

Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 15 de junio de 2026.

VISTOS: El expediente administrativo correspondiente a la Hoja de Trámite N.º 005086, que contiene el Informe N.º 282-2026-DIRESA-HRM/05 de fecha 03 de junio de 2026, emitido por la Unidad de Gestión de la Calidad; el Informe N.º 1577-2025-DIRESA-HRM/03 de la Oficina de Planeamiento Estratégico; el Informe N.º 207-2025-DIRESA-HRM/03-RAC del Área de Racionalización; el Informe N.º 427-2025-DIRESA-HRM/21-21.01 dictaminado por el Servicio de Nutrición y Dietética; y el Informe Legal N.º 102-2026-DIRESA-HRM/AL de fecha 15 de junio de 2026, formulado por el Área de Asesoría Legal; y.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Ejecutiva Regional N.º 0101-2011-GR/MOQ, de fecha 15 de febrero de 2011, se resolvió crear la Unidad Ejecutora 402 Hospital Regional de Moquegua, dentro del Pliego N.º 455 Gobierno Regional del Departamento de Moquegua, dotándola de autonomía técnica, funcional y de gestión administrativa, delegando su representación legal y capacidad resolutoria en el Director Ejecutivo de la entidad;

Que, los artículos 88º y 94º de la Ley N.º 26842, Ley General de Salud, disponen que la producción y comercio de alimentos destinados al consumo humano están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, imponiendo de manera obligatoria al personal que interviene en su manipulación, transporte y almacenamiento el deber de realizar sus actividades en estrictas condiciones sanitarias para evitar la contaminación cruzada de los productos;

Que, el Decreto Legislativo N.º 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece el principio de alimentación saludable y segura, determinando que la inocuidad de los insumos alimentarios destinados al consumo de las personas es una función esencial de salud pública conexas al derecho constitucional a la salud;

Que, mediante el Informe N.º 427-2025-DIRESA-HRM/21-21.01, la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética propuso de manera formal la estandarización del documento técnico normativo orientado a regular los procesos operativos de la cadena alimentaria institucional, desde el control de proveedores hasta la dispensación final de regímenes y dietas alimentarias especiales en los servicios de hospitalización;

Que, la Oficina de Planeamiento Estratégico, a través del Informe N.º 1577-2025-DIRESA-HRM/03, basándose en el análisis favorable de su Área de Racionalización, validó la consistencia técnico-estructural del instrumento normativo propuesto, certificando su armónica articulación con las metas institucionales del Plan Operativo Institucional (POI 2026) y confirmando que su aprobación no irroga gastos presupuestales adicionales a la Entidad;

Que, mediante el Informe N.º 282-2026-DIRESA-HRM/05, la Jefa de la Unidad de Gestión de la Calidad, C.D. Ana Bianca Ordoño Nina, otorgó el **Visto Bueno Técnico** formal al proyecto de gestión denominado **"MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA"**, signado con el código **MO-001-2026-HRM-USNYD**, al verificar que cumple plenamente con los lineamientos de la metodología formal exigible y con las normas técnico-sanitarias nacionales dictadas por el Ministerio de Salud (RM N.º 157-2021/MINSA y RM N.º 066-2015/MINSA);

Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 15 de junio de 2026.

Que, a través del Informe Legal de vistos, el Área de Asesoría Legal del nosocomio ha certificado el control de legalidad del expediente, determinando que los actuados administrativos se encuentran arreglados a derecho y recomendando la expedición del respectivo acto resolutivo formal de aprobación que ordene su aplicación imperativa interna;

En uso de las facultades de representación legal, dirección y resolución conferidas por el Texto Único Ordenado de la Ley N.º 27444, aprobado por Decreto Supremo N.º 004-2019-JUS, y el inciso c) del artículo 8º del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Hospital Regional de Moquegua, aprobado mediante Ordenanza Regional N.º 007-2017-CR/GRM;

SE RESUELVE:



Artículo 1º.- APROBAR el instrumento normativo de gestión técnica asistencial denominado: "**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA**", con código de registro institucional **MO-001-2026-HRM-USNYD**, el mismo que en documento anexo forma parte integrante de la presente resolución y consta de un total de cuarenta y seis (46) folios.

