricionista.

5.10.6 Registros:

FORMATO BPM- VLH
FORMATO BPM – VLH

Dosimetría. (Administradas por la nutricionista).
KARDEX (Ejecuta El Personal De Logística)

5.11 KARDEX: ROTACION DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS (LOGISTICA)

5.11.1 Objetivo

- Mantener vigente la vida útil de los alimentos e insumos mediante la rotación.
- Mantener el stock en el almacén de cada alimento para el día de la elaboración.

5.11.2 Alcance

- A todas los alimentos e insumos que se encuentran almacenados. También a todos los materiales de limpieza y otros.

5.11.3 Responsabilidades

- Técnico de almacenero (Logística)
- Nutricionista del Área de Producción

5.11.4 Frecuencia



- Diario durante la producción de las dietas. Para todos los tiempos de comida: desayuno, almuerzo, comida y cena

5.11.5 Material

- Formulación de las dietas completas y específicas.

5.11.6 Procedimiento

- El personal técnico de almacenero es responsable y está capacitado en buenas prácticas de almacenamiento.
- Cada lugar del almacén donde ocupa el alimento esta denominado o rotulado con una tarjeta.
- Por cada alimento e insumo se denomina con una hoja de formato Kardex.
- Cada vez que ingresa o sale del almacén, un alimento o insumo inmediatamente se registra:

La fecha del día de producción del desayuno, almuerzo, comida o cena.

La cantidad en kilogramos/unidades que ingresa y sale

La fecha de vencimiento (caso que tuviera)

El saldo o stock.

Recordando el principio: "PEPS: LO PRIMERO QUE ENTRA LO PRIMERO QUE SALE"

5.11.7 REGISTRO

FORMATO BPM – VLH KARDEX... Lo Ejecuta El Personal De Logística

5.12 PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION PREVIA (limpieza y pelado)

5.12.1 Objetivo

- Establecer las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo al tipo de alimento e insumo conservando su calidad nutricional.
- Reducir la carga microbiana de los alimentos crudos.

5.12.2 Alcance

- A todos los alimentos frescos perecederos, como hortalizas, frutas, tubérculos, huevos y algunos alimentos no perecederos (arroz, frejoles, canela, clavo de olor, etc.) que se van utilizar para elaborar las dietas completas y específicas.

5.12.3 Responsabilidades

- Técnico de cocina
- Nutricionista del Área de Producción

5.12.4 Frecuencia

- Cada vez que se utiliza un alimento fresco.

5.12.5 Materiales

- Solución desinfectante: hipoclorito de sodio al 50 ppm
- Recipiente o depósitos
- Tablas de picar y cuchillos



- Peladora de tubérculos

5.12.6 Procedimiento

- Previamente al ingreso a esta área los técnicos de cocina se lavan y desinfectan las manos.
- Los utensilios y recipientes de lavado son exclusivos de esta zona de preparación previa.

Limpieza/lavado

- Los tubérculos son lavados con la ayuda de una escobilla antes de ser pelados con la maquina industrial peladora.
- Los bulbos, de igual forma son sometidos a un lavado antes de ser pelados.
- El arroz se lava con agua potable, se enjuaga varias veces hasta que el agua este clara.
- Los huevos frescos se lavan inmediatamente antes de su uso.
- Los alimentos secos (menstras, ajies, maíz morado, trigo, etc.) previamente se revisa, se escoge y se elimina si hubiera cuerpos extraños. Luego son sometidos al lavado con agua potable.
- Las hortalizas, según corresponda, se lavan hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.
- Se lavan las hierbas como el culantro, el perejil y otros en manojos pequeños, dándoles vueltas hasta que todas las ramas queden limpias libres de tierra.
- En el caso de el apio, lechuga, poro, col, espinaca, acelgas se corta la base discal de la raíz y se separa hoja por hoja y son sumergidos en agua para retirar restos de tierra incrustadas en entre las ranuras y se enjuaga varias veces hasta que el agua quede clara.
- Las carnes, pescados y vísceras se lavan con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de picado.
- Los zapallos, calabazas, caihua, coliflor etc. son sometidos a lavado entero, sin partir.

Desinfección

- La desinfección de las hortalizas y frutas se efectúa con desinfectantes comerciales de uso en alimentos (lejía), aprobados por el Ministerio de Salud y, se según las instrucciones del fabricante.

