PERÚ | Ministerio de Salud | Hospital Nacional Docente Madre-Niño "San Bartolomé"

N° 292 -2018-DG-HONADOMANI-SB

Resolución Directoral

Lima, 14 de Diciembre de 2018

Visto, el expediente Nº 15901-18;

CONSIDERANDO:

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud dispone que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla vigilarla y promoverla;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA de fecha 28 de octubre del 2016, resuelve aprobar el documento denominado "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", cuyo objetivo general es establecer las disposiciones relacionadas con los procesos de formulación, aprobación, modificación y difusión de los documentos normativos que expide el Ministerio de Salud, en el marco del proceso de descentralización; dentro de este contexto, el numeral 6.1.3. Guía Técnica o Manual, define por escrito y de manera detallada el desarrollo de determinados procesos, procedimientos y actividades administrativas, asistenciales, sanitarias. En ella se establece procedimientos, metodologías instrucciones o indicaciones que permite al operador seguir un determinado recorrido, orientándolo al cumplimiento del objetivo de un proceso o de una buena práctica. Las Guías Técnicas o Manual pueden ser del campo administrativo, asistencial o sanitario cuando se aboca al diagnóstico o tratamiento de un problema clínico recibe el nombre de Guía Práctica (GPC);

Que, mediante Nota Informativa N°1230-2018-DAT-HONADOMANI-SB, el Jefe del Departamento de Apoyo al Tratamiento en atención a la Nota Informativa N° 316-SN-HONADOMANI-SB-2018, pone de conocimiento del Director Ejecutivo de Administración el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos 2018, correspondiente a la segunda versión; al respecto esta Jefatura de Departamento de Apoyo al Tratamiento solicita elevar la presente a la Coordinadora de Monitoreo Institucional para su respectiva revisión y aprobación;

Que, con Informe N° 026-J-OGC-HONADOMANI-SB de fecha 06 de noviembre de 2018, el Jefe de la Oficina de Gestión de la Calidad, pone de manifiesto de la Dirección Adjunta que se ha efectuado la revisión del Proyecto de Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, Concluyendo que la propuesta de Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, está conforme a la estructura estándar; sin embargo presenta diferentes observaciones, por lo cual la Oficina de Gestión de la Calidad no puede dar opinión favorable a la propuesta presentada, Recomendando que dichas observaciones efectuadas al Proyecto de Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, deben ser atendidas por el Área Técnica;

Que, mediante Informe N° 032-J-OGC-2018-HONADOMANI-SB, el Jefe de la Oficina de Gestión de la Calidad en atención a la Nota Informativa N° 1230-2018-DAT-HONADOMANI-SB, pone de manifiesto de la Dirección Adjunta que, la Jefatura del Departamento de Apoyo al Tratamiento, solicitó revisión del

Proyecto de Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, elaborado por el Servicio de Nutrición. La Oficina de Gestión de la Calidad emitió opinión mediante el Informe N° 026-J-OGC-2018-HONADOMANI-SB, mediante el Memorando N° 1055-2018-DAT-HONADOMANI-SB, la Jefatura del Departamento de Apoyo al Tratamiento informa haber levantado las observaciones. Concluyendo que, la Propuesta de Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, está conforme a la estructura estándar, por lo cual la Oficina de Gestión de la Calidad da Opinión favorable, Recomendando continuar con el trámite de oficialización del documento;

Que, mediante Memorando N° 325 -2018-DG-HONADOMANI-SB el Director General , solicita a la Jefatura de la Oficina de Asesoría Jurídica proyecte la Resolución Directoral para el Documento Técnico: **"Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos de 2018"** Servicio de Nutrición - Departamento de Apoyo al Tratamiento del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé";

Con la visación de la Dirección Adjunta y de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé";

En uso de las facultades y atribuciones conferidas al Director General del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé", mediante Resolución Ministerial N° 083-2018/MINSA y de la Resolución Ministerial N° 884-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé";

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- **APROBAR** el **"Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos de 2018"** Servicio de Nutrición - Departamento de Apoyo al Tratamiento del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"; el cual consta de Cincuenta y Tres (53) folios, que se adjunta a la presente Resolución Directoral debidamente visados.

Artículo Segundo.- **Disponer** que el Departamento de Apoyo al Tratamiento, implemente la difusión interna del **"Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos de 2018"** Servicio de Nutrición - Departamento de Apoyo al Tratamiento del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé".

Artículo Tercero.- Disponer que la Oficina de Estadística e Informática, a través del responsable del Portal de Transparencia de la Institución, se encargue de la publicación del **"Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos de 2018"** Servicio de Nutrición - Departamento de Apoyo al Tratamiento del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé", aprobado por la presente Resolución Directoral, en la Dirección Electrónica www.sanbartolome.gob.pe.

Regístrese y Comuníquese

MINISTERIO DE SALUD
HOS. DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"
M.C. ILDAURO AGUIRRE SOSA
Director General (e)
CMP 20684 RNE. 10628

HONADOMANI - "SAN BARTOLOME"
UNIDAD DE INFORMATICA
20 DIC. 2018
RECIBIDO
Hora: 5:22 FIRMA:

IAS/CCA/jcvo.

C.C.
- DA
- DAT.
- Serv.Nutrición
- OGC
- OAJ
- OEI
- Archivo

Instituto de Gestión de Servicios de la Salud
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"
OFICINA DE ESTADISTICA E INFORMATICA
20 DIC. 2018
RECIBIDO
Hora: 8:22 Firma:

INSTITUTO DE GESTION DE SERVICIOS DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO
SAN BARTOLOMÉ
Documento Autenticado
SR. RODOLFO MELCHOR ANICAMA GOMEZ
FEDATARIO
Reg. N°..... Fecha: 18 DIC. 2018

Hospital Materno Infantil
"San Bartolomé"

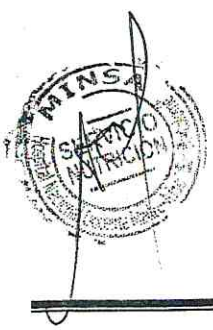
Servicio de Nutrición

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME "

DEPARTAMENTO DE APOYO AL TRATAMIENTO

SERVICIO DE NUTRICION

Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos 2018



2. INDICE

Pág.

2. Índice.....1
3. Introducción.....3
4. Finalidad.....4
5. Objetivos.....4
5.1 Objetivo General.....4
5.2 Objetivo Especifico.....4
6. Base Legal.....4
7. Ámbito de Aplicación.....5
8. Aspectos Técnicos Conceptuales.....5
9. Disposiciones Generales.....6
10. Disposiciones Específicas.....6
11. Descripción de Funciones Procesos, Y/O Procedimientos.....7
11.1. Procedimientos.....7
11.2. Acondicionamiento.....7
11.3 Almacenamiento de alimentos no perecibles.....8
Objetivos.....8
Alcances.....8
Responsabilidad.....8
Procedimientos.....8
Distribución.....9
11.4 Almacenamiento de verduras y frutas.....10
Objetivos.....10
Alcances.....10
Responsables.....10
Procedimientos.....10
Recepción de productos.....10
Control de calidad.....11
Selección.....12
Almacenamiento.....12
Distribución.....13
11.5 Almacenamiento de carnes, productos hidrobiológicos, embutidos, lácteos y derivados.....14
Objetivos.....14

Alcances 14
Responsables 14
Procedimientos 14
Recepción de Productos.....15
Control de calidad.....16
Almacenamiento.....17
Distribución.....17

12. Niveles de responsabilidad..... 18
13. Formatos.....18-36
14. Formatos BPM.....37-43
14. Flujograma.....44
15. Anexos..... 45-48
16. Bibliografía.....49

3. INTRODUCCIÓN

El servicio de Nutrición del Hospital Docente Materno Infantil San Bartolomé a través del área de producción, brinda servicio de alimentación a los usuarios internos y externos de la institución, produciendo diariamente un promedio de 1100 raciones alimentarias entre desayuno, almuerzo, cena, comidas del régimen normal y dietas especiales, lo cual, implica el manejo de una considerable cantidad de insumos alimentarios, por ende, la aplicación de procesos adecuados de almacenamiento, es indispensable con la finalidad de almacenar, preservar y utilizar adecuadamente dichos insumos.