Artículo 2º.- DISPONER el cumplimiento obligatorio y estricta aplicación de los lineamientos técnicos, sanitarios y de control operativo estandarizados en el Manual aprobado en el artículo primero, por parte de todo el personal profesional de Nutricionistas, personal técnico y auxiliares de nutrición que prestan servicios en la cocina central, áreas de almacenamiento y Unidades de Tratamiento Nutrioterapéutico del Hospital Regional de Moquegua.

Artículo 3º.- ENCARGAR a la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética la responsabilidad directa del monitoreo, supervisión y evaluación continua de los quince (15) formatos de control operativo y acciones correctivas instituidos en el citado manual, debiendo velar por el mantenimiento estricto de los estándares de inocuidad alimentaria.

Artículo 4º.- NOTIFICAR la presente resolución a la Oficina de Planeamiento Estratégico, a la Unidad de Gestión de la Calidad, al Servicio de Nutrición y Dietética, y a los profesionales responsables del control de calidad para las acciones correspondientes de socialización, capacitación e implementación de ley.

Artículo 5º.- ENCARGAR a la Unidad de Estadística e Informática la publicación de la presente Resolución Directoral Ejecutiva en el portal web institucional del Hospital Regional de Moquegua (www.hospitalmoquegua.gob.pe) para los fines de transparencia correspondientes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

RJVP/DIRECCIÓN
JCMH/AL
(01) OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
(01) U. CALIDAD
(01) ESTADÍSTICA
(01) SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
(01) A. LEGAL
(01) ARCHIVO



HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA

M.E. RONALD D. VARGAS PALACIOS
CMP. 21861 - RNE 11627
DIRECTOR EJECUTIVO (e)

CODIGO DEL DOCUMENTO MO-001-2026-HRM-1SNyD		DENOMINACION: "MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA"
TIPO DE GUIA MANUAL OPERATIVO - MO		
FECHA 14-05-2026	FOLIOS Cuarenta y seis (046)	
REEMPLAZA A: Ninguna		

I. INTRODUCCIÓN

El Hospital Regional de Moquegua cuenta con el Servicio de Nutrición y Dietética para la producción y distribución de las raciones alimentarias con suficientes instalaciones, equipos, maquinarias, mobiliario y utensilios fabricados de material sanitario para reducir los peligros de contaminar los alimentos. Sin embargo, esta medida preventiva no garantiza la calidad e inocuidad de estos alimentos, se requiere la implementación de las buenas prácticas de manipulación, almacenamiento e higiene. Por lo tanto, se establecerá un conjunto de operaciones estandarizadas y adecuadas a la realidad de la infraestructura de los establecimientos del hospital.

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, es un grupo de medidas que permite reducir los peligros significativos que pueden presentarse en los alimentos, desde la programación, recepción, almacenamiento, preparación y servido final de las preparaciones alimentarias. El presente manual está constituido por los procedimientos operativos estandarizados que son instrucciones para un determinado proceso de trabajo en materia de las condiciones sanitarias de las áreas involucradas, con el personal capacitado e inducido y la calidad sanitaria de los alimentos. Cada procedimiento está documentado y es una parte del presente manual para facilitar su simplificación, búsqueda y uso interno de la información dirigido a los trabajadores del servicio de nutrición y dietética del hospital.

Finalmente, las buenas prácticas de manipulación dispondrán de elementos y dispositivos de control para los trabajadores involucrados en las actividades de la cadena alimentaria.



II. FINALIDAD

Tiene como finalidad establecer los lineamientos técnicos del cumplimiento de las políticas institucionales respecto a la inocuidad de los alimentos en el Servicio de Nutrición y Dietética.

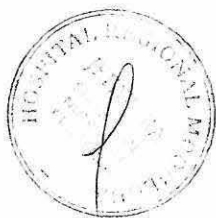
III. OBJETIVO

3.1. OBJETIVO GENERAL

Regular los procesos y procedimientos operativos que permitan las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y distribución en el comedor institucional y áreas periféricas del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua.
- Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables de los manipuladores de alimentos que laboran en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua.
- Establecer condiciones higiénico- sanitarias y de infraestructura mínima que deben cumplir la cocina central y los servicios afines, del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua.
- Proteger el estado de salud de los consumidores y proveer alimentos inocuos con las condiciones de higiene necesarias aptas para el consumo humano en el Hospital Regional de Moquegua.