SUSTRATO	: frutas, hortalizas, hierbas, tubérculos, huevos frescos.
DESINFECTANTE	: lejía comercial (hipoclorito de sodio al 5 %)
DOSIS	: 01 ml de lejía por 01 litro de agua potable (50 ppm)
TIEMPO	: 5a 10 minutos de inmersión

- En la poza o depósito se prepara la solución desinfectante, después se sumerge el tiempo requerido.
- Luego se enjuaga con agua potable corriente.
- Se deja escurrir para posteriormente ser pelado según corresponda el alimento.

Pelado

- Se preparan los recipientes limpios y desinfectados donde se colocarán los alimentos, para ser transportados a la sección de Preparación Intermedia.



- Los alimentos que se tienen que pelar manualmente y de acuerdo al caso usando una tabla y cuchillo desinfectados, son: alverjas, habas, ajos, calabaza, zapallo, cebolla, papas, piñas, melón, sandía, papaya etc.
- Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso.

Descongelación

- La descongelación de alimentos debe realizarse en:
Refrigeración desde el día anterior a su preparación o
Por inmersión en agua potable fría (no mayor a los 21°C durante no más de 4 horas) con anticipación a su preparación el mismo día, (en envase hermético o embolsado) cambiando el agua en forma constante.
- El alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente a cocción}
- De ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

5.12.7 Registros

FORMATO BPM – VLH - 04	Preparación previa (lavado y pelado)
FORMATO BPM – VLH – 17	Acción correctiva

5.13 PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION INTERMEDIA (corte, picado y cocción)

5.13.1 Objetivo

- Asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos presentes en cada tipo de alimento.
- Determinar las características organolépticas de cada comida, manteniendo los valores sensoriales, nutricionales e inocuidad.

5.13.2 Alcance

- A todas las comidas y bebidas componentes de las dietas completas y específicas.

5.13.3 Responsabilidades

- Técnico de cocina
- Nutricionista del Servicio de Producción

5.13.4 Frecuencia

- Cada vez que se elabora una comida o bebida.

5.13.5 Material

- Energía a gas
- Ollas
- Sartén semi industrial
- Licuadora de mesa
- Molino de carne
- Licuadora industrial
- Tablas de picar
- Cuchillos
- Encendedor
- Termómetro de comida
- Reloj de pared



5.13.6 Procedimiento

Esta etapa de preparación es considerada como punto crítico.

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplican las siguientes medidas:

- El personal que labora en esta etapa esta con uniforme completo exclusivo.
- Los utensilios como recipientes, cuchillos y tablas de picar, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc, de alimentos crudos, son exclusivos para tal fin y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.
- Las tablas de picar que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos cocidos, verduras crudas para ensaladas o frutas, son de diferentes colores como: amarillo o blanco.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse antes de utilizar.
- Los menajes de limpieza (paños, re fregadores) son desechables.

Picado, licuado

- Los ajos pelados, los ajies secos, rocotos, maracuyá, culantro, perejil, y otros ingredientes crudos son licuados en la licuadora industrial.
- Las verduras y frutas son picadas manualmente de acuerdo al destino (sopas, ensaladas, postres cocidos) con la ayuda del cuchillo y la tabla de picar.
- Las papas antes de picar se le da el acabado del pelado, con la ayuda de un cuchillo, quitándole los "ojos".

Trozado de carnes

- Existe un ambiente implementado exclusivo para el trozado de carnes.
- El lugar destinado al fraccionamiento de carnes, vísceras, pollos, pescado, etc. es a medio ambiente
- Se realiza la operación de trozado de carnes en el menor tiempo posible con el fin de mantener la cadena de frío.
- Utilizando la tabla de color rojo y el cuchillo exclusivo.
- Lo ejecuta un técnico de nutrición exclusivo.

Tratamiento térmico de carnes

Tipo de alimento	Temperatura <u>mínima</u> Interna de cocción	Tiempo mínimo
Vegetales trozados	70 °C	15 segundos
Trozo carne de pescado	70 °C	4 minutos
Trozo carne de pollo	75 °C	4 minutos
Carne molida de res, pollo, pescado	75 °C	15 segundos
Huevo entero con cascara	75 °C	15 segundos
Trozo carne de res	80 °C	4 minutos
Trozo carne de cerdo	80 °C	4 minutos

Cocción

- La cocción se efectúa en el horno o en la olla.
- Durante el proceso de cocción se verifica y registra regularmente los tiempos y temperatura alcanzados por los alimentos (huevos, papas, cremas, arroz, carnes etc.).



