



Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

HOSPITAL DE EMERGENCIAS JOSÉ CASIMIRO ULLOA

**DOCUMENTO TECNICO:
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA**

**DEPARTAMENTO DE
NUTRICIÓN**

SETIEMBRE - 2022



AUTORES

Lic. Nut. Never Guillen Príncipe.

Jefe del Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Paulo César Arias De la Torre.

Nutricionista Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Elena Lazo Bravo.

Nutricionista Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Lorena Asís Guerrero.

Nutricionista Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.





INDICE

	PÁG.
1.- INTRODUCCIÓN.....	4
2.- FINALIDAD.....	4
3.- OBJETIVO GENERAL.....	4
3.1.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	4
4.- BASE LEGAL.....	4
5.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	5
6.- DISPOSICIONES GENERALES.....	5
6.1.- CONSTRUCCION DE INSTALACIONES.....	5
6.2.- INFRAESTRUCTURA DE ALMACEN.....	6
6.3.- PROCEDIMIENTOS.....	7
A.PROCESO DE RECEPCIÓN.....	7
B.PROCESO DE ALMACENAMIENTO.....	7
C.PROCESO DE DESPACHO.....	7
7.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	
7.1.- VERDURAS Y FRUTAS	8
A.- RECEPCIÓN DE PRODUCTOS.....	8
B.- CONTROL DE CALIDAD.....	8
C.- SELECCIÓN.....	8
D.- ALMACENAMIENTO.....	9
E.- DISTRIBUCIÓN.....	9
7.2.- CARNES, EMBUTIDOS, HUEVOS, LÁCTEOS Y DERIVADOS.....	10
A.- RECEPCIÓN DE PRODUCTOS.....	10
B.- CONTROL DE CALIDAD.....	10
C.- ALMACENAMIENTO.....	12
D.- DISTRIBUCIÓN.....	13
7.3.- PRODUCTOS NO PERECIBLES.....	13
A.- RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	13
7.4.- ALIMENTOS ENLATADOS.....	13
7.5.- ALIMENTOS PROCESADOS REFRIGERADOS.....	14
7.6.- CONSIDERACIONES ADICIONALES.....	14
7.7.- GLOSARIO.....	14
8.- RESPONSABILIDADES.....	15
9.- ANEXO 01.....	17
ANEXO 02.....	20
ANEXO 03.....	22
ANEXO 04.....	24





ANEXO 05.....25

10.-BIBLIOGRAFIA.....26





DOCUMENTO TÉCNICO: "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"

1.- INTRODUCCIÓN

El presente Manual ha sido elaborado sobre la base de la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, aprobada por Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA, que establece disposiciones para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura mínimas que se deben cumplir.

Es preciso indicar que la aplicación de buenas prácticas de manufactura, generan no solo ventajas en materia de salud; sino también en la reducción de costos, pues evitará pérdidas de productos por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Este manual incluye lineamientos para ser aplicados en el Departamento de Nutrición en las áreas y procedimientos de almacenamiento, distribución, manipulación y transporte de alimentos a fin de reducir los riesgos en contra de la salud de los usuarios internos y externos.

2.- FINALIDAD

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura tiene como finalidad asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.

3.- OBJETIVO GENERAL

- ❖ Contribuir con la seguridad sanitaria de los alimentos en los aspectos de inocuidad, higiene y limpieza.

3.1.- OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ❖ Estandarizar los procedimientos de manipulación de alimentos de los procesos de recepción, almacenamiento, preparación previa y final, distribución y servido.
- ❖ Asegurar la higiene y reducir los riesgos de la contaminación cruzada para que el alimento no cause ningún daño al consumidor, desde la recepción, almacenamiento, preparación previa y final, distribución (pacientes hospitalizados y comedores del Hospital) y servido.
- ❖ Establecer las condiciones higiénico - sanitarias y de infraestructura mínima que deben cumplir la cocina central y servicios afines.
- ❖ Proteger el estado de salud de los consumidores y proveer alimentos inocuos con las condiciones de higiene necesarias aptos para el consumo humano.
- ❖ Elevar la calidad de atención.

4.- BASE LEGAL

- ❖ Ley N° 26842, "Ley General de Salud".
- ❖ Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA. "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".
- ❖ Decreto Supremo N° 007-98-1998. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ❖ Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA, NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética"
- ❖ Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos – Codex Alimentarius- FAO/OMS Segunda Edición 1997.





- ❖ R.D. N° 0047-79-SA/DS. "Normas y Procedimientos Sanitarios para el Abastecimiento, Transporte, Conservación, Preparación y Servido de Alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud".
- ❖ Resolución Ministerial N° 615-2003-SA/DM. "Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para Alimentos y Bebidas de consumo humano".
- ❖ Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/DM. "Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas".
- ❖ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- ❖ Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA. "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".

5.- AMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual se aplica en todos los procesos que involucran la limpieza y desinfección de equipos e infraestructura

6.- DISPOSICIONES GENERALES

6.1.- CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

A.- UBICACIÓN

El local deberá estar ubicado en lugares que se encuentren libres de peligros de contaminación tales como plagas, humos, polvo, olores pestilentes o similares.