IV. AMBITO DE APLICACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) comprende los principios generales de higiene que deben aplicarse durante la adquisición, el transporte, la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las raciones alimentarias destinadas a pacientes hospitalizados y personal de salud de Guardia diurna y nocturna.



V. BASE LEGAL

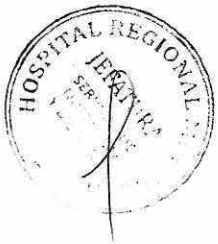
- Ley N°26842, Ley general de salud y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N°031-2010-SA "Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano" (Título IX- Requisitos de Calidad del Agua para Consumo Humano)
- Decreto Supremo N°034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA." Norma Técnica N°173-MINSA/2021/DIGESA: Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva".

- Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA "Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano".
- Resolución Ministerial N°665-2013/MINSA "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA "Norma Técnica de Salud Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA "Guía técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinfección, Desratización, Desinsectación, limpieza y desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques sépticos".
- Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los alimentos – CODEX ALIMENTARIUS- FAO/OMS. Segunda Edición 1997.

VI. CONTENIDO

6.1. DEFINICIONES DE LOS ASPECTOS TECNICOS FUNDAMENTALES

- **Acción Correctiva:** Acción para eliminar la causa de una no conformidad y evitar que vuelva a ocurrir. (ISO 9000:2015).
- **Acción Preventiva:** Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial y otra situación potencial no deseable. (ISO 9000:2015).
- **Agua Potable:** Agua apta para el consumo humano que cumple con los criterios establecidos por el Ministerio de Salud y la Organización Mundial de la Salud (OMS). (R.M. N°495-2008/MINSA).
- **Alimento:** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualquiera otra sustancia que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, no el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos. (D.L. N°1062: Ley de Inocuidad de los Alimentos) (R.M. N°624-2015/MINSA).
- **Alimento Elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas, podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo. (D.L. N°1062) (R.M. N°591-2008/MINSA) (R.M. N°624-2015/MINSA).
- **Alimentos No Perecibles:** Son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque si pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante. (Resolución Ministerial. N°066-2015/MINSA).
- **Alimento Perecible:** Se denomina así a los alimentos de fácil descomposición y que deben mantenerse en refrigeración. (Resolución Ministerial N°0019-81-SA-DVM).
- **Almacén:** Espacio físico destinado exclusivamente para conservar de manera apropiada los productos/alimentos que permita garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada, deben cumplir con condiciones y requisitos sanitarios de estructura física e instalaciones, distribución de ambientes y ubicación de equipos, disposición de aguas servidas, recolección de residuos sólidos, entre otros. No debe ser utilizado para fines distintos a la

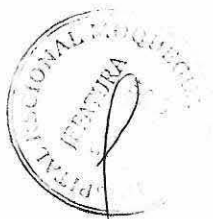


conservación, ni guardar ningún otro material, productos o sustancias que puedan contaminar el producto/alimento almacenado.

- **Brote de ETA:** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículos del agente causal de la misma. (R.M. N°222-2009/MINSA).
- **Buenas Prácticas de Manipulación:** Conjunto de Prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. (D.S. N°007-98-SA).
- **Cadena Alimentaria:** Comprende las diferentes fases de los alimentos desde la producción de la materia prima hasta el consumo final. Para efecto de los servicios de Nutrición, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo, considera cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.
- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano. (Decreto Supremo N°007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) (Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA).
- **Contaminación Cruzada:** Es la transferencia de contaminantes en forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, indirecta, cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículo o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos, entre otros.
- **Cocina:** Es un espacio vital de las unidades de preparación de alimentos destinado a realizar los diferentes procesos de elaboración de las comidas. Está delimitada físicamente por los parámetros y dotada de un conjunto de instalaciones entre las que se encuentra en mobiliario, las maquinarias y los equipos.
- **Daño a la Salud:** Presentación de signos, síntomas, síndromes o enfermedades atribuibles al consumo de alimentos o bebidas contaminados, alterados o adulterados. (D.S. N°007-98-SA).
- **Dieta:** Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de cuando a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
- **Establecimiento de Salud:** Son aquellos que realizan, en régimen ambulatorio o de internamiento, atención de salud con fines de prevención, promoción diagnóstica, tratamiento y rehabilitación, dirigidas a mantener o restablecer el estado de salud de las personas. Comprende a los establecimientos de salud del ministerio de Salud, EsSalud, Sanidades de las Fuerzas Armadas, Sanidad de la Policía Nacional del Perú, Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales, y otros establecimientos de salud públicos y privados. (Resolución Ministerial N°749-2015/MINSA).
- **ETA:** Enfermedad Transmitida por Alimentos (La sigla se utiliza tanto para el singular, como el plural). Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de la población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
- **Formulas Enterales:** Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
- **Higiene de Alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y de aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. (Decreto Legislativo N°1062).