- En el caso de cocción de carne se verifica que el centro de la pieza sea mayor de 65° C.
- Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

Frito

- Se efectúa en la sartén industrial volcable, cuidando que la temperatura del aceite sea menor de 180 °C.

Ensaladas

- Prioritariamente se tiene presente las BPM, para la elaboración de las ensaladas de verduras crudas, o de hortalizas cocidas, de cremas de aji, de las vinagretas, se preparan al momento de su uso o servido.

5.13.7 Registro

FORMATO BPM – VLH - 05 Preparación intermedia (picado-cocción)
FORMATO BPM – VLH – 17 Acción correctiva

5.14 PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION FINAL (armado y servido)

5.14.1 Objetivo

- Establecer las cantidades de comida correspondiente por cada ración.
- Presentación de la dieta preparada.
- Mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas cocidos.

5.14.2 Alcance

- El alcance se da a los componentes de cada ración de las dietas completa o específica.

5.14.3 Responsabilidades

- Técnico de cocina
- Técnico de refectorios
- Nutricionista del Servicio de Producción

5.14.4 Frecuencia

- Cada vez que se concluya la preparación de una comida (componentes de la dieta)

5.14.5 Procedimiento

- Antes de realizar el servido se procede a evaluar (degustar) el alimento para dar la conformidad.
- La evaluación se realiza a todas las comidas de las dietas de la mañana, almuerzo, comida y cena.

Evaluación sensorial

Se deberá realizar en forma higiénica.

Se usará una cuchara (A) por cada tipo de alimento, de acuerdo al siguiente procedimiento:

- Introducir la cuchara (A) en la preparación a degustar, recoger una porción adecuada.
- Degustar el alimento directamente de la cuchara (A).
- Lavar y desinfectar la cuchara, para la próxima degustación
- Los resultados se anotan en el formato BPM-VLH-06 Evaluación Sensorial de Dieta.



- Dada la conformidad del alimento, se procede a desinfectar y enjuagar, las vajillas y cucharones de servido, los recipientes con tapas, las jarras, las mesas.

Servido

- Las comidas preparadas se sirven de inmediato de acuerdo al horario y destino.
- En esta etapa de servido, los técnicos de cocina, realizan el trasvase de los alimentos utilizando utensilios adecuados, directamente de las ollas, sartén, horno, etc. a los termos u ollas, recipientes adecuados, tratando de mantener el principio de temperaturas de seguridad en los alimentos y bebidas (mayores a 65°C).
- "El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes".
- El tiempo de servido total fluctúa entre 10 a 15 minutos.

5.14.6 Registros

FORMATO BPM – VLH - 06 Evaluación sensorial de las comidas
 FORMATO BPM – VLH – 17 Acción correctiva

5.15. PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE LAS DIETAS (especificas, completas)

5.15.1. Objetivo

- Mantener la calidad, inocuidad y conservación física de las dietas.

5.15.2 Alcance

- Desde la salida de la cocina central hasta los refectorios (pabellones) o al repostero (comedor) para luego ser distribuido a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia.

5.15.3 Responsabilidades

- Técnicos/as de refectorios
- Técnicos/as de comedor
- Nutricionista del Servicio de Producción
- Profesional de Control de calidad.

5.15.4 Frecuencia

- Todas las veces que se distribuye las dietas o raciones.

5.15.5 Procedimiento

Cuadro de Distribución de Raciones

FECHA: .../06 /2019

Pabellón	Numero de pacientes	Ingreso de pacientes	Dietas		
			Desayuno	Almuerzo	Comida
1					
2					
4					
5					
8					
9					



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

12					
13					
18					
20					
INPE					
UCE					
EMERGENCIA					
R. MEDICA					
COMEDOR					
CUNA					
CENA					
TOTAL					

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES

Dietas	Distribución en		
	Cocina Central	Refectorios	Comedor
Desayuno	7 : 30 a.m.	8:00 a.m.	7:00 a.m.
Almuerzo	12:15 a.m.	1:00 p.m.	1:00 p.m.
Comida	5:15 p.m.	5:30 p.m.	-----
Cena	9:00 p.m.	-----	9:00 p.m.