El terreno no debe haber sido utilizado como depósito de basura, como cementerio o expuesto a inundaciones.

Deberá ser construido de material noble, fácil de limpiar y desinfectar, resistente a la corrosión, y deberá mantenerse en buen estado de conservación.

Los materiales de construcción no deberán transmitir ninguna sustancia al alimento.

El diseño deberá permitir que las operaciones se realicen con la fluidez debida desde la recepción de los alimentos hasta su distribución y consumo, en condiciones tales que no se generen riesgos de contaminación cruzada.

B.- 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 de los clientes y del personal de servicio; por este motivo la superficie debe estar pavimentada o afirmada dura. Contar con una adecuada señalización, también contribuirá al desplazamiento de las personas, así como contar con áreas de circulación amplias.

Asimismo, se debe tener presente que se debe dar cumplimiento a la disposiciones emitidas para el desplazamiento de clientes discapacitados.

C.- PISOS:

Deben ser de materiales resistentes al tránsito continuo, que permitan una fácil limpieza y desinfección, impermeables y antideslizantes; Además que sea resistente a los golpes o que en caso de ocurrir una avería permitan una fácil reparación, no tendrán grietas y deberán tener una pendiente tal que permita que los líquidos escurran hacia las rejillas impidiendo su acumulación.

D.- PAREDES:

Deben estar construidas o revestidas con materiales no absorbentes, lavables (aún los ángulos), impermeables al agua, de colores claros, de textura lisa, sin grietas que permita una





fácil limpieza y desinfección. Los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados, redondeados, para facilitar la limpieza y desinfección.

E.- TECHOS:

Al igual que en los pisos y las paredes debemos asegurarnos que no acumulen suciedad ni condensaciones y que no se formen manchas de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.

F.- PUERTAS:

Deben ser de material no absorbente, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección.

6.2.- INFRAESTRUCTURA DEL ALMACÉN:

El área debe cumplir con las mismas condiciones mencionadas para el piso y techo. No debe tener tuberías de agua ni desagües expuestos. La salida al exterior debe tener puertas sólidas. Todas las aberturas deben estar cerradas con mallas.

Se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ❖ Las estanterías y superficies deberán ser de material anticorrosivo o de plástico que no contaminen los alimentos.
- ❖ El área no debe tener calentadores de agua ni tubos de vapor, ya que pueden aumentar la temperatura del almacén lo que perjudicaría al alimento o bebida.

A.- VENTILACIÓN:

La ventilación debe ser adecuada para controlar la temperatura interna originada por el vapor, humo, polvo, grasa y eliminar el aire contaminado, a fin de contar con una temperatura ambiental adecuada para la preparación de las comidas.

El aire debe ir en dirección del área limpia (preparación de alimentos) hacia el área sucia (zona de residuos sólidos), asimismo, la ventilación debe ser diseñada de modo que las campanas, los ventiladores, protectores y los ductos no goteen sobre la comida ni el equipo.

Se debe instalar sobre los aparatos de cocción campanas extractoras de tamaño adecuado para eliminar eficazmente los vapores de cocción. Los filtros de las campanas y los extractores de grasa deben estar bien ajustados, sin embargo, deberán ser fáciles de remover y limpiar con una frecuencia establecida.

B.- ILUMINACIÓN:

La iluminación no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, el nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux.

Las personas que trabajan en dichas áreas no deben proyectar su sombra sobre el espacio de trabajo, para lo cual las fuentes de iluminación deberán ubicarse de forma tal que no produzcan dicho efecto.

C.- SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL Y PÚBLICO:

El establecimiento deberá contar con servicios higiénicos diferenciados, para hombres y mujeres, en cantidad y tamaño adecuado al volumen de trabajadores, debidamente señalizados, los cuales deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar.

Asimismo, deberán contar con buena iluminación y ventilación, natural o artificial que permita la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.





Los servicios higiénicos para hombres deberán contar con inodoros, urinarios, lavatorios y para mujeres será similar a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros. Dichos lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca de los lavatorios la cantidad suficiente de dispositivos de distribución y depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación, asimismo deberán estar dotados en forma permanente de papel higiénico y de depósitos de basura de material resistente al lavado y desinfección continuo con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.

Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.

Los servicios higiénicos de los empleados deberán estar separados del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo a la cocina o almacén.

D.- VESTUARIO PARA EL PERSONAL:

El establecimiento debe facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en los cuales la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal.

Dichos ambientes o vestuarios deben estar separados de los servicios higiénicos, contar con apropiada iluminación, ventilación y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, asimismo contar con materiales de apoyo, tales como bancas, sillas y sistemas de seguridad.

Las instalaciones y casilleros para los empleados deben estar libres de alimentos.

