

REPÚBLICA DEL PERÚ



RESOLUCION JEFATURAL

Surquillo, 21 de MARZO 2017.

VISTOS: El Informe N° 392-2016-NUT-DASP-DISAD/INEN de fecha 03 de Noviembre de 2016, emitido por el Equipo Funcional de Nutrición del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN) y el Informe N° 017-2017-DNCC-DICON/INEN de fecha 24 de febrero de 2017, emitido por la Directora Ejecutiva del Departamento de Normatividad, Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 28748, se otorgó al Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN), la categoría de Organismo Público Descentralizado, con personería jurídica de derecho público interno y con autonomía económica, financiera, administrativa y normativa, adscrito al Sector Salud; calificado posteriormente como Organismo Público Ejecutor, en concordancia con la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

Que, el Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN), tiene como misión proteger, promover, prevenir y garantizar la atención integral del paciente oncológico, dando prioridad a las personas de escasos recursos económicos; así como controlar, técnica y administrativamente, a nivel nacional, los servicios de salud de las enfermedades neoplásicas y realizar las actividades de investigación y docencia propias del Instituto;

Que, en concordancia con su misión, el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (ROF-INEN), aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA, establece -en su artículo 6° literal c- que: "Es función general del INEN: Normar, organizar, conducir y evaluar la promoción de la salud en la población nacional para inducir hábitos saludables, con propósito de evitar y/o controlar los factores cancerígenos y reducir los riesgos y daños oncológicos";

Que, mediante documentos de vistos se da cuenta de la elaboración y sustentación técnica del documento técnico denominado: "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INEN-2017";

Que, el denominado: "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INEN-2017", ha sido elaborado por el Equipo Funcional de Nutrición, con asesoramiento del Comité de Control y Prevención de Infecciones Intrahospitalarias y la opinión técnica especializada del Departamento de Normatividad, Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos del INEN; constituyéndose como una técnica normativa que permite establecer los procedimientos estandarizados de manipulación de alimentos en cumplimiento con la normativa vigente, garantizando la inocuidad de las acciones de las raciones alimentarias ofrecidas a los pacientes hospitalizados y personal usuario de comedor del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas;

Que, por otro lado, ha de advertirse que el "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INEN-2017", cuenta con un marco legal o base legal perfectamente delimitado, cumpliendo de este modo las características establecidas para este tipo de guía, protocolo o documento normativo;

Contando con el visto bueno de la Sub Jefatura Institucional, de la Secretaría General, de la Dirección General de Control del Cáncer, de la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, del Departamento de Atención y Servicios al Paciente, del Departamento de Normatividad, Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos y de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN);

De conformidad con las atribuciones establecidas en la Resolución Suprema N° 004-2017-SA y el literal x) del artículo 9° del Reglamento de Organización y Funciones del INEN, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el documento técnico denominado: "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INEN - 2017", que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO SEGUNDO: DISPONER que la Oficina de Comunicaciones de la Secretaría General del INEN, publique el precitado documento técnico, debidamente aprobado, en el Portal Web institucional.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS
M. C. Iván Chávez Passiuri
Jefe Institucional





PERÚ
Ministerio
de Salud



DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

Departamento de Atención y Servicios al Paciente

Equipo Funcional de Nutrición



Lima-Perú
2017





M.C. Iván Chávez Passiuri
Jefe Institucional
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

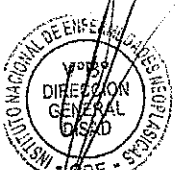
M.C. Fernando Torres Vega
Sub Jefe Institucional
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



M.C. Greenlandia Ferreyros Brandon
Director General de la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



M.C. Juan Rolandi Celis Zapata
Director General de la Dirección de Control del Cáncer
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



M.C. Mónica Calderón Anticona
Directora Ejecutiva del Departamento de Atención de Servicios al Paciente
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



M.C. Roxana Regalado Rafael
Directora Ejecutiva del Departamento de Normatividad,
Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas





AUTORES:

EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

- Lic. Lourdes Elmina Sánchez Saldaña.
- Lic. Enrique Martín Rodríguez Coyla.
- Lic. María Julia Champa Gonzales.

REVISIÓN Y VALIDACIÓN:

COMITÉ DE CONTROL Y PREVENCIÓN DE INFECCIONES INTRAHOSPITALARIAS

- M.C. Luis Cuéllar Ponce De León
- Lic. Karol Villavicencio González

DEPARTAMENTO DE NORMATIVIDAD, CALIDAD Y CONTROL NACIONAL DE SERVICIOS ONCOLÓGICOS

- M.C. Roxana Regalado Rafael.
- Lic. Yoseline Azarán Isla.



Contenido

INTRODUCCIÓN.....	2
1. FINALIDAD:	3
2. OBJETIVO:	3
3. BASE LEGAL:	3
4. ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
5. CONTENIDO.....	3
5.1 DISPOSICIONES GENERALES	3
5.1.1 Definiciones Operativas ^{1, 2, 3}	3
5.2 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	4
5.2.1 Condiciones Sanitarias del Establecimiento ^{4, 5}	4
5.2.2 PROCEDIMIENTO OPERACIONALES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.....	9
- BPM – 01: Procedimiento de Recepción de Materias Primas.	9
- BPM – 02: Procedimiento de Almacenamiento de Materias Primas.	9
- BPM – 03: Procedimiento de Distribución y/o Despacho.....	9
- BPM–04: Procedimiento de Elaboración Previa de Alimentos ó Procesamiento de Alimentos Crudos.	9
- BPM – 05: Procedimiento de Elaboración Intermedia o Procesamiento de Alimentos Cocidos.....	9
- BPM – 06: Procedimiento de Elaboración Final o Acondicionamiento.....	9
- BPM – 07: Procedimiento de Distribución.....	9
- BPM – 08: Procedimiento de Capacitación Sanitaria.....	9
6. RESPONSABILIDADES.....	49
7. ANEXOS	49
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	73



INTRODUCCIÓN

La prevención de enfermedades de transmisión alimentaria abarca un grado considerable de importancia en la salud del paciente hospitalizado, del mismo modo de todo el personal usuario del comedor INEN, la contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa de la cadena alimentaria y puede deberse también a la contaminación ambiental, ya sea del agua, superficies y/u otros.

Los procedimientos de Buenas Prácticas de Manipulación son importantes para asegurar las condiciones de inocuidad adecuadas a la prestación de funciones del Equipo Funcional de Nutrición que constituyen reglas básicas de higiene y un conjunto de recomendaciones que permitirán mejorar la prestación de sus servicios, estar comprometidos con la calidad y, por lo tanto, contar con más usuarios satisfechos.

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación ha sido elaborado por el Equipo Funcional de Nutrición, bajo el marco legal de la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética y la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, para optimizar el desarrollo de las actividades correspondientes a los procesos de manipulación e higiene en todo el servicio.



DOCUMENTO TÉCNICO: "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"**1. FINALIDAD:**

Establecer los procedimientos estandarizados de manipulación de alimentos en cumplimiento a la normativa vigente, garantizando la inocuidad de las raciones alimentarias ofrecidas a los pacientes hospitalizados y personal usuario del comedor INEN.

2. OBJETIVO:

Estandarizar los procedimientos operativos que permitan las buenas prácticas de manipulación a fin de optimizar la inocuidad de las raciones alimentarias elaboradas por el Equipo Funcional de Nutrición.

3. BASE LEGAL:

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Resolución Ministerial N° 665 – 2013/ MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 103-MINSA/ DGSP V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- Resolución Ministerial N° 749 – 2012/ MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 098-MINSA/ DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 850 – 2016/ MINSA, que aprueba las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".

4. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación es de aplicación directa y cumplimiento obligatorio por los trabajadores del Equipo Funcional de Nutrición del Departamento de Atención y Apoyo de Servicios al Paciente de la Dirección de Servicio de Apoyo al Diagnóstico del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas.

5. CONTENIDO**5.1 DISPOSICIONES GENERALES****5.1.1 Definiciones Operativas^{1, 2, 3}**

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN:** Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.
- **CALIDAD SANITARIA:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).

- CALIDAD: Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.
- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento.
- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son todas las medidas necesarias que se realizan durante el manejo de los alimentos, y que aseguren la inocuidad de los mismos.
- LUX: es la unidad derivada del Sistema Internacional de Unidades para la iluminancia o nivel de iluminación
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa al consumidor.
- PROCEDIMIENTO: método que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.
- PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO: 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).

5.2 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

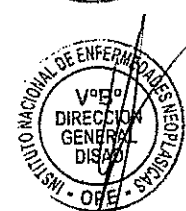
5.2.1 Condiciones Sanitarias del Establecimiento ^{4, 5}

- a. Ubicación: Se deben ubicar en lugares libres de plagas, polvo, humo, vapores o malos olores y cualquier otro foco de contaminación. Asimismo, los alrededores se mantienen en condiciones que eviten la contaminación de los productos y la proliferación de plagas.
Debe ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.
- b. Estructura Física: Debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.
Se debe de contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, y que no constituyan riesgo de contaminación cruzada. El establecimiento debe contar con barreras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y/o silvestres en general. No se mantendrán materiales, ni

equipos u otros objetos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

Los ambientes destinados a las cocinas tendrán la amplitud requerida en relación directa al volumen de raciones a servirse.

- c. Vías de acceso: Para una adecuada prestación de servicios, las vías de acceso y áreas de desplazamiento al interior del local deben facilitar la circulación del personal de servicio. Contar con una adecuada señalización, también contribuirá al desplazamiento de las personas, así como contar con áreas de circulación amplias. Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto, a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos.
- d. Ambientes: Debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada (Se adjunta plano de ambientes: Gráfico N° 01). Los ambientes deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia, y asimismo de animales domésticos y/o silvestres, debiendo contar con dispositivos que eviten el ingreso de éstos. Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben contar con:
- Pisos:** Es imprescindible que los materiales utilizados permitan una fácil limpieza, por lo cual se deberá verificar que los mismos garanticen la impermeabilidad, ser inabsorbentes, permitir un fácil lavado y ser antideslizante, de tal manera que puedan soportar salpicaduras de productos, tales como aceite, agua y desinfectantes. Es recomendable también que el material utilizado para recubrir los pisos sea resistente a los golpes o que en caso de ocurrir una avería permitan una fácil reparación. Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Preferentemente debe contar con pendiente hacia las canaletas de desagüe, las cuales estarán cubiertas con rejillas de acero inoxidable a nivel de piso terminado y fácil de remover.
 - Paredes:** De material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.
 - Techos:** Que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos. No se tendrá expuesto las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.
 - Ventanas:** Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura de ventilación deberán estar construidas de forma que impida la



acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales en caso se tengan que abrir las ventanas al no contar con un sistema de ventilación artificial.

- v. Puertas: Las puertas deben ser de superficie lisa, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. En aquellos ambientes destinados a la preparación de los alimentos, deben permitir el cierre automático. Es conveniente utilizar puertas de vaivén y revestidas con láminas de metal resistentes a la corrosión. Los marcos de las puertas deberán estar libres de fisuras que alojen suciedad e insectos.
- vi. Ventilación: Se debe contar con un sistema de aire acondicionado. La climatización debe ser técnicamente calculada de modo de generar presión positiva y recambio de aire necesario. Debe otorgar una temperatura de 22°C (temperatura de confort) considerando al 100% del personal y maquinaria trabajando. La extracción de calor incluye campanas con filtro desmontables de material lavable y con luz interior protegida. Estas campanas deben cubrir un perímetro aproximado de 20 cm sobre las fuentes de calor, sus respectivos ductos deberán estar ubicados de manera tal que permitan una adecuada extracción de los humos y olores. La limpieza y mantenimiento se hará en forma adecuada y permanente.
- vii. Iluminación: natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permita realizar las operaciones propias de la actividad. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos, deben protegerse para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo y se indicarán en el programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) utilizando el lux (lx) como unidad de dominancia, siendo los niveles mínimos de 540 lx en zonas donde se realice un examen detallado del producto y de 220 lx en salas de producción.

e. Instalaciones de Servicios básicos

- Abastecimiento de agua: Debe ser de la red pública. El sistema de distribución y almacenamiento de agua deben estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua a fin de que mantenga la calidad sanitaria para agua de consumo humano especificada en la Norma de Salud. Se considerara los procedimientos de monitoreo y control del agua descrito en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.
- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos: Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria a través de la red pública, asegurando mantener los puntos de evacuación de las mismas, con protección contra vectores. Las trampas de grasa deben estar operativas y ser limpiadas para evitar el rebose de las aguas



residuales. Las actividades de disposición de residuos sólidos se aplicaran los procedimientos de manejo de residuos sólidos descritos en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.

- f. Equipos, Utensilios y menaje: Los equipos deben estar fabricados de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas ni impregnen los alimentos y bebidas de olores y sabores desagradables, que no sean absorbentes, deben ser resistentes a la corrosión y ser capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas. El material a elegir es acero inoxidable.