- El Servicio de Producción tiene a su disposición coches simples acondicionados higienizados y en buen estado de conservación, para la cantidad de raciones a movilizar.
- Se verifica el estado del coche, la limpieza y todo aquello que pueda poner en riesgo la calidad e inocuidad de la dieta a distribuir.
- Si el vehículo no está en buenas condiciones se hace la acción correctiva correspondiente al momento.
- Luego se estiba los recipientes con los alimentos componentes de cada tipo de dieta para los refectorios de los pabellones y al final para la repostería del comedor.
- Se despacha las dietas en las horas determinadas de acuerdo al cronograma de distribución del día.
- La distribución de las raciones se realiza en forma inmediata, atendiendo el orden de servido de los tipos de dietas programadas para el tiempo de comida correspondiente.
- En los pabellones de los pacientes hospitalizados los técnicos de nutrición sirven y entregan las raciones en un tiempo menor a 01 hora.
- Además, el personal de reparto debe indagar y recolectar si hubiera, las quejas o reclamos que pudieran presentarse, para comunicar al Profesional Nutricionista correspondiente, como lo indica el procedimiento de quejas y reclamos.

5.15.6 Registros

- FORMATO BPM – VLH - 07 Preparación servido y distribución de las comidas
- FORMATO BPM – VLH – 16 Reclamos y quejas
- FORMATO BPM – VLH – 17 Acción correctiva



5.16 PROCEDIMIENTOS DE ATENCIÓN DE QUEJAS Y RECLAMOS DEL CONSUMIDOR

5.16.1 Objetivo

- Establecer las pautas para la atención de reclamos y/o quejas relacionadas a la calidad e inocuidad de los alimentos componentes de las dietas.

5.16.2 Alcance

- Para toda clase de reclamos y/o quejas dadas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia.
- Abarca desde el proceso de distribución hasta el consumo de las dietas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia.

5.16.3 Responsables

- Técnicos/as de reposterías/refectorios
- Técnicos/as de comedor
- Jefes de Inocuidad Alimentaria (Servicio de Producción y Tratamiento dieto terapéutico)
- Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética

5.16.4 Procedimiento

- Los técnicos de nutrición que reparten las dietas se encargan de registrar y comunicar los reclamos y quejas que se presenten durante el proceso de distribución, en el formato BPM – VLH – 16 de Reclamos y quejas.
- Toda queja de los pacientes hospitalizados y personal de guardia será dirigida a la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética quién convocará a los miembros del Equipo de Inocuidad Alimentaria, para evaluar la validez de la queja.
- Otros reclamos y quejas acerca de los alimentos inocuos y sus características serán registrados por el Licenciado Profesional en el formato BPM – VLH – 16 de Reclamos y quejas.
- La Jefatura de Nutrición tomará la acción correctiva pertinente en coordinación con el Equipo de Inocuidad Alimentaria (Jefes de Servicio de Producción, de Tratamiento dieto terapéutico y técnicos de nutrición correspondiente).
- Los Jefes de Inocuidad Alimentaria se encargarán respectivamente de verificar el cumplimiento de las Acciones Correctivas.

5.16.5 Registros:

BPM – VLH – 16	Reclamos y quejas
BPM – VLH – 17	Acciones Correctivas

5.17. PROCEDIMIENTO DE RECOLECTA DE ALIMENTO MOTIVO DE QUEJA

5.17.1 Objetivo

Proteger la salud del consumidor cuando se detecta la presencia de un peligro en un alimento determinado.

5.17.2 Alcance

A todo el alimento en estado de no ser inocuo, es decir con presencia de un peligro.

5.17.3 Responsable

- Técnicos/as de refectorios
- Técnicos/as del comedor
- Profesional de Control de calidad



- Jefe del Equipo de vigilancia sanitaria

5.17.4 Procedimiento

- Identificar el alimento no inocuo (sospechoso).
- Notificar urgente e inmediatamente a los técnicos de nutrición de los refectorios (pabellones de pacientes hospitalizados) por teléfono e inmovilizar los alimentos.
- Paralelamente confirmar la severidad (gravedad) de los peligros en el lote de alimentos.
- Elegir un laboratorio acreditado, para que confirme la naturaleza del peligro, severidad y riesgo.
- De acuerdo al análisis el alimento será clasificado en tres categorías:
Categoría I: cuando el uso y consumo del alimento preparado producirá consecuencias graves, incluso la muerte.
Categoría II: cuando el uso y consumo del alimento preparado producirá consecuencias ligeramente adversas o reversibles.
Categoría III: cuando el uso y consumo del alimento preparado producirá consecuencias adversas o peligrosas para la salud.
- Destruir el alimento: incinerarlo.
- Llenar el acta correspondiente a la Recolecta y destrucción del alimento.