6.3.- PROCEDIMIENTOS

A.- PROCESO DE RECEPCIÓN

Dentro del proceso de recepción encontramos las operaciones:

- ❖ Descarga de los productos de los medios de transporte.
- ❖ Operación de verificación y conteo de los productos.
 - La verificación de los alimentos se realiza haciendo uso de los siguientes documentos:
 - Acta de ingreso de alimentos.
 - Registro de devolución.
 - Registro de reingreso de alimentos (en caso de devoluciones).
- ❖ Revisión de la documentación de recepción (factura, guía, etc).
- ❖ Control de calidad
- ❖ Informe de reclamación
- ❖ Traslado de productos al área de almacenamiento final.

B.- PROCESO DE ALMACENAMIENTO

- ❖ Colocar los productos en los alojamientos seleccionados.
- ❖ Reubicar los productos cuando sea necesario, garantizando la rotación.
- ❖ Mantener actualizadas las entradas y salidas de productos (inventario).
- ❖ Mantener actualizado el registro de disponibilidad de alojamiento.
- ❖ Velar por el cumplimiento de las normas de manipulación y almacenamiento.
- ❖ Paquetización.
- ❖ Acciones para garantizar los despachos.

C.- PROCESO DE DESPACHO

- ❖ Recepción y clasificación de los pedidos.
- ❖ Orden de despacho.
- ❖ Selección del método para el despacho.
- ❖ Extracción de los productos de las áreas de almacenamiento.
- ❖ Revisión y control.
- ❖ Realización de los servicios técnicos productivos asociados.
- ❖ Traslado a la zona de expedición o entrega.

7.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1.- VERDURAS Y FRUTAS

Para un adecuado manejo de productos agrícolas (Verduras y Frutas), se aplicará las Buenas Prácticas de Manufactura desde la recepción hasta la distribución de las mismas en las diferentes áreas de preparación.

A.- RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- ❖ Los principales productos que llegan a los almacenes del Departamento de Nutrición son los víveres frescos como hortalizas, verduras, tubérculos y frutas.
- ❖ Al llegar dichos productos a las instalaciones del hospital es necesario verificar que estos se encuentren en buenas condiciones y tengan características sui generis.
- ❖ Las inspecciones a los productos deben sobre aspectos relevantes al producto como: color, textura, aroma, tamaño y será efectuada por el profesional de turno.
- ❖ Se debe solicitar que la recepción de la materia prima se realice en las primeras horas de la mañana según el horario indicado en las Bases del Proceso de compra, para evitar el congestionamiento y preservar la calidad de los alimentos.
- ❖ Los productos no deben depositarse en el suelo, se dispondrá de contenedores de plástico color verde y serán colocados directamente sobre los anaqueles de acero quirúrgico o sobre las parihuelas específicas para cada insumo.
- ❖ No se deberán dejar a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados a fin de evitar contaminación de los productos.

B.- CONTROL DE CALIDAD

Deben revisarse minuciosamente los siguientes parámetros para determinar la calidad de las verduras y frutas a recibir:

❖ Criterios para aceptar (análisis sensorial):

- ✓ **Apariencia:** Ausencia de manchas.
- ✓ **Color:** Uniforme.
- ✓ **Textura:** Firme.

❖ Criterios para rechazar:

- ✓ **Apariencia:** Presencia de manchas.
- ✓ **Color:** Desigual.
- ✓ **Textura:** Blanda, flácida y marchita.

C.- SELECCIÓN

Los productos entrantes son ubicados de la siguiente manera:



- ❖ 1er Estante, se ubicarán verduras para ensalada (lechuga, pepinillo, betarraga, tomate).
- ❖ 2do Estante, se ubican verduras para cocina central:
 - ✓ **Primera fila:** apio, poro, nabo y hierbas aromáticas.
 - ✓ **Segunda fila:** choclo, zanahoria, zapallo, pimiento, rocoto, yuca, limón.
 - ✓ **Tercera fila:** olluco, yuca.
- ❖ 3er Estante, se ubica las verduras para dietas (Berenjena, brócoli, caigua, col china, espinaca, frejol chino, vainita, zapallo italiano).

También se encuentran con una adecuada iluminación y ventilación que aseguren las condiciones de almacenamiento.

Los procedimientos de buena práctica de manipulación se realizan de acuerdo a lo descrito en los lineamientos básicos de higiene del personal.

D.- ALMACENAMIENTO

- ❖ La mayoría de frutas se mantienen refrigeradas a una temperatura de 7° C a 12 ° C, los productos que no requieren refrigeración son las manzanas, peras, plátanos, paltas, frutas cítricas, cebollas y papas.
- ❖ En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.
- ❖ En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados.
- ❖ Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.
- ❖ En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:
 - a) Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.
 - b) Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.
 - c) Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme.
 - d) Los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos.
 - e) En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo.
 - f) Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.



g) Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.

h) Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.

E.- DISTRIBUCIÓN

- ❖ La distribución de verduras y frutas se realiza en las condiciones de seguridad e higiene.
- ❖ El personal de producción, dispone de tazones de acero quirúrgico y recipientes plásticos para la recepción de las mismas verduras y frutas.
- ❖ El personal de repostería y comedores, dispone de canastas plásticas para la recepción de las mismas (frutas).
- ❖ Asimismo se cuenta con una balanza el cual permite pesar adecuadamente los productos.