Los equipos deben estar diseñados de manera que permitan su fácil limpieza y completa desinfección. La instalación de los equipos debe permitir su limpieza adecuada.

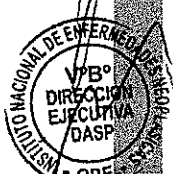
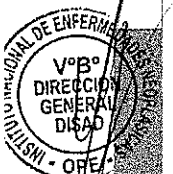
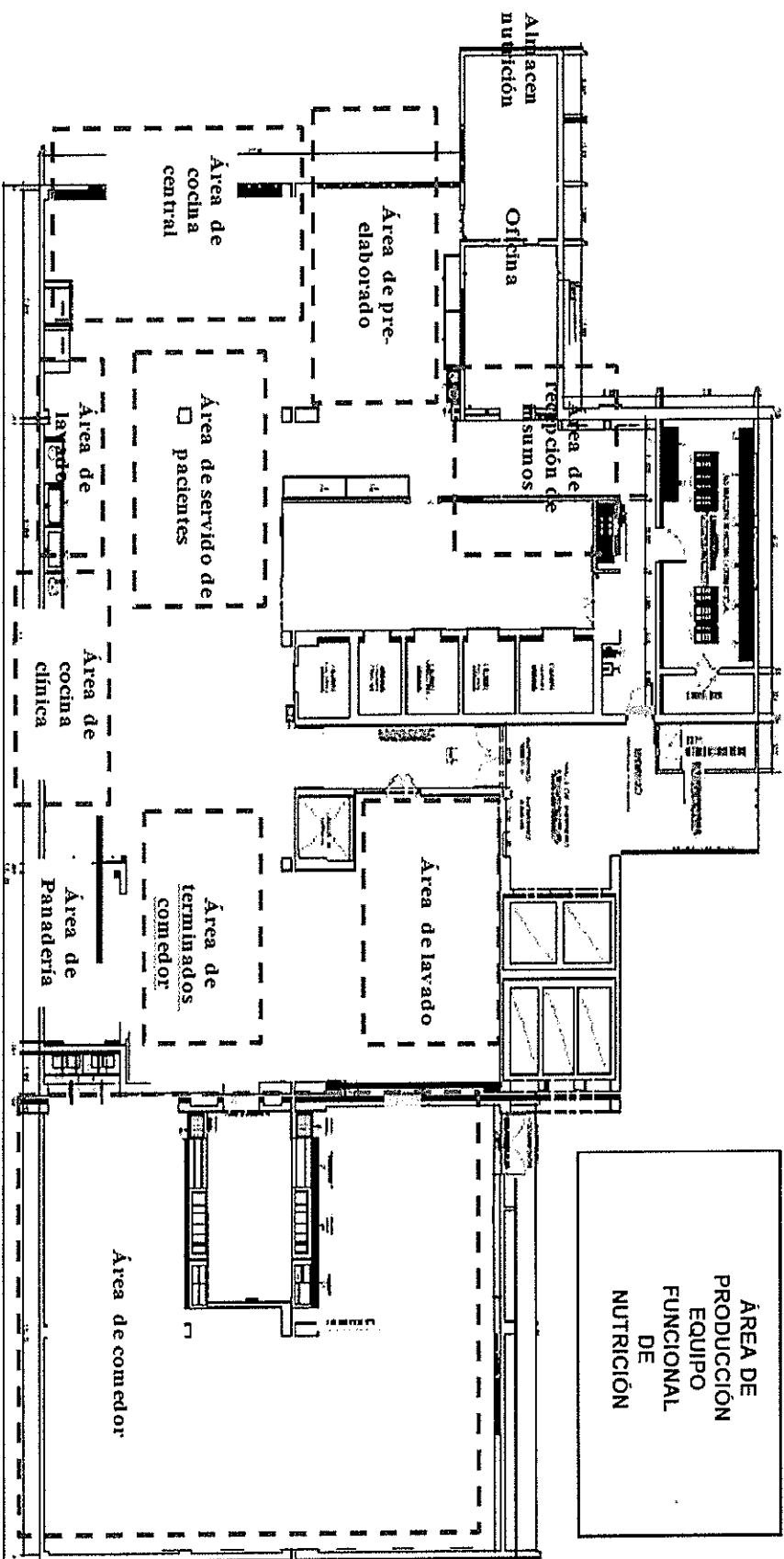
Los equipos de refrigeración deben contar con dispositivos para la medición de las temperaturas, deben estar ubicados en un lugar visible y mantenerse en buenas condiciones de conservación y funcionamiento debidamente calibrados.

Las actividades de limpieza y desinfección de todos los equipos, utensilios y menaje se ceñirán a lo establecido en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.

- g. Instalaciones para lavarse las manos en el ambiente de elaboración: Debe disponerse de gabinetes o módulos para el lavado y secado de las manos en el ambiente de elaboración siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Cuando proceda, deberá disponerse también de instalaciones para la higienización de las manos.



GRÁFICO N° 1: AMBIENTES EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN



5.2.2 PROCEDIMIENTO OPERACIONALES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- BPM – 01: Procedimiento de Recepción de Materias Primas.
- BPM – 02: Procedimiento de Almacenamiento de Materias Primas.
- BPM – 03: Procedimiento de Distribución y/o Despacho.
- BPM–04: Procedimiento de Elaboración Previa de Alimentos ó Procesamiento de Alimentos Crudos.
- BPM – 05: Procedimiento de Elaboración Intermedia o Procesamiento de Alimentos Cocidos.
- BPM – 06: Procedimiento de Elaboración Final o Acondicionamiento.
- BPM – 07: Procedimiento de Distribución.
- BPM – 08: Procedimiento de Capacitación Sanitaria.



BPM-01: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS



BPM – 01: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

1. OBJETIVO

- Establecer las actividades de control en la recepción o rechazo de materias primas asegurando el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas para la preparación de raciones en el Equipo Funcional de Nutrición.

2. ALCANCE

- Este procedimiento abarca la recepción de todas las materias primas, correspondientes a alimentos, solicitadas por el Equipo Funcional de Nutrición.

3. DEFINICIONES⁶

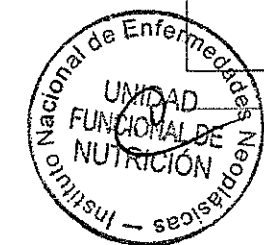
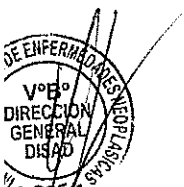
- **CARACTERÍSTICA ORGANOLEPTICAS:** son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos por ejemplo su sabor, textura, olor, color, temperatura.
- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** Son los documentos en los cuales se definen las normas, exigencias y características de los bienes que se deseen adquirir.
- **RACIÓN:** Cantidad de un alimento que permite cubrir las necesidades nutricionales.
- **REGISTRO SANITARIO:** identificación de los productos alimenticios industrializados cuyo control es ejercido por la autoridad de salud: DIGESA.

4. RESPONSABILIDADES

- Es responsabilidad directa del personal responsable de la recepción de la materia prima por el Equipo Funcional de Nutrición:
 - o Licenciado en Nutrición
 - o Maestro de cocina
 - o Técnico de Nutrición, responsable del almacén de alimentos
 De hacer cumplir el procedimiento establecido para el control de recepción o rechazo de alimentos solicitados según las especificaciones técnicas descritas para cada alimento.
- De otro lado el responsable del almacén de alimentos de Logística deberá contralar el peso de los insumos y documentos administrativos, igualmente comunicara de darse el caso al Equipo Funcional de Nutrición el incumplimiento del peso solicitado.

5. FRECUENCIA

- Toda vez que ingresen alimentos de acuerdo a la programación establecida.



6. PROCEDIMIENTOS

- Se dispondrá de un área especial dedicada a la recepción de los víveres, en donde el personal autorizado verificará las condiciones de calidad y sanidad de los productos alimenticios, aceptando su recepción o rechazo de todo en atención a las especificaciones técnicas establecidos en el presente Manual.
- El Equipo Funcional de Nutrición deberá de contar con un archivo de las especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos, a fin que el personal responsable del control de calidad pueda realizar la evaluación en atención a los parámetros establecidos, se adjunta relación de alimentos que cuentan con especificación técnica (Anexo N° 01).
- El personal responsable de la recepción del Equipo Funcional de Nutrición y del almacén de alimentos de Logística, deberán de usar obligatoriamente su uniforme reglamentario y un gorro o cofia.
- El ingreso de alimentos será de acorde al cronograma presentado mensualmente mediante informe a la Oficina de Logística, debiendo informar la Oficina de Logística a los proveedores esta programación y que deberá de cumplirse según lo programado, bajo su responsabilidad.
- Se deberá adquirir insumos frescos solo de proveedores que cuenten con Autorización Sanitaria vigente aprobado por el SENASA.
- Los insumos secos a adquirir deberán contar con registro sanitario vigente, otorgado por DIGESA o SANIPES según sea el caso.
- Se deberá llevar un registro actualizado de proveedores con fines de rastreabilidad de los productos que se adquieren.
- La recepción de alimentos se realizará de 7:30 a 9:30 am, pasado el horario programado no se recibirá ningún producto.
- No dejar sobre el suelo las materias primas y alimentos procesados que han sido aceptados, depositarlos en recipientes de conservación específicos para cada uno de ellos.
- Etiquetar la materia prima y alimentos procesados que han sido aprobados y transferirlos al lugar de almacenamiento.
- Guardar inmediatamente en los equipos de refrigeración o congelación las materias primas y alimentos procesados perecederos para evitar la exposición de los mismos a temperatura ambiente.

a. RECEPCIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y TUBÉRCULOS

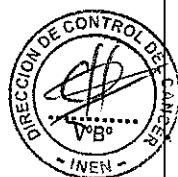
- El ingreso de frutas se realizara los días lunes y jueves.
- El ingreso de verduras y tubérculos se realizaran los días martes y viernes
- El inicio de procedimiento se dará a la llegada del proveedor a la institución y posterior comunicación de ingreso.
- El nutricionista responsable del control de calidad deberá de verificar las condiciones del vehículo: habilitación, puertas cerradas, caja cubierta, higiene y envase de transportes de los insumos, de cumplir con los requisitos establecidos se aceptara su ingreso a la zona de recepción para la evaluación de características organolépticas.
- Los compartimentos o tolvas del vehículo no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos, dado que puede ocasionar la contaminación de los productos alimenticios, de encontrarse estos indicios se deberá rechazar su ingreso.
- Una vez descargado todos los alimentos, los responsables del control de calidad del Equipo Funcional de Nutrición procederán a realizar la evaluación de características organolépticas de las frutas, verduras y tubérculos en atención a las especificaciones técnicas de calidad, considerando los siguientes puntos:
 - o Olor : Sui generis, característico a cada insumo.
 - o Sabor : Sui generis, característico a cada insumo.
 - o Color : Uniforme, sin presencia de manchas.
 - o Textura : Firme



- o **Peso** : Por unidad de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas de cada alimento.
- El Nutricionista responsable de la evaluación de características organolépticas deberá llenar por cada insumo recepcionado el Registro de Control de Entrada de Materia Prima – Productos Frescos (Anexo 02), debiendo analizar como mínimo una muestra de 05 unidades por insumo.
- De no cumplir con un ítem de lo solicitado en las especificaciones técnicas y Registro de Control de Entrada de Materia Prima – Productos Frescos, se procederá al rechazo del insumo, registrando esta devolución en el Registro de Devolución de Productos (Anexo 03).
- Solamente se aceptarán los alimentos que cumplan con los requisitos de calidad establecidos, el personal responsable del control de materia prima del Equipo Funcional de Nutrición deberá comunicar al responsable del Almacén de Alimentos de Logística la autorización para su ingreso.
- El procedimiento de recepción termina con el pesado de los alimentos por el área de Almacén de Alimentos de Logística, y su recepción para el almacenamiento.

b. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, DERIVADOS DE LÁCTEOS Y HUEVO

- El ingreso de carne de res y cerdo se realizara los días lunes y jueves.
- El ingreso de pescado fresco o congelado se realizara según programación.
- El ingreso de huevos se realizara los días lunes.
- El ingreso de derivados lácteos se realizara los días lunes y jueves.
- El inicio de procedimiento se dará a la llegada del proveedor a la institución y posterior comunicación de ingreso.
- El nutricionista responsable del control de calidad deberá de verificar las condiciones del vehículo: habilitación, puertas cerradas, higiene, envase y temperatura de transporte.
- Para mantener la adecuada cadena de frío de los insumos se deberán mantener las siguientes temperaturas de transporte:
 - o Insumos en refrigeración : 0 a 5° C
 - o Insumos en congelación : menor a -18°C
- De cumplir con los requisitos establecidos se aceptara su ingreso a la zona de recepción para la evaluación de calidad.
- Los compartimentos del vehículo no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos, o mantener apagada la cámara frigorífica de transporte dado que puede ocasionar la contaminación de los productos alimenticios, de encontrarse estos indicios se deberá rechazar su ingreso.
- Una vez descargado todos los alimentos, los responsables del control de calidad del Equipo Funcional de Nutrición procederán a realizar la evaluación de características de calidad de los productos cárnicos, derivados de lácteos y huevos en atención a las especificaciones técnicas de calidad, debiendo registrar en el Registro de Control de Entrada de Materia Prima – Productos Cárnicos, Quesos y Huevos (Anexo 04), considerando lo descrito en los Cuadro N° 01, N° 02 y N° 03.
- De no cumplir un alimento con lo solicitado en las especificaciones técnicas se procederá al rechazo del insumo, y se deberá registrar esta devolución en Registro de Devolución de Productos (Anexo 03).
- El procedimiento de recepción termina con el pesado de los alimentos por el área de Almacén de Alimentos de Logística, y su recepción para el almacenamiento.