Actualmente se viene optimizando el almacenamiento de los insumos alimentarios siguiendo un orden establecido los cuales se plasma en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Es sabido que las prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en los procesos de almacenamiento de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, así como las pérdidas del producto al protegerlo de contaminaciones contribuyendo a formarle una imagen de calidad y, adicionalmente, evitar a la institución sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria.

El **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS** incluye lineamientos para ser aplicados en los procesos de recepción, control de calidad, almacenamiento y distribución de los insumos alimentarios, presenta a través de 3 bloques instructivos de manejo de procedimiento según tipo de alimentos que a continuación se describe:

1. Almacenamiento de alimentos perecibles.
2. Almacenamiento de verduras y frutas.
3. Almacenamiento de carnes, productos hidrobiológicos, embutidos, lácteos y derivados

4. FINALIDAD

La finalidad de este Manual es garantizar los procesos de recepción, control de calidad, almacenamiento y distribución de los alimentos así como minimizar las pérdidas de los alimentos por un inadecuado proceso de almacenamiento.

5. OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL

- Implementar y Aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento en el servicio de nutrición.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Capacitar al personal técnico y auxiliar del servicio de almacén sobre los adecuados procedimientos a seguir durante los procesos de recepción, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Establecer procedimientos de almacenamiento de los alimentos.
- Garantizar que los procedimientos implementados a lo largo del proceso de almacenamiento de los alimentos se cumpla a través de supervisiones
- Supervisar la correcta aplicación de los procedimientos establecidos logrando un buen control en el almacenamiento, conservación y distribución de los alimentos.

6. BASE LEGAL:

- Ley N° 26842 Ley General de salud.
- Decreto Legislativo N° 1161 Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo 1062 que aprueba Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007 -2016-SA Reglamento de Salud de la Ley del MINSA
- Resolución Ministerial N°144 – 2018-DG/DIGESA, Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

- R.M. N° 449-2006-MINSA (Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas)
- R.M. N°665-2013/MINSA ,Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética 2013
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas D.S. 007-98-S.A.
- Resolución Ministerial N° 850 – 2016 - MINSA

7. AMBITO DE APLICACIÓN:

El presente Manual es de cumplimiento obligatorio para el personal que labora en el área de almacenes del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé ", el manual se debe aplicar en el proceso de recepción, almacenamiento de las materias primas, así como en todo el proceso de distribución para las diferentes preparaciones programadas en el servicio.

8. ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES

Para la aplicación del presente procedimiento se debe tomar en cuenta los siguientes conceptos.

Alimento: Es todo producto natural semielaborado o elaborado, que aporta sustancias nutritivas para el organismo.

Alimento Inocuo :

Es aquel producto apto para el consumo y que responde a las características físicas, químicas y biológicas

Alimento alterado: Es aquel que por la acción de causas naturales ha sufrido averías, deterioros o perjuicios, que a juicio de la autoridad competente, modifique su aspecto, calidad, composición o condición higiénica.

Alimento contaminado: Es aquel producto que contiene gérmenes patógenos, parásitos, sustancias químicas, en concentraciones perjudiciales para la salud.

Alimento falsificado: Es aquel producto que se designa rotula o expende bajo términos que no corresponden a su identidad y calidad.

Almacenar: Colocar o guardar en almacén o depósito, cosas muy variadas

Calidad: Conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le contienen la aptitud para satisfacer necesidades.

PEPS: Siglas que significan lo primero en entrar, es lo primero en salir y se refiere a la rotación de productos almacenados.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

9. DISPOSICIONES GENERALES

El personal del Servicio de Nutrición deberá cumplir con las siguientes disposiciones generales establecidas en el presente documento:

- Lineamientos de Buenas prácticas de almacenamiento.
- Almacenamiento de productos no perecibles.
- Almacenamiento de verduras y frutas.
- Almacenamiento de carnes productos hidrobiológicos, embutidos lácteos y derivados.
- Almacenamiento de fórmulas enterales.

10. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

El personal del Servicio de Nutrición deberá cumplir con las siguientes disposiciones específicas establecidas en el presente documento:

- Almacenamiento y rotación de productos.
- Acondicionamiento.

Almacenamiento y rotación de productos

11. DESCRIPCION DE FUNCIONES, PROCESOS Y / O PROCEDIMIENTOS

11.1 PROCEDIMIENTO

Para el almacenamiento y rotación de productos se empleará, el concepto y principio establecidos como PEPS (el que Primero Entra, es el que Primero Sale), realizando un estricto control de los insumos que ingresan hasta su fase final de distribución a las diferentes áreas de preparación, registrándose el flujo de almacén en **FORMATO BPA-14.**

11.2 ACONDICIONAMIENTO

- El acondicionamiento de productos para el almacenamiento se realiza de acuerdo al tipo de alimento y al área que corresponde, siendo de la siguiente manera :
- ***Almacenes:***
  - *Víveres Secos : Almacén Central – Logística* *N°1*
  - *Almacén – Nutrición* *N° 2*
  - *Cárnicos: Cámara frigorífica* *Nº 3*
  - *Frutas y verduras Cámara Frigorífica* *Nº 4*
  - *Lácteos y Derivados : Refrigeradora* *N° 5*
  - *Embutidos , otros : Refrigeradora* *N° 6*
  - *Tubérculos Raíces : Almacén* *Nº 7*

- El control de ingreso de alimentos se realiza según el cronograma de ingreso **Formato BPA - 1,2,3,4,**
- Una vez decepcionados, los productos serán colocados en sus respectivos contenedores (jabas) debidamente rotuladas con la fecha de ingreso y almacenados en los diversos almacenes según corresponde.
- Los productos durante el proceso de manipulación, acondicionamiento y distribución, se rotan adecuadamente mediante la aplicación del PEPS, primero que entra es lo primero que sale, este procedimiento se encuentra registrado en el KARDEX de ingreso de salida de los productos (Alimentos perecibles), en cuanto a los alimentos perecibles la salida se registra. en los **FORMATO BPA 14.**

- Las condiciones de higiene y limpieza de los mobiliarios, utensilios y equipos para almacenamiento se encuentra debidamente registrada en los **FORMATO - BPM 30 y 32**

  Cualquier condición no satisfactoria en el almacenamiento y rotación de los productos tendrá que ser comunicada al Nutricionista del Área de Producción, para determinar se tomen las medidas correctivas y medidas preventivas según corresponda.

11.3 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES

OBJETIVO

Los lineamientos básicos sobre el almacenamiento y rotación de productos no perecibles durante el proceso de manipulación, acondicionamiento y distribución de productos alimenticios.

ALCANCE

Se aplicará a todo el proceso que incluye el almacenamiento de Víveres no perecibles, y distribución, dentro de la zona de producción del servicio de Nutrición.

RESPONSABILIDAD

- El técnico de almacén del Servicio de Nutrición es el encargado de registrar el cumplimiento de los procedimientos de almacenamiento y rotación de productos no perecibles dentro de toda la fase de producción, así como el correspondiente registro en los formatos.
- El Nutricionista del Área de Producción, supervisará el cumplimiento del presente procedimiento.

PROCEDIMIENTO

- El almacenamiento de alimentos no perecibles (abarrotes en general), así como insumos de complementos Nutricionales, son apilados sobre parihuelas de más 20 cm de altura con relación al piso y andamios de metal, los cuales se encuentran limpios e higienizado, cubiertos por pintura no toxica.