7.2.- CARNES, EMBUTIDOS, HUEVOS, LÁCTEOS Y DERIVADOS

A.- RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- ❖ Para un adecuado manejo de productos que provienen de la crianza tecnificada del ganado y aves, se aplicará las buenas prácticas de manipulación desde la recepción hasta la distribución de las mismas en las diferentes áreas de preparación.
- ❖ Los principales productos cárnicos que llegan al servicio de nutrición son los siguientes: aves, vacuno, porcino, vísceras, los cuales proceden de establecimientos formales cuentan con las garantías del producto.
- ❖ Al llegar dichos productos a las instalaciones del hospital, es necesario verificar que los productos se encuentren en buenas condiciones y tengan las características propias.
- ❖ Las inspecciones a los productos deben ser sobre aspectos revelantes, sobre el producto y será efectuada por el profesional de turno.

B.- CONTROL DE CALIDAD

- ❖ Deben revisarse escrupulosamente los siguientes parámetros para determinar la calidad de los productos cárnicos a recibir: características organolépticas propias para cada tipo de carne así como el certificado de calidad del producto.
- ❖ Una vez revisada toda la documentación e información solicitada y habiéndose cumplido con los requisitos establecidos, el profesional de turno aprobará mediante un visto bueno el ingreso de los productos.
- ❖ Si los productos no presentan las características propias para cada uno de ellos, la profesional de turno rechazará de inmediato y solicitará el cambio del producto.
- ❖ Los productos que hayan pasado el visto bueno del control de calidad, serán trasladados a sus respectivos almacenes para su acondicionamiento y dispensa.
- ❖ Las cantidades recepcionadas de los diferentes tipos de carne se registran en sus kárdek respectivos.

7.2.1.- PESCADO

Debe recibirse entre 0°C y 5°C. El pescado fresco debe almacenarse con hielo molido y mantenerse sin agua, para lo cual se deberá contar con un depósito cuyo sistema permita evacuar el agua.

No debe utilizarse pescado recongelado, es decir, pescado ya congelado, descongelado y nuevamente congelado. El pescado recongelado presenta carnes blandas, mustias, olor ácido y color atenuado.

Hablar de criterios de calidad en el pescado equivale fundamentalmente a hablar de frescura. Los criterios generales de frescura en los pescados son:

❖ **Criterios para aceptar:**

- ✓ **Color:** Agallas rojas o ligeramente castañas.
- ✓ **Olor y Sabor:** Agradable y ligero. Propios de cada especie, ligeramente "a mar" o "a algas".
- ✓ **Textura:** Firme, rígida.
- ✓ **Piel:** Adherida al cuerpo, brillante y con colores irisados.
- ✓ **Ojos:** Claro, brillantes y llenos.

❖ **Criterios para rechazar:**

- ✓ **Color:** Agallas oscuras, grisáceas, opacas y con mucus de olor alterado.
- ✓ **Olor y Sabor:** Fuerte olor a amoníaco.
- ✓ **Textura:** Reblandecimiento y pérdida del aspecto vidrioso, coloración violácea a lo largo de la espina central.
- ✓ **Piel:** Enturbiamiento del mucus cutáneo, falta del brillo. Piel suave que queda marcada al tacto
- ✓ **Ojos:** Opacos con orillas rojas y hundidas.
- ✓ **Cavidad abdominal:** Vísceras con contornos borrosos, peritoneo dañado, pared abdominal con coloración azul violácea.

7.2.2.- CARNE

Debe recibirse entre 0°C y 5°C. Se debe verificar los sellos de calidad en las carnes.

❖ **Criterios para aceptar (análisis sensorial):**

- ✓ **Color de la carne de res:** Rojo cereza brillante.
- ✓ **Color de la carne de cerdo:** Rosado claro, grasa blanca.
- ✓ **Textura:** Firme, cuando se toca vuelve a su posición original.

❖ **Criterios para rechazar:**

- ✓ **Color:** Café, verde o púrpura, manchas blancas o verdes.
- ✓ **Textura:** pegajosa, mohosa.
- ✓ **Empaque:** Envolturas sucias, rotas.
- ✓ **Olor:** Agrio, fétido.

7.2.3.- AVES

Debe recibirse entre 0°C y 5°C.

❖ **Criterios para aceptar (análisis sensorial):**

- ✓ **Color:** Coloración uniforme.
- ✓ **Textura:** Firme, cuando se toca vuelve a su posición original.
- ✓ **Olor:** Ninguno.



❖Criterios para rechazar:

- ✓**Color:** Púrpura o verdoso alrededor del cuello o puntas de las alas.
- ✓**Textura:** Pegajosa.
- ✓**Olor:** Anormal, desagradable.

7.2.4.- HUEVOS

Debe recibirse y mantenerse entre 0°C y 5°C. Sólo se debe comprar a proveedores aprobados.

❖Criterios para aceptar (análisis sensorial):

- ✓**Olor:** Ninguno.
- ✓**Cascarones:** Firmes, limpios, cuando se rompe la yema se mantiene en el centro.