Cuadro N° 01
Características de aceptación o rechazo – Aves

Características	Aceptar	Rechazar
Color	Coloración uniforme	Purpura o verdoso alrededor del cuello o puntas de las alas
Textura	Firme, cuando se toca vuelve a su posición original	Pegajosa
Olor	Ninguno	Anormal, desagradable
Empaque	Envolturas limpias, sin presencia de líquidos internamente.	Envolturas sucias o rotas, con presencia de líquidos dentro del empaque
Temperatura de transporte	0° - 5° C	Mayor a 5° C
Peso	Por unidad adecuado a las especificaciones técnicas	Por unidad fuera de rango solicitado en las especificaciones técnicas.

Fuente: MINCETUR 2008

Cuadro N° 02
Características de aceptación o rechazo – Carnes de res y cerdo en refrigeración

Características	Aceptar	Rechazar
Color	Res: Rojo cereza brillante Cerdo: Rosado claro, grasa blanca	Café, verde o purpuras, manchas blancas o verdes
Textura	Firme, cuando se toca vuelve a su posición	Pegajosa, mohosa
Olor	Ninguno	Agrio, fétido
Empaque	Envolturas limpias, sin presencia de líquidos internamente.	Envolturas sucias o rotas, con presencia de líquidos dentro del empaque.
Temperatura de transporte	0° - 5° C	Mayor a 5° C
Peso	Por corte adecuado a las especificaciones técnicas	Por corte fuera de rango según lo solicitado en las especificaciones técnicas.

Fuente: MINCETUR 2008

c. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SECOS

- El ingreso de víveres secos se realizarán los días lunes y miércoles.
- El inicio de procedimiento se dará a la llegada del proveedor a la institución y posterior comunicación de ingreso.
- El nutricionista responsable del control de calidad deberá de verificar las condiciones del vehículo: habilitación, puertas cerradas, higiene, envase.
- De cumplir con los requisitos establecidos se aceptará su ingreso a la zona de recepción para la evaluación de calidad.
- Los compartimentos del vehículo no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos, dado que puede ocasionar la contaminación de los productos alimenticios, de encontrarse estos indicios se deberá rechazar su

ingreso.

- Una vez descargado todos los alimentos, los responsables del control de calidad del Equipo Funcional de Nutrición procederán a realizar la evaluación de características de calidad de los productos secos en atención a las especificaciones técnicas de calidad, debiendo registrar en el Registro de Control de Entrada de Materia Prima – Productos Secos (Anexo 05), considerando:
 - o Características Organolépticas (Olor, Sabor, Color, Textura): Según cada alimento.
 - o El etiquetado o rotulado será de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 209.038:2009 se deberá considerar y registrar su cumplimiento de:
 - Nombre del producto
 - Ingredientes y aditivos
 - Nombre y dirección del fabricante
 - Nombre, Razón social y/o dirección importador
 - Número de Registro Sanitario
 - Fecha de vencimiento
 - Código o clave del lote
 - Condiciones especiales y otros
- De no cumplir un alimento con lo solicitado en las especificaciones técnicas se procederá al rechazo del insumo, y se deberá registrar esta devolución en el Registro de Devolución de Productos (Anexo 02).
- Se rechazara los alimentos enlatados que presenten abolladuras, sellado defectuoso o presencia de óxido.
- Del mismo modo, los alimentos que presenten empaques rotos y/o sellados defectuosos.
- El procedimiento de recepción termina con el pesado de los alimentos por el área de Almacén de Alimentos de Logística, y su recepción para el almacenamiento.

7. ANEXOS

Anexo 01: Lista de alimentos con especificaciones Técnicas de insumos

Anexo 02: Registro de Control de Entrada de Materia Prima – Productos Frescos

Anexo 03: Registro de Devolución de Productos

Anexo 04: Registro de Control de Entrada de Materia Prima – Productos Cárnicos, Quesos y Huevos

Anexo 05: Registro de Control de Entrada de Materia Prima – Productos Secos



BPM-02: PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



BPM – 02: PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

1. OBJETIVO

- Establecer los procedimientos adecuados para el almacenamiento y custodia de los alimentos recepcionados en un espacio físico adecuado y acondicionado, con la finalidad de no alterar la calidad e inocuidad de los mismos permitiendo así una rotación y control correcto.

2. ALCANCE

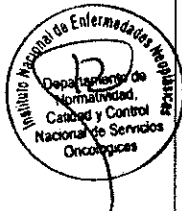
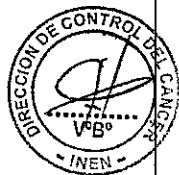
- Almacén de alimentos de la Oficina de Logística.
- Almacén de alimentos del Equipo Funcional de Nutrición.

3. DEFINICIONES⁷

- **ALIMENTO PERECIBLE:** alimentos cuya naturaleza los hace más sensibles a la proliferación bacteriana y que para su almacenamiento necesita bajas temperaturas
- **ALMACENAMIENTO:** Son aquellas actividades en donde se controla los lugares donde se guardan diferentes tipos de alimentos, son manejados a través de una política de inventario. Esta función controla físicamente y mantiene todos los artículos inventariados. Permitiendo mantener adecuadamente la rotación e inocuidad de los alimentos.
- **INACAL:** El Instituto Nacional de Calidad, ente estatal que tiene como principal objetivo la normalización, acreditación y metrología de las normas que regulan las materias de los distintos sectores del mercado de Perú con el fin de contribuir al desarrollo y cumplimiento de la política nacional de calidad, es decir, certificar la calidad de los productos locales del Perú para adecuarlos a la normativa internacional y promover de esta forma su exportación.

4. RESPONSABILIDADES

- Es responsabilidad directa del personal del Almacén de alimentos de la Oficina de Logística luego de la recepción, el almacenamiento, conversación y despacho de los alimentos ingresados.
- De otro lado el personal técnico de nutrición, responsable del almacén de alimentos del Equipo Funcional de Nutrición, tiene la función de cumplir el almacenamiento intermedio de los alimentos hasta la distribución diaria.
- Es responsabilidad de ambas áreas el control diario de las temperaturas de las cámaras frigoríficas y su mantenimiento.
- Es responsabilidad del Almacén Central de la Oficina de Logística la emisión semanal del stock de insumos con los que cuenta el Almacén de Alimentos, a fin de asegurar una adecuada rotación de insumos y pedidos por nutrición.



5. FRECUENCIA

- La aplicación de los procedimientos de almacenamiento de alimentos tiene una frecuencia de cumplimiento diaria, sin excepción.

6. PROCEDIMIENTOS

- Los almacenes o áreas de almacenamiento deben ser de material resistente que permita una fácil limpieza, deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.
- Está prohibido almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.
- No se debe guardar en las instalaciones del establecimiento materiales y equipos en desuso o inservibles, ya que podrían contaminar los alimentos y propiciar la proliferación de insectos y roedores.
- Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS), ubicándolos en los estantes de acuerdo a la fecha de caducidad.
- Los alimentos deben colocarse en anaqueles o tarimas (parihuelas) de material fácil de limpiar y desinfectar, resistentes, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones, ya que los alimentos no deben estar en contacto con el piso, tampoco con el techo o paredes
- Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.
- Dadas las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el Servicio requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

a) Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración):

- El almacén de productos no perecibles deberá estar bien iluminado y ventilado.
- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%).
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.
- Almacenar los alimentos en sus empaques originales cuando sea posible, de lo contrario después de abrir, almacenar el producto en envases sellados que estén claramente etiquetados. Los alimentos en polvo (harinas), granos, arroz, azúcar, pan molido, leche en polvo, té, etc. se deben disponer de estantes sobre los cuales se deben colocar los insumos.
- Se deberá rotular todo los productos deben estar identificados con un rótulo perfectamente visible y entendible. Una vez abierto el envase y de no utilizarse en

el momento se deberá proteger con film y rotular la fecha de apertura al cual se le dará un tiempo máximo de vida útil de 01 mes (sujeto a evaluación de las condiciones de almacenamiento y manipulación del producto) , mantener la Fecha de Vencimiento original del producto.

- Se emitirá semanalmente el stock de insumos de productos no perecibles a fin de mantener un adecuado control y rotación de insumos.

b) Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados):

- Se debe de controlar y registrar dos veces al día las temperaturas de las cámaras de refrigeración y congelación, en cada una de las áreas donde se encuentren ubicadas, al inicio y al término del turno.
- Se registrara los datos de temperatura en el formato de Control de temperatura de almacenamiento (Anexo N° 06).
- Se debe mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
- Se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida, los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado.
- Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables. Las cámaras de materias primas, se separarán por productos cárnicos, vegetales, lácteos y otros, de manera que no se produzca contaminación cruzada, debiendo higienizar una vez por semana las tarimas.
- La salida de alimentos desde los almacenes externos hacia el área de producción debe permitir asegurar la cadena de frío lo más rigurosamente posible.
- Las áreas de almacenamiento de congelados deben estar en orden, limpias, iluminadas, libres de malos olores y mohos. Se debe controlar y registrar la temperatura óptima a -18°C.
- Los insumos en refrigeración y/o congelación deben de estar identificados con un rótulo perfectamente visible y entendible. En cámaras se puede rotular por cada parihuela o ruma de jabas o cajas; cuando se trate de frigoríficos los rótulos pueden estar ubicados dentro o fuera, a manera de listado y cuando el almacenamiento se realice en congeladoras horizontales colocar rótulos externos a manera de listado. Estos listados deben ser actualizados por cada recepción.
- Para el caso de los productos vegetales frescos será suficiente indicar con un rótulo la fecha de ingreso de los productos, cada vez que se realiza la recepción.

Almacenamiento de frutas y verduras

- Las frutas y vegetales deberán almacenarse en jabas de plástico debidamente limpias y desinfectadas, prohibido mantener en bolsas.
- La vida útil de los alimentos en refrigeración serán en atención al rotulado en caso de carnes, aves, huevo y derivados lácteos.
- Para alimentos frescos, se deberá de considerar el siguiente tiempo de vida útil:
 - Frutas, verduras: en refrigeración 3 días
 - Tubérculos procesados (pelados): en refrigeración 1 día.
 - Frutas y verduras desinfectadas sin pre elaborar refrigeradas o no: 1 día

- Sobre de ketchup o mostaza una vez abierto: 7 días
- Leche y queso fresco una vez abierto: 1 día.
- Leche evaporada una vez abierto: 03 días en envase descartable.
- Se debe contar con termómetros calibrados, el cual será verificado por una empresa acreditada por INDECOPI con una frecuencia anual.
- Los plátanos no se refrigeran, se mantendrán en ambientes limpios y seguros. Del mismo modo los tubérculos deberá mantenerse en un espacio ventilado y con una temperatura menor a 10° C, podrán ser almacenados en jabas o directamente como su ingreso en costales.

Almacenamiento de productos cárnicos

- Los productos cárnicos deberán almacenarse en jabas de plástico debidamente limpias y desinfectadas, y en su envase original.
- La vida útil de los alimentos en refrigeración serán en atención al rotulado en caso de carnes, aves, huevo y derivados lácteos.

Carnes

- o Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas.
- o Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores (temperatura promedio: -18°C).

Pescado

- o Los filetes de pescados frescos en refrigeración se almacenarán en a 5°C y por un período no mayor de 24 horas.
- o Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.
- o El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volverse a congelar, y se mantendrán en temperaturas de -18° C.

Aves

- o Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por períodos no mayores de las 48 horas.
- o Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos.

Huevos

- o Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por períodos no mayores de 30 días.
- o A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.

Yogurt y Quesos

- Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante

Almacenamiento de productos cárnicos

Almacenamiento de productos terminados

- Los productos terminados deberán almacenarse bajo estrictas condiciones de seguridad en el manejo de las temperaturas, y se almacenarán en congelación en temperaturas de -18°C.
- Se almacenarán los alimentos que no han sido distribuidos en recipientes o envases seguros y debidamente desinfectados.
- Se rotulará su fecha de producción y su uso será en las siguientes 24 horas.

c) Almacén de productos químicos:

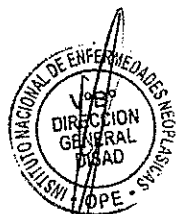
- Los productos químicos de limpieza y desinfección, así como sustancias químicas en general, serán almacenados en un lugar separado físicamente de los alimentos, y deben estar debidamente rotulados.
- Se debe almacenar los productos químicos aislados en recipientes cerrados, para que no generen impregnación de olores o sabores extraños.