- **Información Documentada:** Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que la contiene. (ISO 9000:2015).
- **Infraestructura:** Sistema de Instalaciones, equipos y servicios necesarios para el funcionamiento de una organización.
- **Inocuidad:** Exento de riesgos para la salud humana.
- **Instalaciones:** Son todos aquellos colocados o situado que sea preciso utilizar de forma permanente o circunstancial para desarrollar las actividades propias de la cocina u otras áreas de preparación.
- **Ración Alimentaria:** Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
- **Manipulador de Alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos. (Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA).
- **Mantenimiento:** Combinación de todas las acciones técnicas, administrativas y de gestión, durante el ciclo de vida de un elemento, destinada a conservarlo o devolverlo a un estado en el cual pueda desarrollar la función requerida. (UNE-EN 13306).
- **Mantenimiento Correctivo:** Mantenimiento ejecutado después del reconocimiento de una avería, y destinado a llevar un elemento a un estado en el que pueda desarrollar una función requerida.
- **Mantenimiento Preventivo:** Mantenimiento ejecutado ha intervalos predeterminados o de acuerdo con unos criterios prescritos, y destinado a reducir la probabilidad de fallo o la degradación de funcionamiento de un elemento. (UNE-EN 13306).
- **Material de Envasado:** Los recipientes metálicos (latas), de vidrio, de cartón (cajas), plástico o material para envolver o cubrir, tal como papel laminado, película de papel, papel encerado, bolsas de polietileno y fundas o sacos de tela. (NTP 2001.019).
- **Mobiliario:** Es el conjunto de muebles estáticos o móviles, pero sin aporte de energía manual, utilizados como depósito, transporte, apoyo o soporte durante el desarrollo de actividades propias de la cocina.
- **PEPS:** Siglas que corresponden al principio que enuncia. "Los primeros alimentos que entren al almacén tienen que ser los primeros en salir". Principios que se sigue en la rotación de los alimentos almacenados. (R.M. N°066-2015/MINSA).
- **Proveedores:** Organización que proporciona un producto o un servicio.
- **Raciones:** Desayunos o refrigerios o almuerzos producidos por el servicio de nutrición, en cualquier modalidad de atención (Raciones o Productos). Es igual al número de usuarios multiplicado por el número de días de atención. (D.L. N°1052).
- **Trazabilidad:** Capacidad para seguir el histórico, la aplicación o la localización de un objeto. (ISO 9000:2015)
- **Utensilios:** Objetos como ollas, cacerolas, cucharones, platos, bowls, tenedores, cucharas, cuchillos, tablas de cortar o recipientes, utilizados para preparar, almacenar, transportar o servir alimentos.
- **Zona:** Espacio destinado ha efectuar las distintas actividades habituales de la cocina.



6.2. UBICACIÓN, INSTALACIONES Y DISTRIBUCIÓN DE PLANTA

6.2.1. Ubicación

Los establecimientos de producción, almacenamiento y distribución de los alimentos están ubicados en la zona central del Hospital Regional de Moquegua.

Las áreas están fuera de los focos de contaminación. Las áreas están protegidas por puertas hermetizadas, aberturas enmalladas, ductos de extracción e inyección y barreras físicas para evitar el ingreso de vectores.

6.2.2. Distribución del establecimiento

El establecimiento está diseñado, construido y mantenido de manera apropiada a la naturaleza de las operaciones del proceso a llevar a cabo. Las áreas, zonas y emplazamientos se encuentran acondicionadas para la producción, almacenamiento y distribución de los alimentos con instalaciones, máquinas y utensilios dispuestos para sus respectivos usos.