- Estas áreas han sido acondicionadas exclusivamente para almacenar productos no perecibles, llevándose un registro de Control visible de almacén (KARDEX).
- Al registrar el ingreso de productos, no perecibles se verifica la información que debe consignar de acuerdo a las normas legales: fecha de producción, fecha de vencimiento, peso respectivo, característica de los envases, marca, registro sanitario, declaración del fabricante y registrar en el **Formato BPM - 08** Control de calidad de alimentos no perecibles.
- Así mismo en este punto se verifica que los empaques, envolturas, envases no presenten roturas, magulladuras, rajaduras, huecos ni sustancias extrañas adheridas a las mismas.
- El almacenamiento de los productos no perecibles, se lleva acabo en andamios de fierro recubierto con pintura epóxica, tarimas por encima de 20 cm de altura con relación al piso, en el almacén Nº 1.
- En el almacén N° 02 también se almacenan alimentos perecibles por tiempo muy corto 01 semana máximo, en estructuras en forma de anaqueles revestidas con mayólicas y acero quirúrgico, los cuales se encuentran limpios en condiciones higiénicas óptimas.
- El espacio entre andamio y suelo es de 20 cm. . entre andamio y andamio es de 1.20 cm. y entre hilera e hilera es de 60 cm., en el almacén Nº 1

DISTRIBUCION

- La Distribución de los alimentos no perecibles se realiza en las condiciones de seguridad e higiene.
- El personal de Producción técnicos de nutrición (chef), dispone utensilios adecuados de acero quirúrgico, para la recepción de los mismos en cuanto al personal de dietas cuenta con tapers de color blanco con tapa para cada uno de sus víveres no perecibles que reciba.
- El personal de Formulas Enterales dispone de tapers plásticos de color blanco o dispensadores de vidrio con tapa hermética para la recepción de víveres secos.
- Así mismo se cuenta con una balanza el cual permite pesar adecuadamente los productos.
- La información de la distribución se registra en los **FORMATOS BPA 14.**

11.4 ALMACENAMIENTO DE VERDURAS Y FRUTAS

OBJETIVO

Los lineamientos básicos sobre el almacenamiento y rotación de Verduras y Frutas durante el proceso de manipulación, acondicionamiento y distribución de productos alimenticios.

ALCANCE

Se aplicará a todo el proceso de almacenamiento de verduras y frutas durante las diferentes etapas de producción.

RESPONSABILIDAD

- Los técnicos del almacén, son los encargados de cumplir y ejecutar los descritos en este procedimiento.
- El técnico de almacén del Servicio de Nutrición es la encargada de registrar el cumplimiento de los procedimientos de almacenamiento y rotación de las verduras y frutas dentro de toda la fase de recepción y producción, así como el correspondiente registro en los formatos.
- El Nutricionista del Área de Producción, supervisará el cumplimiento del presente procedimiento.

PROCEDIMIENTO

Para un adecuado manejo de productos que provienen de la agricultura (frutas y verduras), se aplicará las Buenas Prácticas de Almacenamiento desde la recepción de las mismas, hasta la distribución a las diferentes áreas de preparación.

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- Al llegar los productos a las instalaciones del hospital, es necesario verificar que los productos se encuentren en buenas condiciones y tengan las características propias de cada producto.

- Los principales productos que llegan al servicio de Nutrición son los siguientes: Verduras (apio, espinaca, cebolla, arvejas, choclo, tomates, zapallos, poro, nabo, etc.). Tubérculo (papa, olluco, yuca, camote). Frutas (manzana, papaya, piña, mango, durazno, plátano, pera, maracuyá, naranja, mandarinas, uvas y otros según la temporada).
- El control de calidad de los productos es realizado por la Nutricionista de Producción, a través de la aplicación de los formatos de evaluación sensorial de frutas y verduras **FORMATO BPM - 06 y 07**
- La recepción de verduras y frutas se realice en las primeras horas de la mañana para evitar el congestionamiento.
- No deben depositarse los productos 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 especificas para cada insumo.
- Así mismo, no se deben dejar los insumos a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados

CONTROL DE CALIDAD

- Deben revisarse escrupulosamente los siguientes parámetros para determinar la calidad de las verduras y frutas a recibir: Características organolépticas propias de verduras y frutas,
- Una vez revisada toda la documentación e información solicitada y habiéndose cumplido con los requisitos establecidos se procede a recepcionar los alimentos y se registra en **FORMATO BPA N° 01 y 02**.(cronograma de ingreso de frutas y verduras)
- Cualquier condición no satisfactoria en el almacenamiento y rotación de los productos tendrá que ser comunicada al Nutricionista del Área de Producción, para determinar se tomen las medidas correctivas y medidas preventivas según corresponda. El área de producción, aprobará mediante un visto bueno el ingreso de los productos.
- Si los productos no presentan las características propias para cada uno de ellos, la Nutricionista de Servicio de Producción, rechazará de inmediato y se solicitará el cambio del producto de acuerdo al Formato de devolución **FORMATO BPA-07**.

- Los productos que hayan pasado el visto bueno de control de calidad, serán depositados en las jabas, rotuladas y almacenadas, las frutas y verduras en cámara N° 04.

SELECCIÓN

- Dependiendo de las características observadas durante el control de calidad de los productos, el personal encargado del área respectiva, efectuará una selección de los productos para su acondicionamiento. dispensa y reparto final.
- La selección será un procedimiento que permita efectuar una distribución de los productos bajo los términos de mejor calidad

DISPENSA EN CANASTAS DE PLASTICO

Los productos seleccionados pasaran de inmediato a las canastillas verdes según cada producto.

ALMACENAMIENTO

- El tiempo máximo de refrigeración será determinado por el grado de madurez de las verduras, el cual se inspeccionará diariamente.
- Se registrarán y ordenarán los alimentos de acuerdo con la fecha de llegada, a fin de comenzar utilizando aquellos que fueron adquiridos primero (rotación de pro ductos). Con esto se evita que los productos más antiguos se encuentren refundidos en el refrigerador y se deterioren.
- Como las verduras y frutas requieren temperaturas que limiten su degradación, serán colocadas en lugares que generen temperaturas entre 07 y 12 ° C ; se realizará el control de las temperatura de almacenamiento de las cámaras registrándolas en el formato de control de temperaturas **Formato BPA-08 (Frutas) , BPA 09 (Verduras).**
- Los alimentos que por su naturaleza no estén sujetas a degradación por temperaturas altas, se mantendrán en lugares de protección adecuada (almacén Nº 7 de tubérculos, raíces y frutas).
- Se cuenta con una señalización sobre las áreas libres y las áreas ocupadas por los productos, así mismo se encuentra señalado el área y rotulado por producto.
- En la cámara frigorífica Nº 04, la ubicación de las verduras para el almacenamiento

es el siguiente :

1er Estante, Se ubican verduras para ensalada (rabanito, pepinillo, betarraga, tomate, vainitas, brócoli, en la hilera mas baja lechuga y espinaca.

2do Estante, se ubican verduras para cocina central:

1 era fila de abajo hacia arriba (Apio, poro, nabo y hierbas aromáticas)

2 da fila (Choclo, zanahoria, zapallo macre, pimiento, rocoto, arveja, cebolla china).

3 ra fila (Olluco, yuca, limón ácido.)

3er Estante, se ubican las verduras para dietas (Berengena, Brócoli, Caigua, Col china, Espinaca, Fríjol chino, Kión, Vainita, Zapallito Italiano).

- No debe almacenarse materia prima o alimentos en cajas de cartón, bolsas de plástico, costales, etc., ya que estos envases son susceptibles a la humedad y los alimentos se pueden deteriorar.
- Se cuenta con una adecuada iluminación y ventilación, que aseguren las condiciones de almacenamiento.
- Los procedimientos de buenas prácticas de Manipulación se realiza de acuerdo a lo descrito en el BPM.