7. ANEXOS

- Anexo N° 06: Formato de Control de temperatura de almacenamiento.



BPM-03: PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN Y/O DESPACHO



BPM – 03: PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN Y/O DESPACHO

1. OBJETIVO

- Establecer las actividades de distribución de materias primas a las áreas de pre - elaboración del Equipo Funcional de Nutrición.

2. ALCANCE

- Este procedimiento abarca la distribución de todas las materias primas, correspondientes a alimentos, solicitadas por el Equipo Funcional de Nutrición.

3. DEFINICIONES⁸

- KARDEX: Registro de manera organizada del ingreso y salida de la mercancía que se tiene en un almacén.
- PECOSA: Hoja de requerimientos de materia prima necesaria para la elaboración de comidas según la programación diaria establecida.
- PEPS: Primero que entra, primero que sale, sistema de rotación de alimentos para asegurar el uso de los alimentos según su orden de llegada.

4. RESPONSABILIDADES

- Maestros de cocina: responsable de la recepción de los insumos distribuidos.
- Auxiliares o Técnicos de almacén de nutrición: responsables de la distribución de alimentos en el área de producción.
- Licenciado en Nutrición es responsable de:
 - Vigilar y mantener la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria.
 - Realizar la programación y PECOSAS para salida de insumos.

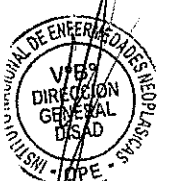
5. FRECUENCIA

- La aplicación de los procedimientos de distribución tiene una frecuencia de cumplimiento diaria, sin excepción.

6. PROCEDIMIENTOS

- El personal del área de almacén de alimentos de logística entregara diariamente, debidamente pesado y de acuerdo a lo solicitado según PECOSA, los insumos a los técnicos de almacén de nutrición.
- La distribución de insumos se realizara solo una vez por turno en horarios:

Desayuno : 10:00 am (un día antes)



Almuerzo : 8:00 am
Cena : 12:00 pm

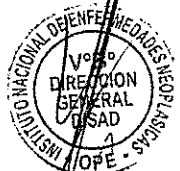
- El personal de almacén transportara en coches debidamente higienizados los alimentos, según área de producción
 - o Desayuno : insumos no perecibles.
 - o Almuerzo : cocina central (blanda, general, ensaladas y sopa - cocina del área clínica).
 - o Cena : cocina central (blanda y general).
- Se deberá llenar el registro de entrega de insumos (Anexo N° 07) y el manipulador responsable del área firmara la conformidad de lo recibido.
- Se evitará el contacto entre los productos. Los productos cárnicos y vegetales deberán transportarse por separado.
- La rotación de insumos no perecederos se realizara de acuerdo a los principios de PEPS (Primero que entra, primero que sale).
- Se mantendrá al día esta rotación de insumos mediante los kardex y registros en el área de nutrición, estos deberán estar actualizados diariamente (Anexo N° 08).

7. ANEXOS

- Anexo N° 07: Registro de entrega de insumos
- Anexo N° 08: Kardex y registro de salida de insumos



BPM-04: PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN PREVIA DE ALIMENTOS O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS



BPM – 04: PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN PREVIA DE ALIMENTOS O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS

1. OBJETIVO

- Establecer los procedimientos de elaboración previa de alimentos, asegurando la inocuidad de la cadena alimentaria y manteniendo la calidad de los insumos en este proceso.

2. ALCANCE

- A todo el personal técnico o auxiliar manipulador de alimentos y maestros de cocina.

3. DEFINICIONES⁹

- **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:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- **DESINFECCIÓN:** Es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos del número de microorganismos en las frutas u hortalizas, a un nivel que no compromete la inocuidad de los alimentos.
- **LAVADO:** Es el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa, y otros contaminantes de los alimentos, superficies, equipos materiales de personal etc. El lavado es una operación que generalmente constituye el punto de partida de cualquier proceso de producción para frutas y hortalizas. La operación consiste en eliminar la suciedad que el alimento trae consigo antes que entre a la línea de proceso, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación que la materia prima puede contener
- **PELADO:** Consiste en la remoción de la piel de la fruta u hortaliza. Esta operación puede realizarse por medios físicos como el uso de cuchillos o aparatos similares, también con el uso del calor; o mediante métodos químicos que consisten básicamente en producir la descomposición de la pared celular de las células externas, de la cutícula, de modo de remover la piel por pérdida de integridad de los tejidos.
- **PICADO:** operación culinaria aplicada al corte de las carnes, hortalizas, frutas y otros productos alimentarios; y que se usan con la finalidad de diferenciar preparaciones que llevan los mismos ingredientes, dar una mejor presentación al menú y en algunos casos reducir los tiempos de cocción.
- **DESCONGELACIÓN:** El proceso de descongelación es el inverso al de congelación, pero existen diferencias importantes entre ambos. Para que una pieza se descongele, es preciso que el calor de fusión se transmita por conducción a través de una capa de producto descongelado, mientras que en la congelación se transmite a través de una capa de producto congelado.

4. RESPONSABILIDADES

- Maestros de cocina: responsable de asignación del personal técnico para las operaciones preliminares de alimentos.
- Auxiliares o Técnicos de almacén de nutrición: responsables de la distribución de alimentos en el área de producción y encargados del proceso de descongelamiento por refrigeración.
- Auxiliares o Técnicos de Nutrición: responsables de la ejecución de operaciones preliminares de alimentos.
- Licenciado en Nutrición: responsables de vigilar y mantener la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria.
- Personal del área de BPM: responsable de mantener, vigilar y coordinar las actividades y registros de las BPM.

5. FRECUENCIA

- La aplicación de los procedimientos de elaboración previa de alimentos tiene una frecuencia de cumplimiento diaria, sin excepción.

6. PROCEDIMIENTOS

6.1. PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- De acuerdo al espacio físico del área de producción, se realizara una división en el tiempo para las actividades a fin de evitar la contaminación cruzada.
- Se realizara inicialmente en horario de 7:30 – 9:00 am, los procesos de lavado, desinfección y pelado, debiendo contar con todos los equipos y mobiliarios limpios y desinfectados.
- Terminado los procesos de lavado, desinfección y pelado se limpiaran y desinfectaran todos los utensilios y mobiliarios usados.
- Se desecharan todos los insumos deteriorados organolépticamente que puedan encontrarse en este proceso, asimismo los que hayan tenido por algún accidente en estos procesos contacto directo con el piso.
- Se retirara del área todos los residuos generados a fin de iniciar el proceso de picado.

6.1.1 LAVADO Y DESINFECCIÓN

- El lavado de las frutas y hortalizas constituye el punto de partida del proceso de producción de la preparación de alimentos, el agua utilizada para esta actividad debe ser potable y carecer de organismos patógenos.
- Es importante eliminar la suciedad antes de la desinfección, ya que la suciedad puede dificultar el contacto entre el desinfectante y los microorganismos.

Frutas

- Los procedimientos de lavado y desinfección de todas las frutas, se realizarán en las pozas designadas exclusivamente para su uso y las actividades se realizarán como se describe en el Cuadro N° 01.
- En el Cuadro N° 02, se adjunta lista de frutas según procedimiento.

CUADRO N° 01
OPERACIÓN DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS

Operación	Pre – lavado	Lavado	Desinfección	Secado
Procedimiento	- Llenar la poza con agua a las $\frac{3}{4}$ de su capacidad. - Proceder a sumergir la fruta por un tiempo de 5 a 10 minutos, evitando superar la capacidad de la poza.	- Realizar el escobillado de las frutas y enjuagar con agua a chorro. - Pasar a la siguiente poza.	- Preparar en la poza la solución desinfectante a una concentración de 100 ppm. - Sumergir las frutas previamente lavadas por un tiempo de 10 minutos. - Retirar de la poza.	- Dejar secar al ambiente.
Observaciones	De tener disponible se utilizara agua a temperatura fría ($<10^{\circ}\text{C}$)	La escobilla será exclusiva para esta actividad y se desinfectara luego de cada uso.	Registrar y monitorear el control de concentración de cloro en el Registro de verificación de cloro en frutas (Anexo N° 09) Corregir la concentración de cloro luego de dos usos.	Registrar el procedimiento o en desinfección en el Registro de desinfección de frutas (Anexo N° 10)

Fuente: MINSA 2012

- Las uvas y fresas, omitirán el escobillado.

CUADRO N° 02
LISTA DE FRUTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTO	PREPARACIÓN	FRUTAS
PRE LAVADO LAVADO	Compotas, Mazamorras, En almíbar	- Papaya - Piña - Blanquillo - Calabaza - Manzana de agua - Membrillo - Plátanos
PRE LAVADO LAVADO DESINFECCIÓN	Postre, Refresco	- Carambola - Mandarina - Manzana delicia - Melón - Naranja Washington - Papaya en tajada - Sandia - Tangelo - Uva - Blanquillo - Cocona - Fresa - Kiwi - Mango - Maracuyá - Pera de agua - Piña - Tuna

Hortalizas

- Los procedimientos de lavado y desinfección de todas las hortalizas, se realizaran en las pozas designadas exclusivamente para su uso y las actividades se realizaran como se describe en el Cuadro N° 03.
- En el Cuadro N° 04, se adjunta lista de hortalizas según procedimiento.

CUADRO N° 03
OPERACIÓN DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE HORTALIZAS

Operación	Pre – lavado	Lavado	Desinfección	Secado
Frutos Bulbos Tallos jóvenes Raíces – Tubérculos*	- Llenar la poza con agua a las $\frac{3}{4}$ de su capacidad. - Proceder a sumergir la hortaliza por un tiempo de 5 a 10 minutos, evitando superar la capacidad de la poza.	- Realizar el escobillado de las hortalizas y enjuagar con agua a chorro. - Pasar a la siguiente poza.	- Preparar en la poza la solución desinfectante a una concentración de 100 ppm. - Sumergir las hortalizas previamente lavadas por un tiempo de 5 a 10 minutos. - Retirar y proceder a secado.	- Dejar secar al ambiente.
Hojas y tallos verdes Legumbres Flor	- Llenar la poza con agua a las $\frac{3}{4}$ de su capacidad. - Proceder a sumergir la hortaliza por un tiempo de 5 a 10 minutos, evitando superar la capacidad de la poza.	- Realizar el lavado de las hortalizas hoja por hoja y enjuagar con agua a chorro. - Pasar a la siguiente poza.	- Preparar en la poza la solución desinfectante a una concentración de 100 ppm. - Sumergir las hortalizas previamente lavadas por un tiempo de 5 a 10 minutos. - Retirar y proceder a secado.	- Dejar secar al ambiente.
Observaciones	De tener disponible se utilizara agua a temperatura fría (<10° C)	La escobilla será exclusiva para esta actividad y se desinfectara luego de cada uso.	Registrar y monitorear el control de concentración de cloro en el Registro de verificación de cloro en hortalizas (Anexo N° 11) Corregir la concentración de cloro luego de dos usos.	Registrar el procedimiento en el desinfección en el Registro de desinfección hortalizas (Anexo N° 12)

Fuente: MINSA 2012

* En los tubérculos solo se realizara el procedimiento de pre – lavado y lavado.

CUADRO N° 04
LISTA DE HORTALIZAS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTO	PREPARACIÓN	HORTALIZAS	
PRE LAVADO LAVADO	Guisos, Ensaladas Cocidas, Infusiones	- Acelga - Ají mirasol - Ají panca - Ají verde - Ajo pelado a granel - Albahaca - Alcachofa pelada - Alverja china - Apio - Arvejas verde en vaina - Betarraga - Brócoli - Camote amarillo - Caigua tipo chilena - Caigua tipo criollo - Cebolla roja - Cedrón - Champiñon - Choclo desgranado - Col china - Coliflor - Culantro - Espárragos - Espinaca - Frejol chino - Frejol verde - Habas frescas - Hierba buena	- Hierba luisa - Huacatay - Kion fresco - Maíz morado - Manzanilla fresca - Menta - Nabo - Olluco - Pacchoy - Papa amarilla - Pallar verde - Perejil - Pimientos morrón - Poro - Romero al peso - Tomate - Toronjil - Zanahoria - Zapallo - Zapallo italiano - Zapallo loche - Choclos - Col crespas - Papa blanca - Vainita - Yuca - Zapallo tipo macre.