❖Criterios para rechazar:

- ✓**Olor:** Anormal.
- ✓**Cascarones:** Sucios, se quiebran fácilmente, las claras se esparcen o son muy líquidas.

Es recomendable utilizar huevos pasteurizados para las preparaciones en pastelería; sólo utilizar huevos naturales para aplicaciones de servicio individual.

Todos los huevos deberán ser refrigerados a una temperatura de 4°C o menor en todo momento.

7.2.5.- PRODUCTOS LACTEOS

Leche, mantequilla y queso. Es recomendable comprar productos pasteurizados.

❖Criterios para aceptar (análisis sensorial):

- ✓**Leche:** Sabor dulce.
- ✓**Mantequilla:** Sabor salado, color uniforme.
- ✓**Textura:** Firme.
- ✓**Queso:** Sabor típico, textura y color uniforme.

❖Criterios para rechazar:

- ✓**Leche:** Agria, amarga.
- ✓**Mantequilla:** Agria, amarga, color desigual.
- ✓**Textura:** Suave.
- ✓**Queso:** Sabor agrio, textura y color desigual.

C.- ALMACENAMIENTO

- ❖ Del mismo modo, el almacenamiento de estos productos perecibles es de uso exclusivo del Servicio, quedando prohibido el almacenamiento temporal de algún otro producto que no sea exclusividad para este ambiente.
- ❖ El espacio entre andamio y suelo 0.20m; entre andamio y andamio 1.20m.
- ❖ Se debe solicitar que la recepción de la materia prima se realiza en las primeras horas de la mañana para evitar el congestionamiento.
- ❖ Se dispone de contenedores transparentes específicos para estos productos, los cuales serán colocados directamente sobre los anaqueles de acero inoxidable dentro de las cámaras en frío que correspondan.





- ❖ Asimismo no se debe dejar los insumos a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.
- ❖ El almacenamiento directo en las cámaras de refrigeración se realizará específicamente para las carnes de vacuno y aves así como la refrigeración para lácteos, debido a que estos productos son muy perecibles y requieren de una cadena de frío para su conservación, la temperatura de refrigeración estará en el rango de 0 °C a -20 °C y su control será registrado.
- ❖ Las condiciones de almacenamiento las cuales cumplen con requisitos básicos como: cadena de frío, anaqueles de acero inoxidable, depósitos transparentes para la conservación, todo esto en condiciones de limpieza, higiene y desinfección adecuada.

D.- DISTRIBUCIÓN

- ❖ El personal responsable de esta área será el encargado de verificar las condiciones de distribución a la zona de producción para todos los productos cárnicos.
- ❖ Se cuenta con una adecuada iluminación y ventilación que asegure las condiciones de almacenamiento.
- ❖ Asimismo se cuenta con una balanza la cual permite pesar adecuadamente los productos.

7.3.- ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECIBLES

Para un adecuado manejo de productos no perecibles, se aplicará las Buenas Prácticas de Almacenamiento desde la recepción hasta la distribución de las mismas en las diferentes áreas de preparación.

A.- RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS NO PERECIBLES

- ❖ Revisión las fechas de vencimiento.
- ❖ Revisión de los envases.
- ❖ Almacenamiento en anaqueles según la naturaleza del alimento.
- ❖ El almacenamiento de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:
 - a) Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.
 - b) Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre si de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.
 - c) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.
- ❖ En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, son rotulados los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén).

7.4.- ALIMENTOS ENLATADOS

Se deberá eliminar y nunca se deberá probar si el contenido del alimento envasado contiene espuma o un líquido lechoso.



❖Criterios para aceptar (análisis sensorial):

✓**Apariencia:** La lata y el sellado están en buenas condiciones.

❖Criterios para rechazar

✓**Apariencia:** Abolladuras, falta de etiquetas, extremos inflados, sellado defectuoso, presencia de óxido.

7.5.- ALIMENTOS PROCESADOS REFRIGERADOS

Son los alimentos precocidos, precortados, platillos refrigerados, frutas, vegetales frescos cortados. Se deben recibir a una temperatura menor de 5°C o más fríos.

❖Criterios para aceptar (análisis sensorial):

✓**Apariencia:** Empaque intacto y en buena condición.

❖Criterios para rechazar:

✓**Apariencia:** Paquetes rotos o con fecha vencida.

7.6.- CONSIDERACIONES ADICIONALES

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

Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos. El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

7.7.- GLOSARIO

1. **Alimento o bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.
2. **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
3. **Centros de acopio y distribución:** Planta física de la empresa encargada de la comercialización de alimentos y bebidas fabricados o naturales, estén o no envasados.
4. **Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
5. **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
6. **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
7. **Estiba:** Distribución conveniente de los productos en un almacén, cámara frigorífica o en el vehículo de transporte.
8. **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.