DISTRIBUCION

- La Distribución de frutas y verduras se realiza en las condiciones de seguridad e higiene.
- El personal de Producción (Cocineros), dispone de tazones de acero quirúrgico y baldes 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)
- Así mismo se cuenta con una balanza el cual permite pesar adecuadamente los productos.
- La información de la distribución se registra en : Verduras para regímenes normales: **Formato BPM 40**
- Distribución de Frutas para Jugos : **Formato BPA 11**
- Distribución de Insumos para Dietas Especiales: **Formato BPM – 41**

11.5 ALMACENAMIENTO DE: CARNES, PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS, EMBUTIDOS, LÁCTEOS Y DERIVADOS

Los lineamientos básicos sobre el almacenamiento y rotación de productos cárnicos, así como su cuidado durante la manipulación, acondicionamiento y distribución.

Considerando la aplicación del siguiente procedimiento, dejamos establecido que esta acción se desarrolla de manera complementaria e integrada al Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos: BPM (uso de indumentaria de Protección).

Se aplicará exclusivamente al proceso de recepción, acondicionamiento, almacenamiento, dispensa y distribución de carnes de consumo (vacuno, porcino aves y productos hidrobiológicos) en las instalaciones del servicio de Nutrición.

REPONSABILIDAD

- Los técnicos del almacén, son los encargados de cumplir y ejecutar los descritos en este procedimiento.
- La Nutricionista del Área de Producción se encargara de lo siguiente:
    - Hacer cumplir los procedimientos sobre el manejo higiénico de las carnes.
    - Registrar el cumplimiento de los procedimientos de almacenamiento y rotación de carnes, productos hidrobiológicos, embutidos y lácteos de consumo dentro de toda la fase de producción, así como el correspondiente registro en los formatos.

PROCEDIMIENTO

Para un adecuado manejo de productos cárnicos de crianza e hidrobiológicos, se aplicará las buenas prácticas de manipulación desde la recepción de las mismas, hasta la distribución a las diferentes áreas de preparación.

Para ilustrar mejor el proceso, se describe el siguiente diagrama de flujo:

- El almacenamiento de productos perecibles como carnes, embutidos y lácteos y derivados, se efectúan en cámaras de refrigeración Nº 3,6 y 5; las cuales cuentan con

indicadores de temperatura (termómetro), andamios de acero inoxidable, así mismo se encuentran limpios en condiciones higiénicas.

- Los pescados y mariscos, por su alta dosis de agua y proteínas, son los productos más susceptibles a la descomposición, por lo tanto, deben mantenerse refrigerados entre 0ºC y 5ºC, temperatura en la cual se impide la reproducción y formación de toxinas; además de retardarse la descomposición.

- Se almacenarán en depósitos plásticos reservados para este uso, con tapa para protegerlos de la contaminación cruzada y olores ajenos al producto.

- Se debe reducir al máximo el tiempo de permanencia de estos productos en refrigeración, ya que la frescura y sabor va decreciendo con los días.

- Debe sacarse del refrigerador únicamente la cantidad necesaria que se usará inmediatamente.

- El espacio entre andamio y suelo es de 20 cm. entre andamio y andamio es de 1.20 cm.
- Del mismo modo el almacenamiento de productos perecibles es de uso exclusivo, quedando prohibido el almacenamiento temporal de algún otro producto que no sea de exclusividad para este ambiente.
- El registro de Las temperaturas de las cámaras frigoríficas de carnes se anotará en el **Formato BPA-10**

RECEPCION DE PRODUCTOS

- Al llegar los productos a las instalaciones del hospital, es necesario verificar que los productos se encuentren en buenas condiciones y tengan las características propias de cada producto.
- Los principales productos cárnicos, hidrobiológicos, embutidos, lácteos y derivados que llegan al servicio de Nutrición son los siguientes: Aves, vacuno, porcino, vísceras, filete de pescado, hot dog de anchoveta, jamonada, queso fresco pasteurizado, los

cuales proceden de establecimientos formales y contar con la garantía de los productos.

- Las inspecciones a los productos deben ser sobre aspectos relevantes, completos y será efectuada por la Nutricionista del Servicio de Nutrición.
- Se debe solicitar que la recepción de la materia prima se realice en las primeras horas de la mañana para evitar el congestionamiento.
- Se dispondrá de contenedores transparentes específicos para estos productos los cuales serán colocados directamente sobre los anaqueles de acero quirúrgico, dentro de las cámaras en frió que correspondan.
- Es importante no sobrecargar la cámara de congelación porque ello reduce la circulación del frío, además, entorpece la limpieza del área.
- Así mismo, no se deben dejar los insumos a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.
- Estas operaciones serán registradas en el Formato de Inspección de almacenamiento de Carnes, Aves, Vísceras Embutidos, Pescados, Huevos, Queso. **Formato BPA -12**

CONTROL DE CALIDAD

Se revisaran escrupulosamente los siguientes parámetros para determinar la calidad de los productos a recibir: Características organolépticas propias de cada tipo de carne, pescado, embutido, lácteo y derivado, así como el certificado de calidad del producto.

- Una vez revisada toda la documentación e información solicitada y habiéndose cumplido con los requisitos establecidos, la Nutricionista del Servicio de Producción, aprobara mediante un visto bueno el ingreso de los productos.
- Si los productos no presentan las características propias para cada uno de ellos , la Nutricionista de Servicio de producción , rechazara de inmediato y se solicitará el cambio del producto de acuerdo al **Formato BPA-07**
- Los productos que hayan pasado el visto bueno de control de calidad, serán trasladados a sus respectivos almacenes para su acondicionamiento y dispensa.
- Las Cantidades recepcionadas de los diferentes tipos de carnes se registrarán en sus Formatos respectivos **Formato - BPA 3,4**.

ALMACENAMIENTO

- El almacenamiento directo en las Cámaras de refrigeración Nº 01 se realizara específicamente para las carnes de vacuno porcino y aves, así como la Refrigeradora para lácteos, debido a que estos productos son muy perecibles y requieren de una cadena de frió para su conservación , la temperatura de refrigeración estará en el rango de 0º C a – 20 ºC ,y su control será registrado en el **formato BPA 10**

- Las condiciones de almacenamiento se efectuaran de acuerdo a las Buenas Practicas de Almacenamiento, las cuales cumplen con requisitos básicos como: Cadena de frió, anaqueles de acero inoxidable, depósitos transparentes para la conservación, todo esto en condiciones de higiene y desinfección adecuada.

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, embutidos y derivados de lácteos.
- Se cuenta con una adecuada iluminación y ventilación que asegure las condiciones de almacenamiento.
- Así mismo se cuenta con una balanza el cual permite pesar adecuadamente los productos.
- El personal técnico del almacén es el encargado de la distribución de las carnes; contando las raciones y pesándolas en las olla o en un bowl de metal, registrando los pesos de la distribución en el **formato BPA 14**

12. NIVELES DE RESPONSABILIDAD

- Los técnicos del almacén, son los encargados de cumplir y ejecutar los descritos en este procedimiento.
- El Nutricionista del Área de producción del Servicio de Nutrición es la encargada de registrar el cumplimiento de los procedimientos de almacenamiento y rotación de los productos dentro de toda la fase de producción, así como el correspondiente registro en los formatos y supervisará el cumplimiento del presente procedimiento.