CUADRO N° 05
LISTA DE HORTALIZAS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTO	PREPARACIÓN	HORTALIZAS
PRE LAVADO LAVADO DESINFECCIÓN	Ensaladas frescas, Cremas	- Cebolla china - Col crespas - Limón - Palta fuerte - Ají verde - Apio - Caiguas tipo criollo - Cebolla roja - Cebolla china - Espinaca - Pepinillo - Pimientos morrón - Rocoto - Tomate - Zanahoria - Acelga

6.1.2 PELADO

- El pelado consiste en la eliminación de la cáscara o piel de la materia prima, El pelado de frutas y hortalizas se hace básicamente mediante dos métodos:
 - o Pelado mecánico por abrasión: En este sistema, la materia prima por pelar se pone en contacto con rodillos o cilindros giratorios con superficie de carborundo (material abrasivo a base de silicio y carbono). El contacto de esta superficie abrasiva rotatoria arranca la piel del producto por pelar y ésta, a su vez, se elimina mediante la aplicación de chorros de agua, que además evitan el calentamiento excesivo de la superficie del producto por la acción abrasiva.
 - o Pelado manual: Se recurre a éste básicamente cuando la forma de la materia prima o las características de la cáscara no permiten efectuar el pelado por el método anterior. Utilizando para esta operación el uso de cuchillos.
- Los tubérculos papa, camote, caigua chilena y olluco serán pelados mediante el método mecánico por abrasión a través de la máquina peladora de papas, para lo cual previamente deberán ser lavados con abundante agua y uso de escobilla especial para este uso, con el fin de reducir la cantidad de tierra y asegurar la inocuidad del alimento.
- Los demás tubérculos serán pelados manualmente, manteniendo la limpieza de todos los utensilios.
- Las frutas que requieran pelado como piña o papaya, se realizara el procedimiento de pelado manual y para su corte se transportaran al área de elaboración intermedia.
- Las hortalizas que requieran pelado (cebolla, coliflor, brócoli, zapallito italiano y otros) se procederá al pelado manual.
- Luego de terminado el proceso de pelado se coordinara con el personal de limpieza para el retiro de todos los desechos generados en esta actividad.
- Se limpian y desinfectan los mobiliarios y utensilios utilizados para esta actividad.
- Se continúa con el proceso de picado.

6.1.3 DESHOJADO

- Las hortalizas, según corresponda, se lavarán 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 contaminante.
- El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se higienizara las manos antes de esta operación.
- El deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable, eliminando las hojas no comestibles según la preparación u hojas dañadas.

6.1.4 PICADO

a. Para ensaladas frescas y frutas al natural

- Los manipuladores responsables de la elaboración y recorte de hortalizas para la preparación de ensaladas frescas, deberán ser exclusivos de esta área y es obligatorio el uso de mandil descartable, gorro, mascarilla y guantes.
- Antes de iniciar esta actividad deberán todos sin excepción lavarse y desinfectarse las manos.
- Se procederá a contar con los utensilios, equipos y mobiliarios necesarios para esta

actividad como: mesas, tablas de picar, máquina picadora de alimentos y cuchillos, asegurando que estén debidamente higienizados.

- Los alimentos luego de ser lavados y desinfectados son transportados a esta área en bandejas con ayuda de coches transportadores, está prohibido el contacto con el suelo.
- Se procede a realizar el corte de los insumos, asegurando su limpieza después del contacto con cada hortaliza o fruta y se depositan los alimentos cortados en bandejas o tinajas de acero inoxidable.
- La exposición de los alimentos a la temperatura de ambiente en esta actividad, no será mayor a las dos horas, terminado este proceso se almacenara en refrigeración hasta su servido.
- Es recomendable que mayormente para este proceso se utilice las máquinas picadoras de alimentos, a fin de reducir la manipulación de estos.
- La adición de limón o vinagreta se realizara antes de empezar el servido.

b. Para preparaciones por cocción

- Las hortalizas o frutas destinadas a preparaciones de cocción, deberán de ser cortadas con los utensilios y mobiliario necesarios para esta actividad como: mesas, tablas de picar y cuchillos, asegurando que estén debidamente higienizados.
- Los alimentos debidamente lavados, pasan a este proceso en bandejas o tinajas de acero inoxidable.
- Antes de iniciar esta actividad deberán todos sin excepción lavarse y desinfectarse las manos.
- Se realiza los cortes de acuerdo a la preparación programada (sopas, guisos, etc) y se transporta hacia al área de elaboración intermedia para su cocción.

6.2. PROCESAMIENTO DE CARNES, PESCADO Y VISCERAS

6.2.1 DESCONGELADO

- La descongelación es normalmente un proceso más lento que la congelación, puesto que la conductividad térmica de los tejidos congelados es mucho menor que la de los no congelados. Además, la formación de una capa acuosa líquida en la superficie del producto que se está descongelando forma una barrera que mantiene el producto un largo período a 0°C, con todos los problemas que ello conlleva: aumento de la concentración, recristalizaciones y aumento de microorganismos. Existen productos de un tamaño tal que permita su cocinado de forma directa, sin necesidad de descongelación previa.
- Por eso no todos los alimentos necesitan descongelarse igual; unos lo deben hacer de manera lenta en el interior de un frigorífico y otros no la necesitan.
- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
- Se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida, los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelados.
- Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden ser cocinados sin descongelar, en tal caso pasan directamente al área intermedia o final según sea el caso.
- Los alimentos que ser grandes trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:

a. Por Refrigeración

- El procedimiento será realizado por el personal de almacén de alimentos de nutrición.
- Iniciar con la recepción de insumos cárnicos del personal de almacén de alimentos de logística.
- Colocar alimentos en la cámara de refrigeración, evitando la contaminación cruzada por

- goteo o por contacto hacia otros alimentos.
- Controlar temperatura no mayor de 5°C.
- Retirar de refrigeración y distribuir para iniciar el proceso de trozado.

b. Por agua potable

- El procedimiento será realizado por el personal auxiliar o técnico manipulador de alimentos.
- Iniciar con la recepción de insumos cárnicos del personal de almacén de nutrición.
- Realizar descongelamiento en agua potable corriente (chorro de agua fría) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas.
- Mantener protegido el alimento en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo del alimento con el agua.
- No utilizar agua caliente.
- Retirar e iniciar proceso de trozado.

Se verificara el procedimiento de descongelado y se llenara en cumplimiento de esta actividad el Registro de Descongelado de Productos Cárnicos, aves y pescados (Anexo N° 13)

6.2.2 TROZADO

- El trozado o picado de carnes se realizara un día antes de la preparación, a efectos de evitar la superposición de zonas y contaminación cruzada. Se recomienda empezar esta actividad entre las 4 pm y 5 pm.
- Iniciar este proceso contando con todos los insumos necesarios para la actividad a desarrollar y verificar la desinfección correcta de las superficies a emplear.
 - o Mesas de trabajo
 - o Tablas de picar
 - o Cuchillos
 - o Bandejas o tinas de acero inoxidable
- El responsable de almacén de alimentos de nutrición deberá entregara al auxiliar o técnico de nutrición los insumos cárnicos a trozar, 5 minutos antes de comenzar esta actividad, a fin de mantener la adecuada cadena de frío.
- El auxiliar o técnico de nutrición procederá inmediatamente a realizar las actividades de trozado, las cuales deberán terminarse en menos de una hora.
- El manipulador de alimentos antes de iniciar el contacto con los insumos, deberá contar con mascarilla, gorro y mandil, debiendo higienizarse las manos correctamente.
- El trozado o picado de carnes de res o cerdo se llevaran a cabo en tablas de picar de color rojo
- El trozado o picado de aves se llevara a cabo en tablas de picar de color amarillo.
- El trozado o picado de pescados se llevara a cabo en tablas de picar de color azul.
- Terminado el proceso de trozado, los alimentos se colocan en bandejas o tinas de acero inoxidable.
- Proceder a guardar los insumos trozados en refrigeración, solicitando al responsable de almacén la siguiente cantidad de avance.
- Una vez terminado todo el procedimiento, el manipulador deberá de limpiar y desinfectar todos los utensilios y mobiliario usado.
- Está prohibido utilizar las mismas mesas, tablas de picar o cuchillos para otros usos o insumos sin haberse limpiado y desinfectado.

6.2.3 LAVADO

- Se retiraran las tinas o bandejas de acero inoxidable con los productos cárnicos, aves o pescados trozados y se procederá al lavado de estos insumos en coladores de acero inoxidable y con agua fría a chorro, queda prohibido que estos coladores tengan contacto con el suelo.

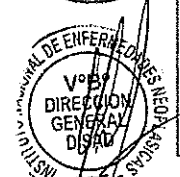
- Igualmente está prohibido el uso de agua caliente para el lavado.
- Terminando el lavado, los alimentos pasan al área de elaboración intermedia.

6.3. PROCESAMIENTO DE CREMAS

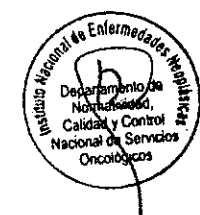
- De acuerdo al espacio físico del área de producción, el procesamiento de cremas se realizara en el área de pre elaborados luego de haber terminado todos los procedimientos de elaboración previa y posteriormente a la limpieza y desinfección de todos los utensilios, equipos y mobiliario usado.
- Una vez terminada la elaboración de estas cremas se sirven en bandejas de acero inoxidable y se transportan para su almacén.
- Se almacenara inmediatamente en refrigeración a temperaturas de 2 a 5° C, debidamente protegidas y rotuladas con la fecha de producción y nombre de la preparación, hasta su servido.

7. ANEXOS

- Anexo N° 09: Registro de verificación de cloro en frutas.
- Anexo N° 10: Registro de desinfección de frutas.
- Anexo N° 11: Registro de verificación de cloro en hortalizas.
- Anexo N° 12: Registro de desinfección de hortalizas.
- Anexo N°13: Registro de Descongelado de Productos Cárnicos, aves y pescados.



BPM-05: PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN INTERMEDIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS



BPM – 05: PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN INTERMEDIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS

1. OBJETIVO

- Asegurar el proceso de cocción y manipulación adecuada en la elaboración de raciones manteniendo la calidad e inocuidad de los alimentos.

2. ALCANCE

- A todo el personal nutricionista, técnico o auxiliar manipulador de alimentos y maestros de cocina del Equipo Funcional de Nutrición.

3. DEFINICIONES¹⁰

- **COCCIÓN:** Calentar, en presencia de humedad, para alterar las características químicas y/o físicas de un elemento.
- **ENFRIAMIENTO:** El enfriamiento es un punto crítico de control, o un punto en el que al alcanzar las temperaturas adecuadas dentro de un periodo de tiempo apropiado puede ayudar a que un alimento sea seguro para el consumo.

4. RESPONSABILIDADES

- Maestros de cocina: responsable de asignación del personal técnico para las operaciones de cocción de alimentos, y de la conformidad de la preparación.
- Auxiliares o Técnicos de Nutrición: responsables de la ejecución de operaciones de cocción de alimentos.
- Licenciado en Nutrición: responsables de vigilar y mantener la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, y de la conformidad de la preparación.

5. FRECUENCIA

- La aplicación de los procedimientos de elaboración intermedia de alimentos tiene una frecuencia de cumplimiento diaria, sin excepción.

6. PROCEDIMIENTOS

- El procesamiento de cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o de cocción. La cocción es una etapa en la que se disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros microbiológicos en la que debe evitarse la contaminación cruzada.

6.1. COCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Terminado los procesos de elaboración previa, las frutas y hortalizas que requieran cocción pasan a este proceso, transportados en bandejas o tinas de acero inoxidable a la zona de elaboración intermedia para su cocción.
- El proceso de cocción de frutas se realizara en marmitas o sartén volcable, ingresando previamente cortados para preparaciones como:
 - o Almíbar
 - o Mazamorras
 - o Guisos

- El proceso de cocción de hortalizas se realizara en marmitas o sartén volcable, ingresando previamente cortados para preparaciones como:
 - o Guisos
 - o Sopas
 - o Ensaladas cocidas
- La betarraga ingresara por unidad, y posteriormente luego de su cocción se picara en tablas de color blanco y con cuchillos de acero inoxidable debidamente limpios y desinfectados, para este proceso deberá aplicar en este alimento el procedimiento de enfriamiento rápido para su manejo.
 - Enfriamiento rápido: consiste en reducir la temperatura interna de los alimentos cocidos en dos pasos. El primer paso es reducir la temperatura de 60° C a 21° C dentro de las dos horas de preparación y de 21° C a 5° C o más frío dentro de un período adicional de cuatro horas. El tiempo total de enfriamiento no podrá exceder nunca las seis horas. Para facilitar el rápido enfriamiento de los alimentos cocidos, es recomendable:
 - Colocar los alimentos que se enfriarán en bandejas poco profundas.
 - Separar el alimento que será enfriado en porciones más pequeñas o más finas.
 - Usar bandejas que faciliten la transferencia de calor
- Terminado el proceso de cocción las preparaciones se sirven en bandejas de acero inoxidable y se comunicara al nutricionista y maestro de cocina para la conformidad, registrar en Formato de conformidad diaria de preparaciones (Anexo N° 14).
- A fin de dar la conformidad de las preparaciones, se realizara una degustación que deberá higiénica y adecuada, se pueden utilizar dos métodos:
 - o Procedimiento 1
 - 1° Servir con cucharón o cuchara una pequeña porción a probar, en un plato.
 - 2° Utilizar otro cubierto para probar la porción del plato.
 - 3° Dar la conformidad a la preparación o medida correctiva de ser necesaria.
 - o Procedimiento 2: Se utilizan dos cucharas, las que denominaremos A y B.
 - 1° Introducir la cuchara A, en la preparación a degustar obteniendo una pequeña porción de la misma.
 - 2° Vaciar el contenido de la cuchara A en la cuchara B.
 - 3° Probar el alimento directamente de la cuchara B.
 - 4° Por ningún motivo la cuchara B, será introducida en el recipiente con alimentos, si es que ésta no ha sido lavada.
 - 5° Dar la conformidad a la preparación o medida correctiva de ser necesaria.