5.17.5 Registro

FORMATO BPM – VLH -19

RETIRO DEL ALIMENTO PREPARADO

5.18. PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN

5.18.1 Objetivo

- Mantener en condiciones operativas los equipos y utensilios.
- Establecer el programa de mantenimiento preventivo de los utensilios y equipos
- Establecer el programa de calibración de los instrumentos de medición.

5.18.2 Finalidad

- Mantener ininterrumpida los procesos operativos de elaboración de comidas.
- Obtener comidas estandarizados de acuerdo a las dietas completas o específicas.
- Reconocer la importancia de aplicar un programa de mantenimiento de utensilios, equipos y calibración de instrumentos de medición.

5.18.3 Alcance

- Infiere directamente a todos los utensilios, equipos e instrumentos de medición que trabajen con motores y/o energía eléctrica o mecánicos, implementados en el Servicio de Producción.

5.18.4 Frecuencia

- Diario: vigilancia
- Mensual: validación con instrumento de medición patrón o guía base.
- Cada seis meses: mantenimiento preventivo y calibración.

5.18.5 Responsabilidades

- Profesional de control de calidad: Valida el cumplimiento de la ejecución del programa de mantenimiento de maquinarias, equipos y calibración de instrumentos de medición.



- Técnicos de cocina: comunica al Jefe del Equipo de Vigilancia Sanitaria, ante un imprevisto operativo de las maquinarias, equipos y utensilios.
- Técnico de mantenimiento interno o externo: ejecuta el mantenimiento y/o calibración de las maquinarias, equipos e instrumentos de medición.

5.18.6 Documentos de referencia

A. Programa de calibración

- Lista de equipos y los instrumentos de medición que requieren calibración.
- Los procedimientos y las frecuencias de la calibración de acuerdo al manual del fabricante o según las condiciones de utilización.
- Solicitud del Certificado de Calibración de la empresa acreditada por INDECOPI.
- Los resultados de la Calibración son Certificados por un documento, detallando la metodología de calibración y especificaciones por instrumento.
- Formatos para el registro de la calibración del instrumento y/o equipo.

Recomendaciones

- Calibrar o verificar a intervalos especificados o antes de su utilización, comparándoles con patrones de medición; cuando no existan patrones, deben registrarse la base utilizada para la calibración o medición.
- Identificar el estado de calibración (sticker).

B. Para el mantenimiento preventivo

- Se establece anticipadamente un programa de mantenimiento de equipos y utensilios.
- Se aplica mediante revisiones periódicas pre-establecidas.

Evita

- Retrasos en la producción de los alimentos por el equipo o utensilio malogrado.
- Perdidas económicas y de tiempo
- Disminuir la inocuidad de los alimentos

C. Para el mantenimiento correctivo

- Se establece medidas correctivas inmediatamente después que ocurra la falla para no extender el "tiempo muerto" del equipo.

5.18.7 Procedimiento

- El profesional de control de calidad mantiene actualizada la relación de equipos y utensilios que intervienen en la elaboración de las dietas.
- Al inicio de la producción programada, el Nutricionista del Servicio de Producción se asegura que los equipos y maquinarias, e instrumentos de medición están en óptimas condiciones operativas.
- Se realiza el mantenimiento preventivo cada seis meses o antes cuando lo requiera, según cuadro
- Se calibra el equipo cada seis meses o antes cuando lo requiera
- Se tiene en cuenta el cuadro de programa de mantenimiento y calibración de los equipos en coordinación con el Servicio de Mantenimiento del HVLH.

Ejemplo de algunas partes visibles de los equipos y utensilios:



5.18.8 Registro

FORMATO BPM – VLH -13
 FORMATO BPM – VLH -14
 FORMATO BPM – VLH -17

Control mantenimiento de equipos
 Control calibración instrumentos de medición
 Acción correctiva

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO/CALIBRACION DE UTENSILIOS, EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA

Equipo/utensilios	Frecuencia	Mantenimiento preventivo	Calibración
Infraestructura	Anual	Pintar/refacción	
Anaqueles	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Balanza digital de mesa	Anual		Calibración
Balanza de plataforma digital	Anual		Calibración
Balanza de plataforma digital	Anual		Calibración
Cámara frigorífica 1 de carnes	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cámara frigorífica 2 de verduras/frutas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Campana extractora 1 dietas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Campana extractora 2 P.I.	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Coches auxiliares 03	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Coches termico de distribución 13	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cocina a gas 2 (3 quemadores)	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cocina a gas 1 (4 quemadores + horno)	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cocina a gas 2 (4 quemadores)	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Dispensador de papel	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Dispensador de jabón líquido	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Horno Microonda	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Licuada industrial 2	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Mesas móvil,	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Mesas y sillas de comedor	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Moledora eléctrica de carne	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Ollas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Peladora de papas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Pozas de lavado	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Refrigeradora	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Sartén industrial volcable	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	