13. FORMATOS

N°	CONCEPTO	OBSERVACION	TIEMPO
01	*Cronograma de ingreso de frutas y Control de recepción*	*Formato BPA – 01*	*2 veces por semana*
02	*Cronograma de ingreso de verduras y Control de recepción*	*Formato BPA – 02*	*2 veces por semana*
03	*Cronograma de ingreso de embutidos, queso y huevos y Control de recepción*	*Formato BPA – 03*	*Semanal*
04	*Cronograma de ingreso de carnes, pollo, pescado, vísceras, menudencias y Control de recepción*	*Formato BPA – 04*	*Cada vez que se realice el ingreso*
05	*Cronograma de ingreso de pan y Control de recepción*	*Formato BPA – 05*	*Cada vez que se realice el ingreso*
06	*Cronograma y control de ingreso de víveres no perecibles*	*Formato BPA – 06*	*Cada vez que se realice el ingreso*
07	*Formato de devolución de producto no conforme*	*Formato BPA – 07*	*Cada vez que se realice el ingreso*
08	*Formato de control de temperatura de cámara de frutas*	*Formato BPA – 08*	*Diario*
09	*Formato de control de temperatura de cámara de verduras*	*Formato BPA – 09*	*Diario*
10	*Formato de control de temperatura de lácteos*	*Formato BPA – 10*	*Diario*

11	Formato de control de temperatura de cámara de carnes	Formato BPA – 11	Diario
12	Formato de distribución de frutas	Formato BPA – 12	Diario
13	Formato de inspección semanal de almacenamiento de alimentos	Formato BPA – 13	Semanal
14	Formato de control de flujo mensual	Formato BPA – 14	Diario
15	Formato de control de almacén- nutrición	Formato BPA 15	Diario
16	Formato de relación de órdenes de compra	Formato BPA 16	Mensual
FORMATOS DEL BPM RELACIONADOS AL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO			
6	Formato de evaluación sensorial de verduras	Formato BPM – 06	Cada vez que se realice el ingreso
7	Formato de evaluación sensorial de frutas	Formato BPM -- 07	Cada vez que se realice el ingreso
8	Formato de control de calidad de alimentos no perecibles	Formato BPM -- 08	Cada vez que se realice el ingreso
30	Formato de Registro de Lavado y desinfección de Bandejas y Jabas de Almacenamiento.	Formato BPM – 30	Semanal
32	Formato de Registro de Limpieza y Desinfección de Cámaras de Congelación Refrigeración y Dispensa.	Formato BPM – 32	Semanal
40	Formato de Registro de programación de menús régimen normal.	Formato BPM – 40	Semanal
41	Formato de programación de menús dietas	Formato BPM -- 41	Semanal

FORMATOS

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL MATERNO INFANTIL "SAN BARTOLOME" Ministerio de Salud

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO CRONOGRAMA DE INGRESO DE FRUTAS Y CONTROL DE RECEPCIÓN	Nº : BPA 01 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

Descripción del Producto	Unid - Medida	TOTAL DE INGRESO MENSUAL	FECHA DE PRIMERA SEMANA DE INGRESO	FECHA DE SEGUNDA SEMANA DE INGRESO	FECHA DE TERCERA SEMANA DE INGRESO	FECHA DE CUARTA SEMANA DE INGRESO	Guía
			1er Ingreso: Segundo ingreso:	1er Ingreso: Segundo ingreso:	1er Ingreso: Segundo ingreso:	1er Ingreso: Segundo ingreso:	
TOTAL							

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - Area de Produción	Aprobado : Validado

PROCEDIMIENTO	FORMATO CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y CONTROL DE RECEPCIÓN	Nº : BPA 02 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

Descripción del Producto	Unid - Medida	TOTAL DE INGRESO MENSUAL	FECHA DE PRIMERA SEMANA DE INGRESO	FECHA DE SEGUNDA SEMANA DE INGRESO	FECHA DE TERCERA SEMANA DE INGRESO	FECHA DE CUARTA SEMANA DE INGRESO	Guía
			1er Ingreso: Segundo ingreso:	1er Ingreso: Segundo ingreso:	1er Ingreso: Segundo ingreso:	1er Ingreso: Segundo ingreso:	
TOTAL							

V° B° de Nutricionista de Producción

Distribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - Area de Produción	Aprobado : Validado

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO CRONOGRAMA DE EMBUTIDOS, QUESOS Y HUEVOS CONTROL DE RECEPCIÓN	Nº : BPA 03 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

Día de ingreso	Fecha de ingreso	Producto	Cant. Solicitada	Día de consumo	Fecha de consumo	Tiempo de comida	Tipo de corte	Nº de guìa	Cantidad ingresada	Nº Orden de compra	Hora de ingreso
		Total	**0**								

Vº Bº de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - Area de Produción	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos - U.N.A - LA MOLINA

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	CRONOGRAMA DE CARNES, POLLO , MENUDENCIAS, VISCERAS Y PESCADOS CONTROL DE RECEPCIÓN	N° : BPA 04 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

Día de ingreso	Fecha de ingreso	Producto	Cant. Solicitada	Día de consumo	Fecha de consumo	Tiempo de comida	Tipo de cotte	N° de guia	Cantidad ingresada	N° Orden de compra	Hora de ingreso
		Total	**0**								

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - Area de Produción	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición
Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos - U.N.A - LA MOLINA

PROCEDIMIENTO	FORMATO CRONOGRAMA DE INGRESO DE PAN Y CONTROL DE RECEPCION	Nº : BPA 05 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

Descripción del Producto	Unid - Medida	Cantidad	Día	Fecha de ingreso	Nº de Guía

V° B° de Nutricionista de Producción		
Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Produ	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

MINSA SERVICIO NUTRICION Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolome

Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolome REPUBLICA DEL PERU V° Dpto. Apoyo al Tratamiento MINISTERIO DE SALUD

PROCEDIMIENTO	FORMATO CRONOGRAMA DE INGRESO DE VIVERES NO PERECIBLES Y CONTROL DE RECEPCION	N° : BPA 06 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

Descripción del Producto	Unid - Medida	Cantidad	Día	Fecha de ingreso	N° de Guía

V° B° de Nutricionista de Producción		
Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Producció	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

Ministerio de Salud
...onas que atendemos Personas

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME" Ministerio de Salud

Servicio de Nutrición

...CEDIMIENTO	FORMATO DEVOLUCIÓN DE PRODUCTO NO CONFORME	N° : BPA 07 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

...cripción del Producto	Unid - Medida	Cantidad Devuelta	Fecha de Reprogramación de ingreso	Conformidad de Ingreso Reprogramado Kg.	N° de Guía

V° B° de Nutricionista de Producción

...ución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
...laborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Produció	Aprobado : Validado

...rado por el Servicio de Nutrición

...ue : Elaboración ...

SERVICIO NUTRICION Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé - Dpto. Apoyo al Tratamiento - MINISTERIO DE SALUD - V° B°

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CAMARA DE FRUTAS	N° : BPA 08 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

MES:

RANGO DE T° 8 -10 °C

	07:00 a.m.			11 A.M			2 P.M			
	1° CONTROL			*2° CONTROL*			*3° CONTROL*			
DIA	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	*OBSERVACION*
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Produción	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente :Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N°363 2005/ MINSA

MINSA SERVICIO NUTRICION Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé

Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé V° B° Apoyo a Tratamiento MINISTERIO DE SALUD

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CAMARA DE VERDURAS	N° : BPA 09 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

ES:

RANGO DE T° 8 -10 °C

	07:00 a.m.			11 A.M			2 P.M			
	1° CONTROL			*2° CONTROL*			*3° CONTROL*			
DIA	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	*OBSERVACION*
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
laborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Produción	Aprobado : Validado

laborado por el Servicio de Nutrición

Fuente :Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N°363 2005/ MINSA

MINSA SERVICIO NUTRICIÓN

Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé Dpto. Nacional de Tratamiento V° B°

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME" Ministerio de Salud

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CAMARA DE LACTEOS	N° : BPA 10 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

MES:

RANGO DE T° 0 >-18

	07:00 a.m.			11 A.M			2 P.M			
	1° CONTROL			*2° CONTROL*			*3° CONTROL*			
DIA	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	*OBSERVACION*
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almace	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Produción	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición
Fuente : Elaboración propia

MINSA V°B° SERVICIO NUTRICION

Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé V° B° Dpto. Apoyo al Tratamiento SERVICIO DE SALUD

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME" Ministerio de Salud

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CAMARA DE CARNES	N° : BPA 11 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

MES:

RANGO DE T° 0 >-18

	07:00 a.m.			11 A.M			2 P.M			
	1° CONTROL			*2° CONTROL*			*3° CONTROL*			
DIA	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	*OBSERVACION*
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Produción	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición
Fuente : Elaboración propia

MINSA SERVICIO NUTRICION

Hospital Nacional Docente Madre - Niño San Bartolomé MINISTERIO DE SALUD V° B° Apoyo al Tratamiento

PROCEDIMIENTO	FORMATO DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS	Nº : BPA 12 Rev : 01 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

	DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	C. central							
	Dietas							
	Hospitalización							
	Dirección							
10:00 A.M	JUGOS							
ALMUERZO	Ginecología							
	Sala de partos							
	Obstetricia							
	Puerperio							
	Cirugìa							
	Medicina							
	Madres de Provincia							
	Cocina central							
	Comedor							
	Dietas							
COMIDA	Hospitalización							
	Cocina central							
	Dietas							
CENA	Comedor							

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic. Zulmy Rivera Paz - A. Produción	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición
Fuente : Elaboración propia

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME" Ministerio de Salud

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO INSPECCIÓN SEMANAL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Nº : BPA 13 Rev : 00 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

FECHA:.....