6.2.3. Unidad central de producción de regímenes y fórmulas especiales

Las áreas y zonas están distribuidos los siguientes

a) Area de recepcion de alimentos

Zona de recepción de alimentos

b) Area de conservación de alimentos

Zona de cámaras refrigeradas:

- ✓ Pescado
- ✓ Carnes
- ✓ Verduras
- ✓ Lacteos

Zona de Almacenamiento de alimentos no perecederos:

- ✓ Almacén de alimentos secos
- ✓ Despensa diaria

c) Area de cocina central

- ✓ Área de preparación de carnes
- ✓ Area de preparación de jugos y ensaladas
- ✓ Área de preparación de vegetales
- ✓ Área de preparación de dietas especiales
- ✓ Área de preparación de pescados
- ✓ Zona de distribución
- ✓ Zona de lavado de coches
- ✓ Área del comedor del personal
- ✓ Área de lavado de vajilla del comedor
- ✓ Almacén y deposito y lavado de ollas y utensilios
- ✓ Depósito de residuos sólidos

d) Area de formulas enterales y lacteas

Esta constituido por dos zonas que se relacionan entre si, la zona de preparación de fórmulas enterales y la zona de esterilización mediante flujo laminar.



6.2.4. Unidad de tratamiento nutricional

Todas las áreas para la distribución de las preparaciones alimentarias (Emergencia, Unidad de Cuidados Intensivos (UCI), Medicina, Cirugía, Ginecología- Obstetricia y Pediatría).

6.2.5. Unidad de nutrición integral

Esta constituido por el consultorio de atención integral en consultorios externos del Hospital.

6.3. DISEÑO SANITARIO DE LA COCINA CENTRAL

a) Piso

- ✓ Loza cerámica con juntas.
- ✓ Uniones entre el piso y la pared de loza cerámica y recubierta de esmalte brillanteresina.

b) Paredes

- ✓ Superficie pintada de resina epoxica o al agua.

c) Puertas

- ✓ Material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

d) Techos

- ✓ La cocina central cuenta con un techo recubierto de resina para facilitar la limpieza cada mes. El techo cuenta con protectores de luminarias y canalizaciones.

e) Lavaderos

- ✓ Son equipos sanitarios fabricados de acero inoxidable.

6.4. EQUIPOS

En la cocina central y áreas involucradas en la producción y distribución, cuenta con equipos para realizar la manipulación de los alimentos, cocción, desinfección de frutas y verduras y preparaciones finales. Su material de contacto con el alimento es de acero inoxidable y es resistente a la corrosión, la limpieza y desinfección:

a) Cocina Industrial: Equipos empleados para la cocción de dietas, ensaladas cocidas y carnes. La cocina funciona a gas y emite llama para calentar los alimentos por medio de las ollas, sartenes, etc. Su material externo es de acero inoxidable, que son resistentes a la limpieza y desinfección.

b) Marmitas: Equipos empleados para la preparación de arroz, sopas, agua hervida e infusión. Funciona al vapor y cuenta con líneas de la misma y agua.

c) Sartén: Equipos empleados para la preparación de frituras y la cocción de menestras, tuberculos y cereales

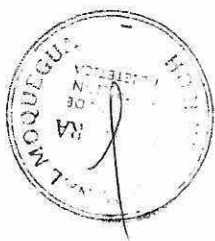
d) Horno: Equipo empleado para realizar la cocción en medio seco de preparaciones alimentarias a elevadas temperaturas.

e) Licuadora Industrial: Equipo empleado para la preparación de cremas y salsas como complemento de los alimentos.

f) Licuadora Domestica: Equipo empleado para la preparación de fórmulas, jugos, cremas y salsa.

g) Tavola: Equipo empleado para mantener la temperatura de los alimentos cocidos por encima de los 65°C.

h) Campanas extractoras: Son equipos para evacuar los olores y grasas producidos en la cocina.