9. **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
10. **Peligro:** Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
11. **Plagas:** Animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
12. **Productos frescos:** Alimentos crudos, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinta de la refrigeración.
13. **Residuos inorgánicos:** Cartones, maderas u otros materiales de embalaje, envases, vidrio, papeles y cualesquiera otro material que no provenga de los alimentos o bebidas.
14. **Residuos orgánicos:** Restos de alimentos o desechos resultantes de la comercialización de los mismos, productos malogrados, etc.
15. **Vehículos frigoríficos:** Vehículos provistos de aislamiento y que disponen de una fuente de frío (hielo hídrico con o sin adición de sal; placas eutécticas; hielo carbónico con o sin regulación de sublimación; gases licuados con o sin regulación de vapor, etc.)
16. **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud.

8.- RESPONSABILIDADES

El Departamento de Nutrición, es responsable directo de velar por el cumplimiento del contenido del presente Manual.

La Jefatura del Departamento de Nutrición es responsable de visar los procedimientos de su competencia antes de su aprobación, asimismo es responsable de su implementación.

Los técnicos del almacén del Departamento de Nutrición son los encargados de registrar el cumplimiento de los procedimientos de recepción, almacenamiento, rotación, fraccionado y distribución de los insumos.

El nutricionista es el encargado de hacer cumplir los procedimientos sobre el manejo higiénico de los insumos que se utilizaran en la preparación de alimentos,





ANEXOS



ANEXO N° 01

PRINCIPALES REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD QUE DEBEN SATISFACER LOS ALIMENTOS DE MAYOR CONSUMO

1. Carnes.-

- Solamente se aceptará carnes procedentes de camales oficiales, debiendo por lo tanto mostrar los sellos de inspección y clasificación.
- Se rechazará la carne de procedencia clandestina.
- Se evitará la compra de carne fraccionada en trozos pequeños, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección.
- La carne fresca debe mostrar las siguientes características:
 - *Consistencia al tacto*: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca.
 - *Las carnes congeladas con signos de alteración* tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá.
 - *La carne de ave congelada* tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.

2. Vísceras

Entre las vísceras se consideran las más utilizadas: hígado, mondongo y corazón los que deben presentar las siguientes características:

- El *hígado* debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme. No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará y se dará cuenta a la autoridad de salud más cercana.
 - El *mondongo* debe estar completamente limpio, sin restos de contenido estomacal; no debe observarse coloración verdosa ni otros indicios de putrefacción. El mondongo congelado debe presentarse sin manchas ni mal olor.
 - El *corazón* mostrará superficie brillante, consistencia firme, ausencia de parásitos, abscesos u otras anomalías.

3. Pescado

El pescado fresco debe mostrar las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos.
- Agallas de color rojo vivo
- Ojos brillantes y saltones
- Escamas bien adheridas
- Olor fresco (olor marino)

El pescado congelado deberá presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar las características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación en cuanto a la consistencia; no debe presentar zonas de coloración verdosa; debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado. El pescado seco salado deberá estar libre de hongos y parásitos.

4. Mariscos



- Moluscos cefalópodos (pota, calamar):

- * Deben tener pie lisa
- * Ojos transparentes
- * Carne consistente y elástica

5. Huevos

Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra.

Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre; la yema firme y bien adherida a la clara.

Se rechazarán los huevos quebrados, mal formado o sucio; así como la yema o clara que se vendan en forma separada y fuera de su cáscara.

6. Leche y derivados

a) Leche en polvo reconstituida

- Los paquetes y envases deben estar sellados herméticamente para que permita un estado de conservación óptimo.
- Se rechazará la leche que presente las características anteriores.

b) Queso fresco

De preferencia se aceptará el producto pasteurizado, procedentes de plantas pasteurizadoras.

Deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra; de color, olor y sabor normales.

c) Margarina

Deberá presentar las siguientes características:

- Consistencia sólida y aspecto homogéneo.
- Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico.
- Humedad no mayor del 16% de su peso.

Se rechazará cualquier margarina con caracteres anormales.

7. Hortalizas

Deben tener las siguientes características:

- Buen estado de madurez
- No haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de las verduras de hoja.
- No estar atacados por insectos o moluscos
- No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.

8. Raíces, tubérculos y bulbos

Deben tener las siguientes características:

- Tamaño homogéneo
- Adecuado estado de madurez
- No emitir brotes
- No contener (parásitos internos o externos (no estar picados).

9. Fruta



Deben tener las siguientes características:

a) Fruta fresca

- Adecuado estado de madurez
- No contener parásitos internos o externos
- No estar dañada por golpes
- Tamaño homogéneo según especie.

b) Fruta Seca

- No deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza.

10. Granos y derivados

a) Los granos deben ser sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados picados por insectos y rotos.

b) El arroz debe presentar las siguientes características:

- Grano bien lustroso
- No estar mezclado con polvillo
- Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños.
- No tener más de 0.5% de granos manchados.

c) Las harinas en general, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio.

d) El pan debe tener las siguientes características:

- Corteza de color caramelo claro y consistencia quebradiza.
- Miga blanda y elástica, de tipo esponjosa (sin zonas almidonosas) y color de acuerdo al tipo de harina utilizada.
- No contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza.
- Olor característico.

e) Los fideos deben llegar debidamente empaquetados; en caso de presentarse roturas en las bolsas por el transporte, separarles y utilizarlas inmediatamente, para evitar la contaminación por gorgojos.