Secadora de manos	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Ventiladores de pared	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Termometro /termocupla	Anual		Calibración
Termohigrometro	Anual		Calibración

5.19 PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION DEL PERSONAL

5.19.1 Objetivo

- El objetivo del presente procedimiento nos indica la manera y la metodología como se capacita al personal para que se encuentre en condiciones de producir alimentos de calidad sanitaria e inocua.
- Brindar al personal de conocimientos técnico-sanitarios para que comprendan la importancia del cumplimiento de cada una de los procedimientos establecidos en el presente manual.

5.19.2 Finalidad

- Tener personal entrenado con capacidad de evitar riesgos asociados a la contaminación de los alimentos.
- Proveer alimentos inocuos en el servicio de producción.
- Contribuir a mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos elaborados.
- Establecer hábitos de higiene y sanidad en la manipulación de los alimentos.

5.19.3 Alcance

- Es aplicado a cada miembro del servicio de producción, como personal administrativo, **personal técnico**, personal operario de limpieza.

5.19.4 Responsabilidad

- Jefe del Equipo de Vigilancia Sanitaria

5.19.5 Frecuencia

- Mensual al inicio
- Trimestral para hacer el seguimiento
- Semestral para reforzar.
- Duración de cada sesión: desde 15 minutos hasta máximo 3 horas pedagógicas.

5.19.6 Ejecutado por

- Personal externo: especialistas, consultores, instituciones, etc.
- Personal interno: profesional responsable del área.

5.19.7 Documentos de referencia

- Programa de Higiene y Saneamiento
- Buenas Prácticas de Manufacturas

5.19.8 Procedimiento

- Se deberá disponer de un ambiente apropiado para la labor de capacitación.



- Tener los temas en base a las deficiencias identificadas y a la luz de los avances tecnológicos y científicos que se produzcan en concordancia a las necesidades de la elaboración de los alimentos finales o dietas.
- Los materiales a emplear son: videos, ayudas, separatas, in situ, power point etc.
- Incluye en la capacitación la manera de evaluar (puede ser escrito, práctico u oral), los exámenes de entrada y de salida después de la charla.
- Se registra las preguntas formuladas y las calificaciones.
- Cada vez que se contrate un personal, técnica de cocina u otro operario, será capacitado de inmediato por el Jefe inmediato del área.
- Cada vez que se contrate una persona o nuevo, debe presentar certificados actualizados de capacitación y supervisar el comportamiento en BPM durante la elaboración de las preparaciones.
- Realizar la supervisión del comportamiento en BPM de los trabajadores, ver si influyó y tuvo efecto la capacitación.

Acción correctiva

- Si el personal técnico, reporto una evaluación deficiente. Sera capacitada tantas veces sea necesario hasta aprobar.

5.19.9 REGISTROS

FORMATO BPM – VLH -15

Control de capacitación del personal

MODELO PROGRAMA DE CAPACITACION DE PERSONAL

TEMAS	*FRECUENCIA			TALLER IN SITU	N° SESION
	Mensual	Trimestral	Semestral		
Inocuidad alimentaria		x		Curso teórico practico	04
Manejo de productos químicos de limpieza			x	Curso teórico practico	02
Buenas Prácticas de Manipulación	x			Curso teórico practico	12
Programa Higiénico Sanitario			x	Curso teórico practico	02
Buenas prácticas de almacenamiento			x	Curso teórico practico	02
ETAs			x	Curso teórico practico	02
Higiene de alimentos	x			Curso teórico practico	12

*Frecuencia: de acuerdo a la necesidad del personal



VI. RESPONSABILIDADES

6.1 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética

- Planear, organizar, coordinar y controlar los procesos de los servicios del Departamento.
- Realizar el monitoreo y control de calidad de los víveres perecibles y no perecibles.
- Elaborar y remitir las necesidades y requerimientos del Departamento.
- Coordinar, controlar y evaluar el desarrollo de los procesos de su competencia del área funcional a su cargo, orientado hacia resultados de calidad y cumplimiento de las medidas de bioseguridad.
- Controlar la permanencia del personal del Servicio.
- Vigila y hace cumplir el buen trabajo y medidas de bioseguridad.