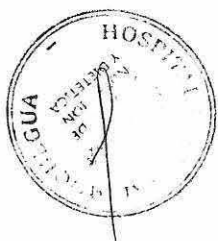
6.5. MOBILIARIO

- a) **Mesa de Trabajo:** Muebles empleados para los siguientes usos exclusivos. Algunas mesas de trabajo están empotradas con las paredes y conectados con los lavaderos. Las superficies de contacto están fabricadas de acero inoxidable, que son resistentes a la corrosión, trabajos mecánicos, limpieza y desinfección.
 - Manipulación de frutas y verduras Crudas.
 - Corte y condimentación de los productos cárnicos.
 - Preparaciones Finales.
 - Elaboración de Formulas.
 - Distribución de las Preparaciones Alimentarias.
- b) **Lavaderos para utensilios y menajes:** Son equipos empleados para el lavado de frutas y verduras. También se emplea para la limpieza de los menajes, vajillería, cubertería y cristalería.
- c) **Lavaderos para manos:** Son equipos empleados para realizar el lavado de manos, también cuenta con dispensadores de jabón y papel toalla. La superficie del lavadero está fabricada para facilitar la limpieza y desinfección.
- d) **Tachos de residuos sólidos:** Son recipientes de plástico recubierto con bolsas de colores para depositar los residuos sólidos.

6.6. UTENSILIOS

El área de cocina central del nosocomio, cuenta con utensilios para facilitar la manipulación, la desinfección de frutas y verduras, la cocción y las preparaciones finales de los alimentos cocidos y fríos. Los utensilios están agrupados de manera exclusiva para evitar los riesgos de contaminación cruzada. Esta exclusividad está agrupado para frutas y verduras, una para los productos cárnicos, un grupo para las dietas, formulas, para la cocción y las preparaciones finales. La superficie de contacto es resistente a la corrosión, la limpieza y desinfección.

- **Cuchillos:** Utensilios empleados para el corte de los alimentos. Están agrupados para las frutas y verduras crudas, para los productos cárnicos, para los productos lácteos, para el corte de panes, untado y combinaciones, para los alimentos calientes y para las áreas de distribución. Las hojas son de acero inoxidable.
- **Tablas de picar:** Son utensilios empleados para el corte, trozado y picado de los alimentos. Las tablas de picar están clasificadas por colores por el tipo de alimento a emplear.
 - ✓ **Amarillo.** Pollo.
 - ✓ **Rojo.** Productos cárnicos.
 - ✓ **Verde.** Frutas y verduras crudas.
 - ✓ **Azul.** Productos hidrobiológicos.
 - ✓ **Blanco.** Alimentos cocidos o desinfectados. Incluye los derivados lácteos y embutidos.
- **Raspadores:** Son materiales empleados para el raspado y picado de los alimentos. También están agrupados de manera exclusiva. Su material está fabricado de acero inoxidable para resistir la limpieza y desinfección.
- **Pocillos:** Son utensilios empleados para el mezclado y combinación de las preparaciones alimentaria y están agrupados para las frutas y verduras, y para los productos cárnicos, pollos y productos hidrobiológicos con el fin de evitar los riesgos de contaminación cruzada.



- **Fuentes:** Son utensilios empleados para colocar los alimentos y están agrupados para evitar los riesgos de contaminación cruzada. Su material está fabricado de acero inoxidable, resistente a las altas temperatura, la corrosión, la limpieza y desinfección.
- **Menajes:** La cocina central cuenta con ollas, sartenes y otros que se emplea para la cocción de los alimentos, las ollas cuentan con tapa y junto con las sartenes son de material sanitario y resistente a la limpieza y desinfección.

6.7. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

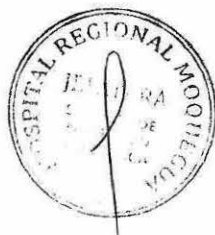
El establecimiento cuenta con procedimiento operativos estandarizados con el fin de reducir y controlar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Cada procedimiento operativo estandarizado cuenta con un propósito, alcance, responsabilidades, actividades, condiciones y registros para evidenciar su cumplimiento.

Cada procedimiento es uno o un conjunto de actividades asignado a cada responsable para cumplir los propósitos correspondientes. Si los procedimientos presentan observaciones o deficiencias que se incumplen, se tomaran acciones correctivas. Cada procedimiento es registrado, con los datos de los responsables, su evaluación, observaciones si se presentan y acciones correctivas tomadas.