11. Productos Enlatados

- Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria.
- Todo alimento enlatado debe estar provista de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto.
- Se desechan las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y resoldaduras.
- Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.
- Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.

12. Embutidos y carnes crudas: Los embutidos no deberán tener la superficie húmeda y pegajosa, ni exudarán líquidos. A la palpación no se deberá apreciar zonas flácidas o de consistencia anormal, con indicios de fermentación o putrefacción.

- Deberán tener olor y sabor propios. El color será uniforme, sin manchas parduscas o verdosas



ANEXO N° 02

PRINCIPALES CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. ALIMENTOS PERECIBLES.

a) Carnes

- Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas.
- Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores (temperatura promedio: -16°C).
- Para su descongelación se usarán las cámaras refrigeradoras. Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (no más de 48 horas).
- Las carnes frescas se almacenarán sin cubiertas (la capa seca de la superficie, aumenta la factibilidad de conservación)
- La distancia mínima entre carcasas o trozos de carne debe ser de 0.30cm.
- La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto deberán almacenarse en refrigeradora (5° C por períodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida.
- Los embutidos se almacenarán en su envoltura original.

b) Pescado

- Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.
- El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volverse a congelar.

c) Aves

- Las aves almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por períodos no mayores de las 48 horas.
- Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos.
- Las aves congeladas, a falta de congeladora, se colocarán en refrigeración y se utilizarán dentro de las 24 horas. No podrá volverse a congelar.

d) Huevos

- Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por períodos no mayores de 30 días.
- A falta de refrigeración se almacenaran en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.
- No se almacenarán los huevos junto a productos de olor penetrante.

e) Leche y derivados

- Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante.
- Si no son consumidas inmediatamente después del hervido, deben enfriarse y guardarse en refrigeración, en envases específicos, con tapa, por un período máximo de 24 horas.

Leche en polvo reconstituida

- . Es preferible consumirla inmediatamente, después de su reconstitución.
- Si fuera necesario se refrigerará por un período no mayor de 24 horas.



**Queso fresco**

Se almacenará en refrigeración por períodos no mayores de 7 días.

Margarina

Cuando el envase está abierto se almacenará en refrigeración por un tiempo que no exceda los 15 días.

f) Hortalizas y frutas

- No se depositarán en el suelo; deben colocarse en anaqueles o envases como canastas, a cajones o sacos, de acuerdo a la naturaleza del producto.
- Las hortalizas se almacenarán en refrigeración a temperaturas de 8°C a 10°C
- Las frutas se colocaran en los diferentes niveles de los anaqueles y estantes.

2. ALIMENTOS NO PERECIBLES**a) Recomendaciones generales**

- Deben colocarse en tarimas (parihuelas a una altura mínima de 0.30m del suelo).
- Las cajas y sacos se colocarán uno encima de otro en forma entrecruzada y con separaciones, para favorecer la circulación del aire.
- Los envases (cajas, bolsas y otros) deben estar íntegros y cerrados convenientemente para evitar el ingreso de insectos y/o roedores y el humedecimiento del contenido especialmente azúcar, harina, leche en polvo, etc)
- Las parihuelas o tarimas deberán colocarse a una distancia de un metro de la pared, formando filas y dejando 0.80m. de distancia entre las filas y 0.15 cm. entre una ruma y otra.
- Los sacos o bolsas deben acomodarse en rumas, siendo recomendable que estas tengan como base cinco.

b) Recomendaciones específicas:

- Los sacos que contienen granos se apilarán hasta un máximo de 3 metros de altura por ruma, cuidando que se termine a una distancia de 0.60 cm. del techo.
- La leche en polvo, en bolsas selladas, se podrá almacenar hasta 6 meses cuando es descremada.

Cuando la bolsa ha sido abierta se mantendrá en el envase original, convenientemente cerrada, y se utilizará en un período no mayor de 7 días.

- Los alimentos enlatados deben almacenarse en lugar seco y fresco (el calor excesivo descompone el contenido), por un período no mayor de un año.
- Los fideos, que generalmente vienen en bolsas de papel, se colocan cuidadosamente sobre tarimas o estantes, revisando previamente la integridad de las bolsas. En caso que alguna se encuentre deteriorada por el transporte, debe ser separada para ser usada a la brevedad posible.



ANEXO N° 03

PRINCIPIOS GENERALES PARA LA PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. **Para la planificación de los menús** se deberá tener en cuenta: los requerimientos nutricionales mínimos de los comensales según la actividad que desempeñan, la disponibilidad de alimentos locales y el aspecto financiero, así como promoviendo hábitos alimentarios saludables.