ALMACEN INSPECCIONADO:.....

Descripción del Producto	Acondicionado en jabas	Producto presenta rotulado fecha de ingreso	Conserva características organolépticas propias	Observación
			V° B° de Nutricionista de Producción	

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado Lic. Silvia Ruíz - A. Produción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL MATERNO INFANTIL "SAN BARTOLOME" Ministerio de Salud

Servicio de Nutrición

PROCEDIMIENTO	FORMATO CONTROL DE FLUJO DE ALMACEN MENSUAL	N° : BPA 14 Rev : 00 Fecha : 02/12/2011 Pág : 1/1

N°	PRODUCTOS	ENTREGA DE ALIMENTOS A PRODUCCIÓN DÍAS DE ATENCIÓN																													ENTREGA DE ALIMENTOS A HOSPITALIZACIÓ				TOTAL
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	25	26	26	27	27	28	29	30	Puerperio	Medicina y cirugia	Formula	Ginecologia y Obtetricia	

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia N° 01
Elaborado Lic. Silvia Ruíz - A. Produción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

PROCEDIMIENTO	FORMATO DE CONTROL DE ALMACEN - NUTRICION	Nº : BPA 15 Rev : 00 Fecha : 01/08/2018 Pág : 1/1

FECHA	INGRESO	SALIDA	SERVICIO	SALDO

V° B° de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado: Lic. Silvia Ruiz Nutricion	Revisado: Lic. Silvia Ruíz	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

PROCEDIMIENTO	FORMATO DE RELACION DE ORDENES DE COMPRA	Nº : BPA 16 Rev : 01 Fecha : 01/08/2019 Pág : 1/2

Nº	EMPRESA	PODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	NºOrden de compra	Nº de guia	MES

Vº Bº de Nutricionista de Producción

Ditribución : Area de produc	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado: Lic. Silvia Ruiz	Revisado: Lic. Silvia Ruíz	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

FORMATOS BPM

(Relacionados al BPA)

MINSA
SERVICIO NUTRICION
Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé

Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé
REPUBLICA DEL PERU
V° B°
Dpto. Apoyo al Tratamiento
MINISTERIO DE SALUD

PROCESO	FORMATO CONTROL DE CALIDAD, EVALUACIÓN SENSORIAL DE VERDURAS	N° : BPM 06 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/3

ALIMENTOS	CARACTERISTICAS SENSORIALES								Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
	COLOR		OLOR		TEXTURA		ASPECTO					
HOJAS VERDES	Característico = 2 verde Seco = 0		Característico = 1 Poco, intenso= 0		Turgente fresco= 3 Seco = 1		Limpio = 2 Sucio = 1		Total	8 Si	<8 No	
Acelga	2	0	1	0	3	0	2	1				
Apio	2	0	1	0	3	0	2	1				
Cebolla china	2	0	1	0	3	0	2	1				
Espinaca	2	0	1	0	3	0	2	1				
Lechuga	2	0	1	0	3	0	2	1				
Col china	2	0	1	0	3	0	2	1				
Poro	2	0	1	0	3	0	2	1				
Pacchoy	2	0	1	0	3	0	2	1				
Col crespa	2	0	1	0	3	0	2	1				
Frijol chino	2	0	1	0	3	0	2	1				
Ajos chino	2	0	1	0	3	0	2	1				
VAINAS Y GRANOS	Característico = 2 verde Seco = 0		Característico = 1 Poco, intenso= 0		Turgente fresco= 3 Suave rugoso = 1		Limpio y sano = 2 Seco, descomp = 1		Total	8 Si	<8 No	
Arvejas	2	0	1	0	3	0	2	1				
Choclo	2	0	1	0	3	0	2	1				
Vainitas	2	0	1	0	3	0	2	1				
HIERBAS AROMATICAS	Característico = 2 Amarillo = 0		Característico = 1 Poco, intenso= 0		Turgente fresco= 3 Suave rugoso = 1		Limpio y sano = 2 Sucio, descomp = 1		Total	8 Si	<8 No	
Albahaca	2	0	1	0	3	0	2	1				
Culantro	2	0	1	0	3	0	2	1				
Hierba buena	2	0	1	0	3	0	2	1				
Huacatay	2	0	1	0	3	0	2	1				
Perejil	2	0	1	0	3	0	2	1				
Romero	2	0	1	0	3	0	2	1				

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Olga Sosa - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos - U.N.A - LA MOLINA

V° B°

PROCESO	FORMATO CONTROL DE CALIDAD, EVALUACIÓN SENSORIAL DE FRUTAS	N° : BPM 07 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1

	CARACTERISTICAS SENSORIALES													
ALIMENTOS	COLOR		OLOR		TEXTURA		ASPECTO		TAMAÑO		Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
FRUTAS 1	Característico = 1 verde Seco = 0		Característico = 2 Poco, intenso= 1		Turgente fresco= 2 Seco = 1		Limpio = 1 Sucio = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8 Si	<8 No	
Carambola	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Cocona	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Manzana de agua	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Manzana delicia	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Manzana israel	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Maracuya	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Membrillo	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Tuna	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
FRUTA 2 CÍTRICOS	Característico = 1 verde Seco = 0		Característico = 2 Poco, intenso= 1		Turgente fresco= 2 Suave rugoso = 1		Limpio y sano = 1 Seco, descomp = 1		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8 Si	<8 No	
Mandarina	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Naranja de jugo	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Naranja de postre	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Limón ácido	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
FRUTA 3	Característico = 1 Amarillo = 0		Característico = 2 Poco, intenso= 0		Turgente fresco= 2 Suave rugoso = 1		Limpio y sano = 1 Sucio, descom = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8 Si	<8 No	
Mango	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Melon	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Papaya	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Pepino dulce	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Sandia	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Pera	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
FRUTA 4	Característico = 1 No caractístico = 0		Característico = 2 No característico= 1		Turgente fresco= 2 Rugoso, blando = 1		Limpio = 1 Sucio = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8 Si	<8 No	
Plátano de isla	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Plátano de seda	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
FRUTA 5	Característico = 1 No caractíst = 0		Característico = 2 No caractístico = 0		Firme turgente = 2 Suave rugoso = 1		Lim. s/ magullad= 1 Seco, descom= 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8 Si	<8 No	
Uvas italia	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Uvas negras	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
FRUTA 6	Característico = 1 No caractístico = 0		Característico = 2 No caractístico = 0		Firme turgente = 2 Suave rugoso = 1		Lim. s/ magullad= 1 Seco, descomp = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8 Si	<8 No	
Piña hawaiana	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
FRUTA 7	Verde oscuro = 1 Presencia de manchas = 0		Característico = 2 No caractístico = 0		Pulpa firme= 2 Pulpa oscura= 1		Sano integro= 1 C/ magulladura = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8 Si	<8 No	
Palta	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				

Nombre y firma del responsable de recoleccion de datos
.....

Fecha de recolección de datos:
.....