Nutricionista (Servicio De Producción)

- Asigna funciones, controla, supervisa y evalúa la labor del personal del servicio de producción.
- Planear, organizar, conducir y controlar los procesos en el servicio de producción de acuerdo a las normas vigentes.
- Realizar el monitoreo y control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres perecibles y no perecibles que ingresan al almacén.
- Supervisar las BPM para garantizar la inocuidad sanitaria de las preparaciones
- Planificación mensual y diaria de menús, que se realiza de acuerdo a los tiempos de comidas (desayuno, almuerzo, cena) tanto para las pacientes hospitalizadas y al personal de guardia.

Técnico en Nutrición I (Servicio De Producción)

- Recibir y verificar los víveres perecibles y no perecibles de acuerdo a las preparaciones indicadas por la nutricionista, aplicando las BPM.
- Realizar las preparaciones de alimentos, desde el lavado hasta la presentación final (servido) indicadas por la nutricionista, aplicando las BPM.
- Entregar las raciones de alimentos al personal de nutrición para el paciente hospitalizado y para el comedor para personal asistencial de guardia.
- Velar por el mantenimiento, limpieza y desinfección, y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo que utiliza.
- Informar a la nutricionista de cualquier evento que ocurra.

Técnico en Nutrición I (Servicio de Tratamiento Dieto terapéutico)

- Recibir las preparaciones de acuerdo a lo indicado en el formato de distribución de raciones del Servicio de Producción.
- Trasladar las preparaciones en el coche térmico transportador de alimentos al área de hospitalización.
- Servir y distribuir las diferentes preparaciones en las charolas, de acuerdo a las indicaciones de la nutricionista aplicando las BPM.
- Elaborar indicadores individuales para ser colocados en las charolas antes de servir las dietas específicas.
- Controlar la ingesta de los alimentos y realizar el estimado de sobrante.
- Lavar, desinfectar el menaje, coche y el ambiente.
- Registrar el inventario diario de menaje.



- Informar a la nutricionista las altas e ingresos de los pacientes hospitalizados.
- Velar por el mantenimiento, limpieza y desinfección, y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo que utiliza.
- Informar a la nutricionista de cualquier evento que ocurra.

Técnico Administrativo I

- Realizar actividades de apoyo informático, estadístico, administrativo, relacionado a la recepción, clasificación, registro, distribución de archivos de los documentos del Dpto.
- Elaborar reportes estadísticos mensuales, de acuerdo a las fechas asignadas.
- Velar por la seguridad y conservación de los documentos de la unidad.

Técnico Almacenero

- Responsables de las actividades de control del ingreso, almacenamiento y salida (PEPS) de víveres frescos y secos del almacén de víveres no perecibles y cámaras frigoríficas en coordinación con el profesional de Nutrición.
- Controla las cantidades de alimentos que entra y sale del almacén de los alimentos.
- Recibir y verificar la buena calidad de los ingredientes, controlando su exactitud en cantidad y peso a emplearse en la preparación de los alimentos.
- Controla la higiene y organización de los alimentos en los almacenes respectivos.
- Responsable de la distribución diaria de los alimentos al Servicio de Producción.

Personal de Limpieza

- El servicio de producción tiene el apoyo del personal de limpieza de una Empresa Privada "JRM C"
- Existen 2 personas encargados de la limpieza y desinfección del área de Servicio de Producción, Comedor y oficina.
- La labor del personal de limpieza se limita solamente a la higienización de la infraestructura e instalaciones, también a la disposición de los residuos sólidos.

Asistente ejecutivo I

- Redacta todos los documentos administrativos y su distribución, manteniendo confidencialidad del caso.
- Recepciona los documentos que llegan al servicio el mismo que informa al Jefe.
- Apoyar en la distribución de útiles de escritorio
- Efectuar fotocopiado de documentos.
- Organizar y concertar reuniones, y atender las comunicaciones y visitas.
- Otras que le asigne la jefatura.