6.2. COCCIÓN DE CARNES

- Terminado el proceso de lavado los productos cárnicos son transportados en bandejas o tinas de acero inoxidable a la zona de elaboración intermedia para su cocción.
- El tiempo y la temperatura de cocción de las carnes serán los suficientes para asegurar la destrucción de micro organismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.
- Se debe tomar y registrar la temperatura interna de cocción de todos los productos cárnicos en presa o raciones individuales:
 - o Presas de pollo
 - o Filetes o cortes de carne
 - o Pescados al horno o fritos
 - o Chuletas de cerdo o pavita
 - o Porciones grandes de asado de res o pechuga de aves.
- Estas temperaturas deben estar con una temperatura mínima de 80°C en el centro del producto y deben ser registradas en el formato de Control de temperatura de cocción (Anexo N° 15).

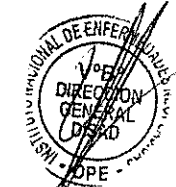
- Terminado el proceso de cocción las preparaciones se sirven en bandejas de acero inoxidable y se comunicara al nutricionista y maestro de cocina para la conformidad, registrar en Formato de conformidad diaria de preparaciones (Anexo N° 14).
- A fin de dar la conformidad de las preparaciones, se realizara una degustación que deberá higiénica y adecuada, siguiendo los procedimientos descritos en el acápite anterior.
- Para el corte de porciones grandes como el asado de res o pechuga de aves, se aplicara el procedimiento de enfriamiento rápido, para el picado posterior y que deberá ser en tablas de picar blancas y con cuchillos de acero inoxidable, ambos debidamente limpios y desinfectados.

7. ANEXOS

- Anexo N° 14: Formato de conformidad diaria de preparaciones.
- Anexo N° 15: Formato de Control de temperatura de cocción



BPM-06: PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN FINAL O ACONDICIONAMIENTO



BPM – 06: PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN FINAL O ACONDICIONAMIENTO

1. OBJETIVO

- Establecer los procedimientos de elaboración final o acondicionamiento previo al servido de las raciones a fin de mantener la calidad e inocuidad en este proceso de la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

- A todo el personal nutricionista, técnico o auxiliar manipulador de alimentos y maestros de cocina que participen en este proceso de la cadena alimentaria.

3. DEFINICIONES¹¹

- **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.
- **PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.

4. RESPONSABILIDADES

- **Maestros de cocina:** responsable de la entrega final de las raciones a los responsables de comedor y al área de servido de pacientes.
- **Auxiliares o Técnicos de Nutrición:** responsables de la recepción de raciones en el comedor.
- **Licenciado en Nutrición:** responsables de vigilar y mantener la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, y llegar el registro de entrega de raciones.

5. FRECUENCIA

- La aplicación de los procedimientos de elaboración intermedia de alimentos tiene una frecuencia de cumplimiento diaria, sin excepción.

6. PROCEDIMIENTOS

- El ambiente o sala para estas operaciones no debe estar contigua al área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos o de cualquier otra que favorezca la contaminación cruzada; se ubicara según el plano de distribución de área del Equipo Funcional de Nutrición.
 - o Pacientes : Área de servido de pacientes
 - o Personal : Área de terminados de comedor
- Se debe mantener estas áreas limpias y en buen estado de conservación al igual que los materiales, equipos y utensilios.
- Las raciones son trasladadas a estas áreas luego de haber concluido su proceso

de elaboración.

Elaboración final - Pacientes

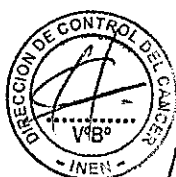
- Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes inmediatamente después de elaborados, y por ningún motivo se le distribuirá alimentos retenidos.
- Para las raciones de pacientes, se encenderá previamente la tavola hasta conseguir una temperatura mayor a 60°C.
- Se transportan de cocina central y de cocina clínica las dietas de pacientes y se colocan en bandejas de acero inoxidable las raciones debidamente cubiertas con tapas de acero inoxidable.
- El área de cocina central proveerá a esta área, las dietas blandas (segundo), hiposódicas e hipoglúcidas.
- El área de cocina clínica proveerá a esta área, la dieta blanda suave, dietas blandas (sopa y postre) y preparaciones especiales.
- Los manipuladores que laboran en esta área obligatoriamente deberán contar con todos los implementos de protección (mascarilla, guantes y gorros que cubran completamente el cabello).
- Los manipuladores de esta área deberán comenzar sus actividades con las manos previamente higienizadas, y durante el desarrollo de sus actividades deberán lavarse cada vez que la ocasión lo amerite (según el procedimiento del lavado de manos del Programa de Higiene y Saneamiento).
- Los utensilios empleados deben ser exclusivos de ésta área y todos estarán previamente lavados y desinfectados.

Elaboración final - Comedor

- Las preparaciones del día serán acondicionadas en bandejas de acero inoxidable y colocadas en los coches térmicos.
- Las raciones son entregadas para su transporte al personal responsable de comedor, se registra la cantidad de raciones entregadas en el Formato de Registro de Cantidad de Raciones Diarias (Anexo N° 16).
- Se transportan de cocina central al área de terminados de comedor.
- Los manipuladores que laboran en esta área obligatoriamente deberán contar con todos los implementos de protección (mascarilla, guantes y gorros que cubran completamente el cabello).
- Los manipuladores de esta área deberán comenzar sus actividades con las manos previamente higienizadas y durante el desarrollo de sus actividades deberán lavarse cada vez que la ocasión lo amerite (según el procedimiento del lavado de manos del Programa de Higiene y Saneamiento).
- Se alistan todos los utensilios para ser empleados en la distribución, los cuales estarán previamente lavados y desinfectados, debiendo ser de uso exclusivo de ésta área.

7. ANEXOS

- Anexo N° 16: Formato de Registro de Cantidad de Raciones Diarias



BPM-07: PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN



BPM – 07: PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN

1. OBJETIVO

- Establecer los procedimientos de distribución y servido de las raciones a fin de mantener la calidad e inocuidad en este proceso de la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

- A todo el personal nutricionista, técnico o auxiliar manipulador de alimentos y que participen en este proceso de la cadena alimentaria.

3. DEFINICIONES¹²

- **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.
- **PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.

4. RESPONSABILIDADES

- Auxiliares o Técnicos de Nutrición: responsables del servido de raciones en el comedor y distribución de raciones de pacientes.
- Licenciado en Nutrición: responsables de vigilar y mantener la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, y llegar el registro de control de temperaturas.

5. FRECUENCIA

- La aplicación de los procedimientos de distribución tienen una frecuencia de cumplimiento diaria, sin excepción.

6. PROCEDIMIENTOS

Distribución de raciones - Pacientes

- La distribución de raciones será centralizada, las preparaciones serán servidas directamente a las bandejas conforme a los regímenes dietéticos de los pacientes desde el área de servido de pacientes en producción para luego ser transportadas en los coches térmicos a los diferentes pisos de hospitalización.
- Los manipuladores que laboran en esta área obligatoriamente deberán contar con todos los implementos de protección (mascarilla, guantes y gorros que cubran completamente el cabello).
- Los manipuladores de esta área deberán comenzar sus actividades con las manos previamente higienizadas y durante el desarrollo de sus actividades deberán lavarse cada vez que la ocasión lo amerite (según el procedimiento del lavado de manos del Programa de Higiene y Saneamiento).
- Se debe registrar la temperatura de las raciones antes de servidas, en el formato de control de temperatura de distribución de preparación-clínica (Anexo N° 17).
- La temperatura mínima de las preparaciones calientes será de 60° C.
- El horario de servido será el siguiente:

Cuadro N° 01: Horario de servido de raciones según dieta

Dieta	Horario de Servido			
	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio	Cena
Blanda sin residuo		11:30 am		4:30 pm
Blanda Hipoglúcida Hiposódica	7:00 am	12:00 pm	2:30 pm	5:00 pm

- Los coches serán acondicionados previamente a una temperatura mínima de

60°C y el orden de servido será el siguiente:

- o 1° SEPIN-TAMO
- o 2° UTM
- o 3° Pediatría
- o 4° Adolescentes
- o 5ª Emergencia
- o 6° 4to Hospitalización
- o 7° 5to Hospitalización
- o 8° 6to Hospitalización
- El horario de salida para la distribución de dietas, será:
 - o Hora de salida del desayuno : 8:00 am
 - o Hora de salida del almuerzo : 12:30 pm
 - o Hora de salida de refrigerio : 3:00 pm
 - o Hora de salida de la cena : 5:30 pm
- Se debe registrar la temperatura de las raciones, en el formato de control de temperatura de distribución de preparación-clínica (Anexo N° 17) en el piso antes de su distribución a los pacientes.

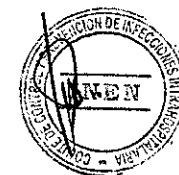
Distribución de raciones – Comedor

La distribución de raciones del área de comedor se realizara en la modalidad de menú.

- A las preparaciones destinadas a esta modalidad de menú deberán de aplicarse las temperaturas de seguridad y condiciones estrictas de higiene, completándose el servido de raciones en un periodo máximo de 3 horas.
- Las preparaciones se mantendrán en temperaturas mínimas de 60°C.
- Las preparaciones frías (ensaladas, cremas o postres) se mantendrán en temperaturas menores a 8 ° C.
- Los manipuladores que laboran en esta área obligatoriamente deberán contar con todos los implementos de protección (mascarilla, guantes y gorros que cubran completamente el cabello).
- Los manipuladores de esta área deberán comenzar sus actividades con las manos previamente higienizadas y durante el desarrollo de sus actividades deberán lavarse cada vez que la ocasión lo amerite (según el procedimiento del lavado de manos del Programa de Higiene y Saneamiento).
- Se debe registrar la temperatura de las raciones antes de servidas y luego de dos horas de haber iniciado el servido, en el formato de control de temperatura de distribución de preparación-comedor (Anexo N° 18).
- Los horarios de distribución, serán:
 - o Desayuno : 6:40 am – 8:00 am
 - o Almuerzo : 12:30 pm – 3:00 pm
 - o Cena : 6:30 pm – 8:30 pm
- La segregación de residuos de esta actividad se realizara de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.

7. ANEXOS

- Anexo N° 17: Formato de control de temperatura de distribución de preparación-clínica.
- Anexo N° 18: Formato de control de temperatura de distribución de preparación-comedor.



BPM-08: PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN SANITARIA



BPM – 08: PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN SANITARIA

1. OBJETIVO

- Establecer la metodología de capacitación del personal manipulador de alimentos a fin de optimizar el cumplimiento de los procedimientos del presente manual y aptitudes idóneas en el manejo de los alimentos.

2. ALCANCE

- A todo el personal nutricionista, administrativo, técnico o auxiliar manipulador de alimentos del Equipo Funcional de Nutrición.

3. DEFINICIONES¹³

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

4. RESPONSABILIDADES

- Área de BPM: Coordinar, supervisar y programar las actividades de capacitación sanitaria del personal del Equipo Funcional de Nutrición.

5. FRECUENCIA

- La capacitación deberá efectuarse mínimo por lo menos una vez cada seis meses, o antes si la coordinación si el área de BPM del Equipo Funcional de Nutrición lo amerite.
- La evaluación de los manipuladores de alimentos será semestral.

6. PROCEDIMIENTOS

- Se deberá disponer de un ambiente apropiado para la labor de capacitación
- Tener los temas en base a las deficiencias identificadas y a de acorde a los avances tecnológicos y científicos que se produzcan en concordancia a las necesidades de la producción de los alimentos finales.
- Se solicitara el apoyo al Comité de Control y Prevención de Infecciones Intrahospitalarias de la Institución a fin de coordinar los temas de capacitación para el año en curso.
- Se registrara la participación de cada manipulador en el registro de participantes (Anexo N° 19).
- Se deberá incluir en la capacitación exámenes de entrada y de salida después de la charla.
- Cada vez que se contrate un personal, técnico o auxiliar de cocina será



capacitado de inmediato por el responsable inmediato del área.