V° B° de Control de Calidad

Ditribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos - U.N.A - LA MOLINA

MINSA SERVICIO NUTRICION

Hospital Nacional "San Bartolomé" Servicio de Nutrición

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME" Ministerio de Salud

Servicio de Nutrición

PROCESO	FORMATO CONTROL DE CALIDAD, ALIMENTOS NO PERECIBLES	N° : BPM 08 Rev : 02 Fecha: 03/03/2011 Pág : 1/3

	CARACTERISTICAS SENSORIALES														
ALIMENTOS	ASPECTO		OLOR		PRESENTE		CALIDAD		FECHA DE VENCIM.		Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
GRANOS	Grano seco = 2 Grano grumoso= 0		Característico = 2 Humedad = 1		Empaque sellado= 1 Emp. No sellado= 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Arroz	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Cebada tostada	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Linaza	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Maíz morado	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Quinua	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Trigo	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
HARINAS	Fino seco = 2 Húmedo = 0		Característico = 2 Moho = 0		Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Avena	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de arveja	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de camote	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de chuño	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de maca	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de maíz	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Maicena	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de trigo	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Sémola	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de plátano	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
MENESTRAS	Grano uniforme = 2 Grano variado = 0		Característico = 2 Humedad, moho = 1		Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Haba verde partida	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Lentejas	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Pallar	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Frejol	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Garbanzo	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Pallar	2		2	0	1	0	2	0	1	0				

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrici	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

MINSA SERVICIO NUTRICION

Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé Dpto. Apoyo al Tratamiento V°B° MINISTERIO DE SALUD

ACEITE	Amar. cristalino = 2 Turbio = 0		Característico = 2 Rancio = 0		Empaque cellado = 1 Empaque no cellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
A...eite vegetal de soya	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
A...e de ajonjoli	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Aceite de oliva	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
A...e de sachainchi	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Ma...onesa	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
...ONDIMENTOS Y ...ISCELANEAS	Caracteristico = 2 Húmedo = 0		Característico = 2 Humendad, moho = 1		Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Aji...panca	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
A...	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Cane	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
C...ela china	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Ca...ela entera	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
...ONDIMENTOS Y ...ISCELANEAS	Caracteristico = 2 Húmedo = 0		Característico = 2 Humendad, moho = 1		Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Ca...ela molida	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
C...o de olor	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Co...a	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
M...staza	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
C...anos	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
P...illo	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Sa...yodada de cocina	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
S...	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Va...illa	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
A...mirasol	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Co...ino molido	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
H...a luisa Filtrante	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Manzanilla filtrante	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
F...enta molida	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Salsa osteón	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrici	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
E...orado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

CONDIMENTOS Y MISCELANEAS	Característico = 2 Húmedo = 0		Característico = 2 Humendad, moho = 1		Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Tofiltante	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Vinagre blanco	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
Vinagre tinto	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0				
ALIMENTOS	ASPECTO		OLOR		EMPAQUE		CALIDAD		FECH - VENC					
AZÚCARES	Característico = 2 Grumoso = 0		Característico = 2 No característico = 1		Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Azucar	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0				
Panela	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0				
Gelatina	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0				
Mermelada	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0				
Chancaca	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0				
Manjarblanco	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0				
Atún de botija	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0				
ALIMENTOS	ASPECTO		SABOR		OLOR		TEXTURA		EMPAQUE					
PANIFICACIÓN	Suave = 2 Duro = 0		Característico = 1 No característico = 0		Característico = 2 No característico = 0		Miga húmeda = 1 Miga seca = 0		Envase limpio= 2 Envase limpio= 0		Total	8 Si	<8 No	
Pan francés	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0				
Panetón	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0				
ALIMENTOS	ASPECTO		OLOR		EMPAQUE		CALIDAD		FECH - VENC					
FRUTOS DISECADOS	Fruto caracteristico = 2 Fruto con mohos = 0		Característico = 2 No característico = 1		Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0		Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0		Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0		Total	8 Si	<8 No	
Guindones	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0				
Higos secos	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0				
Pasas negras	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0				
Pasas rubias	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0				

Nombre y firma del responsable de recoleccion de datos
.....

Fecha de recolección de datos:
.....

V° B° de Control de Calidad

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrici	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Elaboración propia

MINSA SERVICIO NUTRICIÓN Hospital Nacional Docente Madre - Niño San Bartolomé

Hospital Nacional Docente Madre - Niño San Bartolomé Dpto. Apoyo al Tratamiento MINISTERIO DE SALUD V° B°

ALIMENTOS	HUMEDAD	ASPECTO	EMPAQUE	CALIDAD	FECH - VENC					
PASTAS	Seco= 2 Húmedo = 0	Infestado = 2 Libre de intestac.= 1	Empaque sellado= 1 Empaq. no sellado = 0	Reg. Sanitario = 2 Sin Registro = 0	Min. 6 meses= 1 < a 6 meses= 0	Total	8 Si	<8 No		
...os surtido	2 0	2 0	1 0	2 0	1 0					
Fideos tallarín grueso	2 0	2 0	1 0	2 0	1 0					

Nombre y firma del responsable de recoleccion de datos

.....

Fecha de recolección de datos:

.....

V° B° de Control de Calidad

Ditribución : Area de producción de alimento - Nutrici	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición
Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimnetos - U.N.A - LA MOLINA

MINSA SERVICIO NUTRICIÓN Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé

Hospital Nacional Docente Madre-Niño San Bartolomé MINISTERIO DE SALUD V° B° Crio. Apoyo al Tratamiento

Ministerio de Salud
Personas que atendemos Personas

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"
Ministerio de Salud
Servicio de Nutrición

PROCESO	FORMATO REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE BANDEJAS Y JABAS DE ALMACENAMIENTO	Nº : BPM 30 Rev : 00 Fecha : 08/02/2011 Pág : 1/1

UTENSILIOS DE ALMACEN	Cantidad	Solución empleada para el lavado	Solución empleada para la desinfección	Responsable de la operación	Supervisor (a)	Observación
Bandejas de cárnicos						
Jaba de frutas						
Jaba de verduras						
Bandejas de secos						
Tachos de almacenam.						
Otros						

Nombre y firma del responsable de recoleccion de datos …… ……
Fecha de recolección de datos: ……

Vº Bº de control de calidad

Distribución : Area de producción de alimento - Nutri	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia Nº 01
Elaborado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición
Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos - U.N.A - LA MOLINA

PROCESO	FORMATO REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CÁMARAS DE CONGELACIÓN, REFRIGERACIÓN Y DISPENSAS	N° : BPM 32 Rev : 00 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1

CAMARAS / DISPENSA/ REFRIGERADORA	Horario de Limpieza y desinfección	Solución Utilizada para la limpieza	Solución Utilizada para la Desinfección	Personal Responsable	Supervisor	Observación
Cámaras de Congelación Carnes						
Cámara de Refrigeración de Verduras						
Cámara de Refrigeración de Frutas						
Dispensa Provisional de Alimentos						
Dispensa de Tubérculos y Raices						
Refrigeradora de Lácteos						
Refrigeradora de Dietas Especiales						

Nombre y firma del responsable de recoleccion de datos .....
Fecha de recolección de datos: .....