VII. RELACION DE ALIMENTOS

VERDURAS Y TUBERCULOS
Ajies
Alverjas
Apio
Brocoli
Camote
Cebolla china
Cebollas
Col
Espinaca
frijol chino
Hiervas aromaticas
Lechuga
Lechuga
Olluco
Papas
Pimiento
Poro
Tomate
Yuca
Zanahoria
Zapallo
Otras*

FRUTAS
Durazno
Granadilla
Limón
Mandarina
Mango
Manzana varios
Maracuyá
Membrillo
Naranjas varios
Papaya
Piña
Plátano
Sandia
Otras*

RELLENOS
Hot -dog -
Aceituna
jamónada
Queso fresco-
queso fundido

ALIMENTOS PERECEDEROS	NO
Aceite	
Arroz	
Avena	
Azúcar	
Cereales	
Conserva de pescado	
Especeria	
Gelatina	
Huevos frescos	
Leche en polvo	
Maiz morado	
Menestras	
OTROS**	

CARNICOS
CARNES DE RES
CERDO
PESCADO
POLLO
VISCERAS de res
OTROS**

*(Según temporada o Estación)

** (Según Requerimiento)

VIII. BIBLIOGRAFIA

1. Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos – Codex Alimentarius- FAO/OMS. Segunda Edición 1997.



IX. ANEXOS

RELACION DE FORMATOS DE BPM

Nº	CODIGO	NOMBRE DEL REGISTRO
1	BPM - VLH - 01	Control de Recepción de otros alimentos (carnes, lácteos)
2	BPM - VLH - 02	Control de Recepción de alimentos No Perecibles
3	BPM - VLH - 03	Control de Recepción de alimentos Perecibles (fruta/verdura)
4	BPM - VLH - 04	Preparación previa (lavado-pelado)
5	BPM - VLH - 05	Preparación intermedia (cocción)
6	BPM - VLH - 06	Evaluación de la Dieta Normal / específica
7	BPM - VLH - 07	Control Preparación servido-transporte-distribución
8	BPM - VLH - 08	Selección de Proveedor
9	BPM - VLH - 09	Lista de proveedor validos
10	BPM - VLH - 10	Control Medio Ambiente del Almacén Central
11	BPM - VLH - 11	Control Medio Ambiente de cámaras de frio
12	BPM - VLH - 12	Control Medio Ambiente de la refrigeradora
13	BPM - VLH - 13	Control de Mantenimiento de Equipos
14	BPM - VLH - 14	Control de Calibración de Instrumentos de medición
15	BPM - VLH - 15	Control capacitación / evaluación
16	BPM - VLH - 16	Control de Quejas y reclamos
17	BPM - VLH - 17	Acción correctiva
18	BPM - VLH - 18	Retiro de alimento preparado



MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

FORMATO: BPM – VLH-08 SELECCIÓN DEL PROVEEDOR

Identificación del proveedor/distribuidor

Empresa
Dirección
Teléfono
R.U.C.

Identificación del representante legal

Nombre y apellidos

Evaluación

Crterios	Puntaje	Obser
Entrega carta de presentación		
La calidad es verificada con la entrega de sus muestras		
Entrega Ficha técnica		
Entrega de Certificado/protocolo de análisis de producto		
Servicio de asesoramiento técnico		
Vehículo de Transporte en buenas condiciones de Sanidad.		
Entrega del producto en el tiempo requerido		
Entrega Peso exacto del producto		
Personal de reparto capacitado		
Precio adecuado		
TOTAL		

C: conforme = 1 NC = no conforme =0

CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Muy bueno	9 – 10
Bueno	6 – 8
Regular	4 – 5
Malo	0 – 3

Modalidad de empresa

Comercial	Tipo empresa
Mayorista	Micro
Minorista	Pequeña
Importador	Mediana
Nacional	Grande

Descripción del Producto ofertado	Cantidad	frecuencia

Fecha:.....

.....
VºBº

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

FORMATO BPM - VLH - 15

CONTROL DE CAPACITACIÓN / EVALUACION

Fecha

Tiempo.....

Ponente:.....

Tema:.....

Material didáctico:.....

Participantes:

N°	Nombres y apellidos	Lugar que labora	Evaluación	
			Ingreso	Salida
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Evaluación

Muy bueno : 18-20

Bueno : 15-17

Regular : 13-14

Malo : menor de 12

.....
VºBº

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

FORMATO: BPM –VLH-16

CONTROL DE QUEJAS Y RECLAMOS

Fecha :	Hora:
Apellidos y Nombres (quién se queja):	
Pabellón (de quién se queja):	
Alimento:	
Hora de elaboración:	
Queja de inocuidad:	
Queja de calidad:	
Acción tomada:	
Reunión Comité de Vigilancia Sanitaria	

Persona que presenta la queja
D.N.I.

Persona que recepciona la queja
D.N.I.

Jefe de Nutrición

Técnico de Nutrición