- Cada vez que se contrate un personal nuevo, deberá presentar certificados actualizados de capacitación y se supervisará en las primeras semanas la competencia en BPM en sus funciones.
- Realizar la capacitación del comportamiento en BPM de los trabajadores, ver si influyó y si la capacitación tuvo efecto.
- Si se reportara evaluaciones deficientes, será indispensable la programación de otra capacitación hasta lograr evaluaciones aprobatorias.

Temas recomendados

- Higiene y salud del personal
- Contaminación de alimentos
- Enfermedades de Transmisión alimentaria (ETAS)
- Buenas Prácticas de Manipulación
- Procedimientos de Higiene y Saneamiento
- Manejo de residuos sólidos
- Manejo de fichas de control
- Otros que se crea conveniente

7. ANEXOS

- Anexo N° 19: Registro de participantes



6. RESPONSABILIDADES

Del (la) Director ejecutivo del Departamento de Atención y Servicio al Paciente:

- Supervisar y verificar el cumplimiento de lo establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Equipo Funcional de Nutrición.

Del Coordinador (a) del Equipo Funcional de Nutrición:

- Velar por el cumplimiento de lo establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación del Equipo Funcional de Nutrición.
- Actualizar el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación, cada vez que se requiera.
- Guardar y custodiar los registros que mensualmente informen el sub equipo de Buenas Prácticas y Manipulación y lo que hagan llegar del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación del Equipo Funcional de Nutrición.

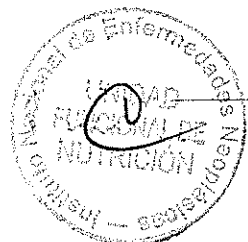
Del Sub- Equipo de Buenas Prácticas de Manipulación del Equipo Funcional de Nutrición y Nutricionistas del área de producción

- Dar cumplimiento a todo el proceso que se señala en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación del Equipo Funcional de Nutrición.
- Ejercer la supervisión, control y registro diario de los procesos que se señalan en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación del Equipo Funcional de Nutrición.
- Reportar mensualmente a la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición el cumplimiento de los registros de los Procedimientos del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación.

7. ANEXOS

- Anexo N° 01: Lista de alimentos con especificaciones técnicas de insumos.
- Anexo N° 02 : Registro de control de entrada de materia prima – productos frescos.
- Anexo N° 03: Registro de devolución de productos.
- Anexo N° 04: Registro de control de entrada de materia prima – productos cárnicos, quesos y huevos.
- Anexo N° 05: Registro de control de entrada de materia prima – productos secos.
- Anexo N° 06: Formato de control de temperatura de almacenamiento
- Anexo N° 07: Registro de entrega de insumos.
- Anexo N° 08: kardex y registro de salida de insumos.
- Anexo N° 09: Registro de verificación de cloro en frutas.
- Anexo N° 10: Registro de desinfección de frutas.
- Anexo N° 11: Registro de verificación de cloro en hortalizas.
- Anexo N° 12: Registro de desinfección de hortalizas.
- Anexo N° 13: Registro de descongelado de productos cárnicos, aves y pescados.
- Anexo N° 14: Formato de conformidad diaria de preparaciones.

- Anexo N° 15: Formato de control de temperatura de cocción.
- Anexo N° 16: Formato de registro de cantidad de raciones diarias.
- Anexo N° 17: Formato de control de temperaturas de distribución de preparación – área clínica.
- Anexo N° 18: Formato de control de temperatura de distribución de preparación-comedor.
- Anexo N° 19: Registro de participantes.



ANEXO N° 01: LISTA DE ALIMENTOS CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE INSUMOS

RELACIÓN DE ALIMENTOS SECOS - EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN 2016

N°	CODIGO ACTUAL	PRODUCTOS	UND. MED
1	90600010090	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML.	Unidad
2	90600010012	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 500 ML.	Unidad
3	90600010025	ACEITE VEGETAL X 5LT.	Unidad
4	92200010362	AJI PANCA MOLIDO 10.5 G X 84 SOBRES	Unidad
5	92200010190	AJONJOLI	Kilogramo
6	97900050100	ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTANEO X 400 GR.	Unidad
7	99600070147	ALVERJA VERDE PARTIDA	Kilogramo
8	91400060050	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE X 425	Unidad
9	99600080022	ANIS ENTERO(AL PESO)	Kilogramo
10	99600090013	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	Unidad
11	90600030223	ARROZ PILADO	Kilogramo
12	91400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEJETAL X 170G.	und
13	90600030146	AVENA A GRANEL.	Kilogramo
14	90600050008	AZUCA IMPALPABLE	Kilogramo
15	90600050004	AZUCAR BLANCA X 1 KG.	Kilogramo
16	90600050041	AZUCAR BLANCA X 5- 6 G.	Millar
17	90600050010	AZUCAR RUBIA X 1 KG.	Kilogramo
18	9110001002	BEBIDAS GASEOSAS X 3 Lts.	Unidad
19	90600030027	CAFE INSTANTANEO X 200GR.	Unidad
20	90600030431	CAFE INSTANTANEO X 6 GR.	Unidad
21	92200010373	CANELA CHINA EN POLVO X 250 gr.	Unidad
22	92200010018	CANELA ENTERA	kg
23	90600030374	CEBADA TOSTADA	Kilogramo
24	97500020010	CHANCACA EN CHIPA (GRANDE)	Unidad
25	93100020002	CHOCOLATE EN BARRA x 90 gr.	Unidad
26	92200010320	CLAVO DE OLOR	kg
27	94100040002	COCO RAYADO	Kilogramo
28	90600070004	COCOA EN POLVO A GRANELX 160 - 180 gr.	Kilogramo
29	90600070023	COCOA EN POLVO X 160 - 180 gr. Aprox.	Unidad
30	97900080012	COLAPIZ x 20gr.	Unidad
31	92200010405	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA AMARILLO X 20 ml	Unidad

N°	CODIGO ACTUAL	PRODUCTOS	UND. MED
32	92200010406	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA ROJO X 20	Unidad
33	92200010357	COMINO ENTERO X 50 g.	Unidad
34	92200010350	COMINO MOLIDO X 4 G. APROX. X 100sobres	und
35	94100020047	CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 820 G.	Unidad
36	94100020020	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G.	Unidad
37	94100020045	CONSERVA DE PIÑA EN RODAJAS X 560 G.	Unidad
38	93100130021	CREMA CHANTILLY X 198 GR. en spray	und
39	92200010370	CURRY EN POLVO x 30 gr.	und
40	90600050037	EDULCORANTE X 1G X 100 SOBRES	Unidad
41	99600080046	EMOLIENTE X 50 G.	Unidad
42	92200020017	ESENCIA DE VAINILLA X 750 ML.	und
43	99600080071	ESTRAGON x 5 gr.	Unidad
44	90600020071	FIDEO CABELLO DE ANGEL	Kilogramo
45	90600020041	FIDEO CANUTO CHICO	Kilogramo
46	90600020122	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	Kilogramo
47	90600020067	FIDEOS ESPAGUETTI	Kilogramo
48	90600020102	FIDEOS TALLARIN	Kilogramo
49	97900070002	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	Kilogramo
50	99600070013	FRIJOL CANARIO	Kilogramo
51	99600070024	FRIJOL PANAMITO	Kilogramo
52	96800010271	GALLETA VAINILLA x 37 g. aprox	Unidad
53	96800010332	GALLETA SODA x 34g aprox.	Unidad
54	99600070142	GARBANZOS CALIDA EXTRA	Kilogramo
55	97900080020	GELATINA DIETETICA X 19gr.	Unidad
56	97900080002	GELATINA A GRANEL	Kilogramo
57	97900080001	GELATINA X 5KG	Unidad
58	93100140001	GRAGEAS PARA REPOSTERIA	Kilogramo
59	94100040007	GUINDON	Kilogramo
60	90600040028	HARINA DE CHUÑO	Kilogramo
61	90600040054	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	Kilogramo
62	90600040044	HARINA DE TRIGO SIN PREPARAR	Kilogramo



RELACIÓN DE ALIMENTOS SECOS - EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN 2016

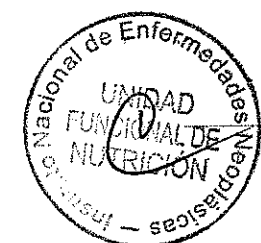
N°	CODIGO ACTUAL	PRODUCTOS	UND. MED
63	97900090030	HELADOS X 100ml.	Unidad
64	92200010319	HIERBAS FINAS x 20 gr.	und
65	94100040022	HIGO SECO	Kilogramo
66	99600040001	HONGO SECO	Kilogramo
67	97900120008	KETCHUP X 1 KG.	Unidad
68	92200010371	KION EN POLVO X 20 GR.	und
69		KIWICHA GRANULADA INSTANTANEA X 400	Unidad
70	99600080040	LAUREL (AL PESO)	Kilogramo
71	95400010014	LECHE CONDENSADA X 395 - 397 Gr. APROX.	und
72	95400040003	LECHE ENTERA EN POLVO X 900gr.	und
73	95400050042	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 ML.	Unidad
74	95400050025	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 ML.	und
75	95400050045	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 ML.	Unidad
76	99600070145	LENTEJA CALIDAD EXTRA	Kilogramo
77	96800040192	LEVADURA SECA X 125 Gr.	Unidad
78	90600030129	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA	Kilogramo
79	90600030091	MAIZ MOTE	Kilogramo
80	90600030112	MAIZ POP CORN	Kilogramo
81	94100040043	MANI ENTERO PELADO	Kilogramo
82	93100120047	MANI TOSTADO X 400 grs.	Unidad
83	93100130011	MANJAR BLANCO X 900 GR.	Unidad
84	931001317	MANJAR DE LECHE C/CHOCOL.FUGDEX 550	Fc.
85	90600060001	MANTECA VEGETAL A GRANEL	Kilogramo
86	95400070006	MANTEQUILLA X 6 KG.	und
87	95400070023	MANTEQUILLA X 10	UN
88	99600090020	MANZANILLA FILTRANTE x 100 SOBRES.	Unidad
89	90600060017	MARGARINA VEGETAL C/SAL SIN GRASA TRANS X	Unidad
90	97900120003	MAYONESA X 1 KG.	Kilogramo
91	97900120066	MAYONESA X 10 GR	Unidad
92	90600040178	MEJORADOR DE PAN	Kilogramo
93	97900120164	MENSI X 400 ML. APROX.	Unidad
94	93100060049	MERMELADA X 4 -10 gr.	Unidad
95	93100080012	MERMELADA X 1 KG	Kilogramo
96	93100080031	MERMELADA PARA DIABETICOS X 340 g.	Unidad
97	90600030116	MORON AMERICANO	Kilogramo
98	97900120095	MOSTAZA X KG.	Kilogramo

N°	CODIGO ACTUAL	PRODUCTOS	UND. MED
99	94100040039	NUEZ MOSCADA A GRANEL	Kilogramo
100	92200010074	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	kg
101	94100040014	OREJONES DE DURAZNO	Kilogramo
102	92200010294	PALILLO MOLIDO X 9g. APROX. X 84 SOBRES.	und
103	99600070148	PALLAR CALIDAD PRIMERA	Kilogramo
104	96800060003	PANETÓN X 900 GR.	Unidad
105	99600020028	PAPA SECA AMARILLA	Kilogramo
106	92200010359	PAPRIKA X 40 gr.	und
107	94100040031	PASAS SIN PEPA	Kilogramo
108	90600020135	PASTA CANELONES X 215 - 250 GR	Unidad
109	97900120085	PASTA DE TOMATE X 750 GR.	Unidad
110	94100040061	PECANAS PELADAS	Kilogramo
111	92200010349	PIMIENTA MOLIDA x 4 G. APROX. X 100 SOBRES	und
112	92200010356	PIMIENTA ENTERA x 50g	Unidad
113	90600040187	POLVO DE HORNEAR X 25 Gr.	Unidad
114	97900070013	PUDIN INSTANTANEO X 100 -120 G.	Unidad
115	94100010002	PULPA DE FRUTA CONGELADA	Kilogramo
116	97900060016	PURE DE PAPAS INSTANTANEA A GRANEL	Kilogramo
117	95400090029	QUESO PARMESANO X 35 GR.	und
118	90600030071	QUINUA	Kilogramo
119	99600010274	ROCOTO	ciento
120	92200010458	SAL DE MESA X 1 GR.	Unidad
121	92200010322	SAL YODADA DE COCINA X 1 KG.	kg
122	97900120078	SALSA INGLESA X 500ml.	Unidad
123	92200010289	SALSADE TAUSI X 500ml.	Unidad
124	90600040038	SEMOLA DE TRIGO	Kilogramo
125	97900120032	SILLAO X 500 ML.	Unidad
126	97900040002	TAMAL	Unidad
127	99600090027	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	Unidad
128	93300010015	TOCINO AHUMADO	Kg
129	99600080018	TOMILLO 12 gr.(AL PESO)	Unidad
130	96800020058	TOSTADAS X 10UNID.	Unidad
131	90600030084	TRIGO PELADO	Kilogramo
132	92200080011	VINAGRE BLANCO X 1 LT.	Unidad
133	91100050067	VINO TINTO X 750 ML.	Unidad
134	96800020005	YOGURT X 120 ml.	Unidad
135	95400100009	YOGURT X 180 -200 ml.	Unidad

RELACIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS - EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN 2016

N°	codigo	PRODUCTOS	Und. M
1	94100050001	ACEITUNA DE BOTIJA A GRANEL	Kg.
2	99600010001	ACELGA (AL PESO)	Kg.
3	99600010205	AJI AMARILLO MIRASOL (AL PESO)	Kg.
4	99600010218	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.
5	99600010214	AJI VERDE	Kg.
6	99600010208	AJO ENTERO PELADO	Kg.
7	99600010002	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.
8	99600010260	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.
9	99600070002	ALVERJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.
10	99600010066	APIO (AL PESO)	Kg.
11	99600070001	ARVEJITAS VERDE EN VAINA (AL PESO)	Kg.
12	91400030001	ASADO DE RES	Kg.
13	99600020010	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.
14	94100030144	BLANQUILLO (AL PESO)	Kg.
15	91400030004	BOLA DE LOMO	Kg.
16	99600010010	BROCOLI (AL PESO)	Kg.
17	99600010026	CALABAZA (AL PESO)	Kg.
18	99600020002	CAMOTE AMARILLO	Kg.
19	94100030407	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	Kg.
20	91400030072	CARNE DE RES PALETA	Kg.
21	91400010081	CARNE DE GALLINA S/ MENUDENCIA	Kg.
22	91400030069	CARNE DE RES LOMO	Kg.
23	91400030041	CARNE DE RES TAPA	Kg.
24	99600010230	CAYHUA TIPO CHILENA	Kg.
25	99600010231	CAYHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.
26	99600010131	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.
27	99600010067	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.
28	99600080026	CEDRON	Kg.
29	99600040003	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.
30	90600030339	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.
31	90600030432	CHOCLO MOLIDO	Kg.
32	90600030506	CHOCLOS CALIDAD PRIMERA	Und.
33	91400020004	CHULETA DE CERDO	Kg.
34	91400010019	CHULETA DE PAVITA	kg.

N°	codigo	PRODUCTOS	Und. M
35	94100030038	COCONA (AL PESO)	kg.
36	99600010037	COL CHINA (AL PESO)	Kg.
37	99600010324	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	Kg.
38	99600010068	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.
39	91400030057	CORAZON DE RES	Kg.
40	99600080009	CULANTRO (AL PESO)	Kg.
41	99600010043	ESPARRAGOS (AL PESO)	Kg.
42	99600010031	ESPINACA (AL PESO)	Kg.
43	90600020107	FIDEO TIPO RAVIOLES	Kg.
44	91400010005	FILETE DE POLLO	kg.
45	99600070006	FREJOL CHINO	Kg.
46	99600070005	FREJOL VERDE	Kg.
47	94100030005	FRESAS (AL PESO)	Kg.
48	91400020018	GUISO ESPECIAL DE CERDO	Kg.
49	99600070007	HABAS FRESCAS	Kg.
50	99600080010	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.
51	99600080027	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.
52	99600080012	HUACATAY (AL PESO)	Kg.
53	93300020032	HUEVO DE GALLINA CATEG. PRIMERA	Kg.
54	96600020041	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.
55	94100030187	KIWI (AL PESO)	Kg.
56	94100030436	LIMON CATEGORIA EXTRA	Kg.
57	90600030087	MAIZ MORADO (AL PESO)	Kg.
58	94100030417	MANDARINA CATEGORIA EXTRA	Kg.
59	94100030218	MANGO CRIOLLO (AL PESO)	Kg.
60	94100030026	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	Kg.
61	94100030405	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	Kg.
62	99600030032	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.
63	94100030028	MARACUYA (AL PESO)	Kg.
64	91400010035	MEDALLON DE PAVITA	Kg.
65	94100030398	MELON CALIDA PRIMERA	Kg.
66	94100030029	MEMBRILLO (AL PESO)	Kg.
67	99600080004	MENTA (AL PESO)	Kg.
68	91400030015	MONDONGO	Kg.
69	99600020034	NABO (AL PESO)	Kg.



RELACIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS - EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN 2016

N°	codigo	PRODUCTOS	Und. M
70	94100030425	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	Kg.
71	94100030429	NARANJA WASHINGTON NAVEL CAT.EXTRA	Kg.
72	99600020004	OLLUCO	Kg.
73	99600010042	PACCHOY (Al peso)	Kg.
74	90600070009	PALLAR VERDE	Kg.
75	94100030433	PALTA FUERTE CAT. EXTRA	Kg.
76	99600020005	PAPA AMARILLA	Kg.
77	99600020006	PAPA BLANCA	Kg.
78	94100030414	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	Kg.
79	90600020116	PASTA WANTAM (AL PESO)	Kg.
80	91400010042	PATO SIN MENUDENCIA	Kg.
81	91400010098	PECHUGA ESPECIAL DE PAVITA	Kg.
82	91400010013	PECHUGA ESPECIAL DE POLLO	kg.
83	99600010226	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.
84	94100030053	PERA DE AGUA (AL PESO)	Kg.
85	99600080015	PEREJIL (AL PESO)	Kg.
86	91400050154	PESCADO ATUN (AL PESO)	Kg.
87	91400050210	PESCADO PEJERREY EN FILETE	Kg.
88	91400050016	PESCADO TILAPIA EN FILETE	Kg.
89	91400050182	PESCADO TRUCHA EN FILETE	Kg.
90	91400010058	PIERNA/ MUSLO DE POLLO	kg.
91	99600010082	PIMIENTOS MORRON (AL PESO)	Kg.
92	94100030014	PIÑAS (AL PESO)	Kg.
93	94100030015	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	Kg.
94	94100030016	PLATANO DE SEDA (AL PESO)	Kg.
95	91400010022	POLLO C/ MENUDENCIA	kg.
96	91400010076	POLLO S/ MENUDENCIA	kg.
97	99600010070	PORO (AL PESO)	Kg.
98	95400090077	QUESO CREMA X 140 Gr. Aprox.	und.
99	95400090011	QUESO FRESCO DE VACA	kg.

N°	codigo	PRODUCTOS	Und. M
100	95400090015	QUESO FUNDIDO	kg.
101	95400090020	QUESO MOZARELLA	kg.
102	95400090008	QUESO TIPO EDAM	kg.
103	99600010197	ROCOTO AL PESO	Kg.
104	92200080017	ROMERO AL PESO	Kg.
105	94100030401	SANDIA CALIDAD PRIMERA	Kg.
106	94100030421	TANGALO CATEGORIA EXTRA	Kg.
107	99600010023	TOMATE (AL PESO)	Kg.
108	99600080035	TORONJIL (AL PESO)	Kg.
109	94100030072	TUNA (AL PESO)	Kg.
110	94100030439	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	Kg.
111	99600010327	VAINITA CALIDAD PRIMERA	Kg.
112	99600020099	YUCA CATEGORIA I	Kg.
113	99600020036	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.
114	99600010053	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.
115	99600010143	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.
116	99600010330	ZAPALLO TIPO MACRE CALIDAD PRIMERA	Kg.

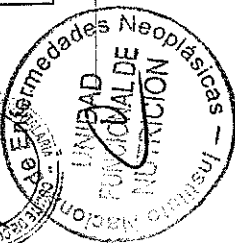


ANEXO N° 02: REGISTRO DE CONTROL DE ENTRADA DE MATERIA PRIMA -- PRODUCTOS FRESCOS

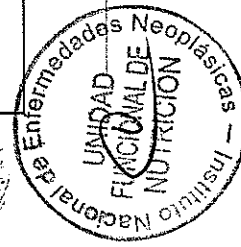
[illegible]

INEN		DISAD - DASP Equipo Funcional de Nutrición	REGISTRO DE DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS
------	--	--	-------------------------------------

Año:

[illegible]

ANEXO N° 04: REGISTRO DE CONTROL DE ENTRADA DE MATERIA PRIMA – PRODUCTOS CÁRNICOS, QUESOS Y HUEVOS

[illegible]

ANEXO N° 05: REGISTRO DE CONTROL DE ENTRADA DE MATERIA PRIMA – PRODUCTOS SECOS

MES:

C: Nombre
 UNIDAD
 FUNCIONAL DE
 NUTRICION

A: Nombre del producto	D: Nombre, Razón social y dirección importador	G: Código o clave del lote (REGISTRAR CODIGO)
B: Ingredientes y Aditivos <td>E: Número de Registro Sanitario <td>H: Condiciones especiales y otros</td> </td>	E: Número de Registro Sanitario <td>H: Condiciones especiales y otros</td>	H: Condiciones especiales y otros

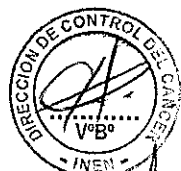
ANEXO N° 06: FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

	DISAD - DASP Equipo Funcional de Nutrición	Control de temperatura de almacenamiento
--	---	---

[illegible]

ANEXO N° 07: REGISTRO DE ENTREGA DE INSUMOS

	DISAD - DASP Equipo Funcional de Nutrición	REGISTRO DE ENTREGA DE INSUMOS
--	--	---------------------------------------

[illegible]

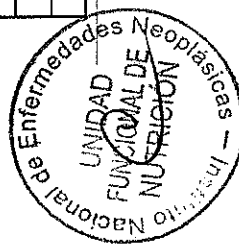
ANEXO N° 08: KARDEX Y REGISTRO DE SALIDA DE INSUMOS

CONTROL VISIBLE DE ALMACÉN				
Artículo:				
Serie N°: U/Med.				
Código:				
FECHA	DOC	MOVIMIENTOS		
		ENTRADA	SALIDA	SALDO

IMPRESIÓN EN BLANCO COD. 425100019



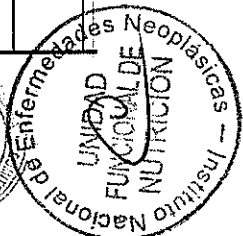
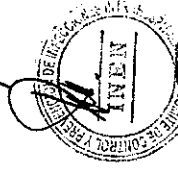
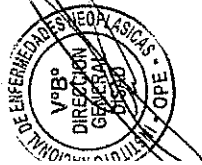
ANEXO N° 09: REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO EN FRUTAS

[illegible]

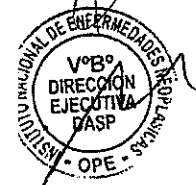
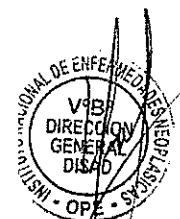
[illegible]

ANEXO N° 11: REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO EN HORTALIZAS

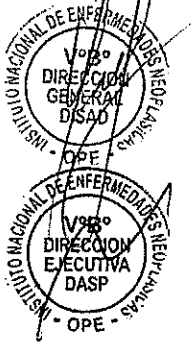
[illegible]

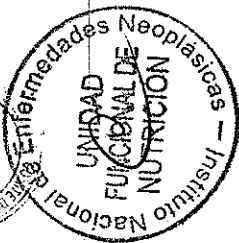
[illegible]

ANEXO N° 13: REGISTRO DE DESCONGELADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS, AVES Y PESCADOS

[illegible]

ANEXO N° 14: FORMATO DE CONFORMIDAD DIARIA DE PREPARACIONES

[illegible]

[illegible]

ANEXO N° 16: FORMATO DE REGISTRO DE CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS[illegible]

ANEXO N° 17: FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE DISTRIBUCIÓN DE PREPARACIÓN – ÁREA CLÍNICA

[illegible]

ANEXO N° 18: FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE DISTRIBUCIÓN DE PREPARACIÓN-COMEDOR

[illegible]

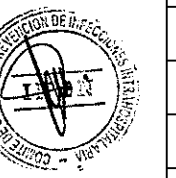
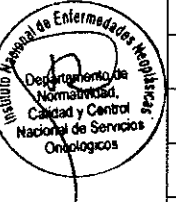
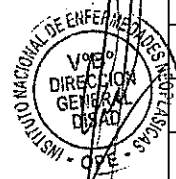
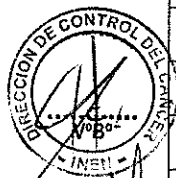
ANEXO N° 19: REGISTRO DE PARTICIPANTES

RELACIÓN DE PERSONAL

TEMA :

PONENTE :

Nº	Nombrados y Apellidos	Firma
01		
02		
03		
04		
05		
06		
07		
08		
09		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		



8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1, 4, 6, 9, 11, 13 MINSA (2012). Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud. R.M. N°749-2012-MINSA, Lima Perú.
- 2 MINSA (2013). Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora del Servicio de Salud de Nutrición y Dietética. R.M. N°665-2013/MINSA, Lima Perú.
- 3, 5, 7, 8 MINCETUR (2008). Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios afines. Lima Perú.
- 10, 12 OMS (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Francia.