V° B° de control de calidad

Ditribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

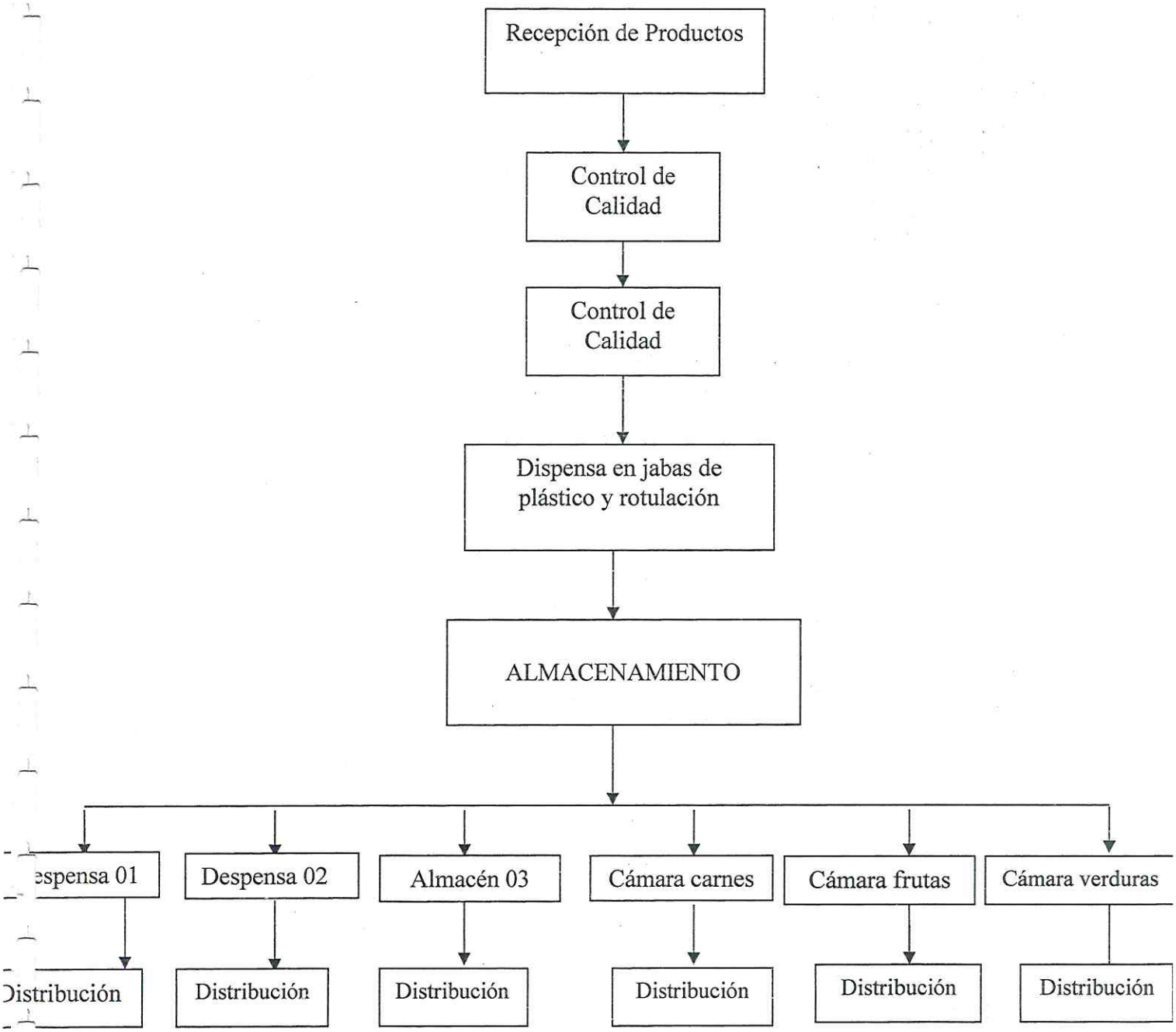
PROCEDIMIENTO	FORMATO PROGRAMACIÓN DE REGIMEN NORMAL				N: BPM 40 Rev: 00 Fecha: 01/07/2017 Pag: 1/1	
Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7
DESAYUNO						
ALMUERZO						
COMIDA						
CENA						

Ditribución : Area de producción - Almacén	Usuario: Almacen de A. de Producción	Copia Nº 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Revisado: Lic.Silvia Ruiz - Area de Produción	Aprobado : Validado

PROCESO	FORMATO PROGRAMACIÓN DE MENÚS DIETAS ESPECIALES					N: BPM 41 Rev: 00 Fecha: 15/10/18 Pag: 1/1	
TIPO/DIETA	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO							
BLANDA							
MAZAMORRA (BL, Comp I,II) 10:00 am.							
SOPA P/SNG 10:00 am							
ALMUERZO							
BLANDA							
HIPOGLUCIDA							
ALIMENTACION COMPLEME I, II							
OTROS							
CENA							
BLANDA							
HIPOGLUCIDA							
ALIMENTACION COMPLEME I, II							
OTROS							
Ditribución : Area de producción - Almacén			Usuario: Almacen de A. de Producción			Copia N° 01	
Elaborado Lic. Silvia Ruiz - Nutrición			Revisado: Lic.Silvia Ruiz - Area de Produción			Aprobado : Validado	

14. FLUJO – GRAMA

FLUJOGRAMA DE RECEPCION DE ALIMENTOS



15. ANEXOS

CRITERIOS A TENER EN CUENTA PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PESCADO
Debe recibirse entre 0° C y 5° C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)
Color: Rojo brillante.
Olor: Agradable y ligero.
Ojos: Claro, brillantes y llenos.
Textura: Firme, rígida.

Criterios para rechazar
Color: Agallas oscuras, grisáceo, opaco.
Olor: Fuerte olor a amoniaco.
Ojos: Opacos con orillas rojas y hundidas.
Textura: Piel suave que queda marcada al tacto.

MARISCOS

Debe recibirse entre 0° C y 5° C las almejas, mejillones y ostiones.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Olor: A mar, agradable, ligero.
Conchas: Cerradas y sin quebrar.
Condición: Si están frescas se recibirán vivas.

Criterios para rechazar
Olor: Fuerte olor como a pescado.
Conchas: Abiertas y quebradas.
Condición: Muertos al llegar.
Textura: Delgada, pegajosa o seca.
No se deben mezclar las diferentes entregas.

CRUSTACEOS

Están formados por los camarones, cangrejos y langostas.

La langosta entera debe adquirirse viva como garantía de calidad. Será satisfactoria mientras esté viva y su carne no se derretirá, es básico un análisis sensorial para evaluar a las langostas y cangrejos.

Debe recibirse entre 0° C y 5° C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)
Olor: A mar, agradable y ligero.
Conchas: Duras y pesadas en las langostas y en los cangrejos.
Condición: Si están frescos se recibirán vivos y húmedos.

Criterios para rechazar
Olor: Fuerte olor como a pescado.
Conchas: Suaves.
Condición: Muertos al llegar, la langosta no enrosca la cola

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 del cordero: Rojo claro.
Color del 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.

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.

HUEVOS

Debe recibirse y mantenerse entre 0° C y 5° C.

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 liquidas.

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 (40° F) o menor en todo momento

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.

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS
La mayoría de frutas se mantienen refrigeradas a una temperatura de 7° C a 12 ° C.

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.

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 oxido.

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.

ALIMENTOS PROCESADOS CONGELADOS

Se deben recibir congelados a -18° C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)
Apariencia: Empaque intacto y en buena
Condición.

Criterios para rechazar
Apariencia: Presencia de líquidos congelados al fondo del envase; evidencia de re-congelación, es decir, que lo descongelaron y lo volvieron a congelar.
Color: Anormal.
Textura: Seca.

16. BIBLIOGRAFIA

- Manual del ingeniero de Alimentos
  Autor Felipe Durand Ramírez
  Editorial Grupo Latino Ltda.
  Edición 2006 Lugar Colombia

- Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines
  MINCETUR.
  Lima – Peru 2018

- Código de Práctica de Higiene para los Alimentos Pre Cocinado utlizados en los Servicios de Comida para Colectividades CAC-RCP 39-1993. CODEX ALIMENTARIUS Organización de las Naciones Unidas

- Curso Especialización de Gestión de la Inocuidad de loa Alimentos y Bebidas, Módulo II Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos y Módulo I Programa de Higiene y Saneamiento 2009. Universidad La Molina Calidad Total.

- Código Internacional Recomendado de Practicas- Principios Generales de Higiene de los Alimentos – Codex Alimentario. CAC/RCP 1969, Rev. 4 (2003)