2. Principios para la preparación y conservación:

a) Carnes

- Se cocinan el tiempo necesario para lograr su ablandamiento, dependiendo éste del tipo de corte; la temperatura interna de cocción no será menor de 80°C.
- Se considera terminada la cocción cuando el corte presente coloración uniforme y no drene líquido sanguinolento; teniendo especial cuidado con la carne de cerdo.
- Las carnes cocidas se acortarán en superficies limpias, utilizando cuchillos igualmente limpios.
- Las carnes cocidas que no se utilicen de inmediato se guardarán en refrigeración.
- Las preparaciones a base de carnes molida, serán cocidas hasta que la carne haya perdido su color rojo.
- Las salsas a base de carne o extracto de carnes deben ser conservadas en refrigeración.
- Los mariscos precocidos o cocidos, deben mantenerse en refrigeración hasta antes de su preparación final.
- Las salchichas y chorizos no cocidos, deberán ser sometidos a la cocción como cualquier tipo de carne.

b) Huevos

- Los huevos fuera de su cáscara que no se utilicen de inmediato, deben ser mantenidos en refrigeración.
- Los preparados a base de huevos, como crema pastelera y mayonesa, se mantendrán en refrigeración hasta su consumo.

c) Leche y productos lácteos

- La leche fresca no pasteurizada deberá someterse a ebullición por un período no menor de 5 minutos, moviéndole constantemente para mantener una temperatura uniforme en toda su masa.
- Las leches pasteurizadas se conservarán en refrigeración.
- Los preparados a base de leche, tales como cremas y salsas, se mantendrán en refrigeración hasta el momento de su consumo.
- Para la reconstrucción de leche en polvo se utilizará agua hervida tibia y luego se mantendrá en refrigeración por un período no mayor de 24 horas.

d) Hortalizas

- Las verduras se lavarán escrupulosamente en agua fría corriente y abundante; las verduras de hojas se lavarán por un chorro de agua.
- Para la mezcla de ingredientes de ensaladas se utilizarán cucharas o espátulas

e) Frutas





- Deben ser lavadas antes de su consumo. Se tendrá especial cuidado en la preparación de las fresas, lavádoles con abundante agua después de haber quitado las hojuelas que la cubren.

f) Cereales y derivados

- Escoger y eliminar cuerpos extraños en el arroz. Se rechazará cualquier tipo de arroz que presente señales de humedecimiento, desarrollo de hongos, heces de roedores.

- El arroz cocido que no se consuma de inmediato deberá guardarse en refrigeración.

- Las harinas que presenten señales de humedecimiento, parásitos, hongos o cualquier otro material extraño, no deberá utilizarse.

g) Leguminosas (frejol, pallares, garbanzos, lentejas, etc.)

- Escogerlas y eliminar cuerpos extraños, remojándolas por lo menos 10 horas antes de su cocción.

h) Grasas:

- Durante las frituras se evitará el recalentamiento de las grasas. Estas deberán desecharse cuando sus características normales de color, olor y sabor estén alteradas.





ANEXO N° 04

HORARIO DE ATENCIÓN COMEDORES DE LA INSTITUCIÓN			
TURNOS DE COMIDA	HORARIO	OBSERVACIÓN	PERSONAL BENEFICIARIO
DESAYUNO	6:30 AM A 8:00 AM	(*) Hasta 8:30 am: Áreas críticas y Centro quirúrgico previa coordinación.	<u>SÓLO PERSONAL DE GUARDIA NOCHE</u>
ALMUERZO	1:00 PM A 3:00 PM	(*) Hasta 3:30 pm: Áreas críticas y Centro quirúrgico previa coordinación.	<u>SÓLO PERSONAL DE GUARDIA DIA</u>
LONCHE	6:00 PM A 8:00 PM	(*) Hasta 8:30 pm: Áreas críticas y Centro quirúrgico previa coordinación.	<u>SÓLO PERSONAL DE GUARDIA DIA</u>
CENA	9:00 PM A 11:00 PM	(*) Hasta 11:30 pm: Áreas críticas y Centro quirúrgico previa coordinación.	<u>SÓLO PERSONAL DE GUARDIA NOCHE</u>





ANEXO Nº 05

HORARIO DE ATENCIÓN PACIENTES HOSPITALIZADOS	
TURNO DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	7:00 AM A 8:30 AM
MEDIA MAÑANA	10:00 AM A 11:00 AM
ALMUERZO	12:00 AM A 1:00 PM
COMIDA	5:00 PM A 6:00 PM
CENA	7:00 PM



10.- BIBLIOGRAFIA

- ❖ **Domínguez L.** Manipulador de Alimentos. La importancia en la Educación y Servicios de Comidas. Primera Edición. España: Editorial Ideas Propias. 2006.
- ❖ **REID C. et al.** Servicios de Comida. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Argentina. 2003.
- ❖ **Saila O.** Manual de Buenas Prácticas de Cocina. Departamento de Sanidad. Gobierno Vasco.
- ❖ **Manual de Buenas Practicas de Manufactura en Hoteles.** Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Desarrollo Económico. Instituto Distrital de Turismo. 2007.
- ❖ **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios afines.** Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Lima, Perú. 2008.
- ❖ **Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de comidas.** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Lima, Perú.
- ❖ R.M. N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- ❖ D.S. N° 007-98-SA/MINSA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