6.7.1. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LOS PROVEEDORES

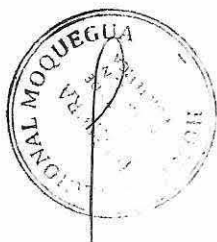
Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Describir las actividades que realiza el área de producción del Servicio de Nutrición y Dietética para evaluar, controlar a los proveedores.
Alcance del procedimiento	Es aplicado a todos los proveedores de alimentos, insumos y aditivos utilizados por el Servicio de Nutrición y Dietética para la preparación de raciones normales y especiales. Los proveedores de artículos de limpieza, desinfección, envases, etc. También son alcanzados por el procedimiento de control de proveedores.
Responsables	– Jefe del Servicio: Es responsable de la programación de los alimentos de acuerdo a las especificaciones técnicas de los alimentos, características de los insumos, enseres y otros. – Nutricionista de Administración: Es el responsable de la evaluación y verificación de la calidad de los alimentos y los insumos durante la recepción de los mismos. – Auxiliares de Nutrición: Es el responsable del almacenamiento de los alimentos y apoya en la recepción de los alimentos e insumos.
Frecuencia	Anual: Para todos los proveedores de alimentos, insumos materiales, envases y otros. Ocasional: En la oportunidad que se adquieran nuevos productos, insumos y alimentos.
Procedimiento	• Solicitar la especificación técnica/protocolo de análisis y una muestra del producto. • Verificar la documentación del registro sanitario y habilitación sanitaria.



	• Verificar la capacidad del proveedor para abastecer con alimentos, insumos y materiales en el momento oportuno. • Verificar las especificaciones técnicas de los alimentos, materiales e insumos establecidos. • Solicitar la ficha técnica de la materia prima e insumos que abastece. • Evaluar la cantidad de alimentos solicitado versus la cantidad atendida. • Evaluar la oportunidad de entrega de los alimentos, materiales e insumos.
Registros	- FORMATO BPM-HRM-001: CONTROL DE PROVEEDORES.

6.7.2. PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Establecer las actividades de control de la calidad de los alimentos e insumos según los certificados y las fichas técnicas de los alimentos.
Alcance del procedimiento	Es aplicado a todos los alimentos e insumos que ingresan al Servicio de Nutrición y Dietética.
Responsables	- Nutricionista responsable de administración. - Auxiliares de Nutrición encargados de la recepción de alimentos e insumos, según rol de turnos.
Frecuencia	- Alimentos perecederos, en las mañanas de lunes a sábado, según programación. - Alimentos no perecederos, según contrato de adquisición de alimentos en forma mensual o trimestral.
Procedimiento	Transporte de alimentos: Evaluar la higiene del vehículo transportador de alimentos, el chofer del vehículo y los proveedores, de acuerdo al tipo de alimentos e insumos para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. Se deberá verificar y evaluar las condiciones de calidad de los alimentos e insumos: • Protección de los alimentos de los efectos del calor, el frío, la humedad, la sequedad y la contaminación ambiental. • Que el vehículo sea utilizado exclusivamente para el transporte de los alimentos, evitando el transporte con contaminantes químicos y otros. • Que el vehículo este acondicionado para garantizar la cadena de frío cuando transporten alimentos perecibles como: lácteos, pescados, carnes y otros que así lo requieran. • Las cajas, jabs, cajas térmicas, cajas cosecheras deben ser transportadas sin contactar directamente con el piso, paredes o techo del vehículo. • Durante el transporte de los alimentos, el transportista deberá tener extremo cuidado con los alimentos



envasados a fin de evitar la rotura y el vaciado del contenido.

- Las tolvas de los vehículos de transporte deberán estar limpios.
- El personal auxiliar de Nutrición encargado de la recepción de los alimentos deberá mantener adecuados hábitos de higiene (uniforme completo y carnet de sanidad).

Descarga de los alimentos:

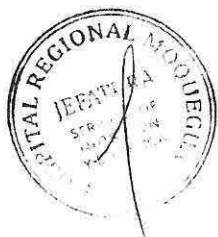
- El nosocomio cuenta con un área para la descarga de los alimentos, luego deberán ser transportados hasta el área de recepción de alimentos en el servicio de nutrición y dietética.
- La estiba de las jabs, cajas, cajas térmicas, canastas cosecheras, etc. Deberá hacerse utilizando el coche de transporte pesado, mediando determinada altura con la finalidad de evitar que los alimentos entren en contacto con el suelo o pavimento.
- La descarga de los recipientes conteniendo los alimentos se realizará en el horario establecido en el contrato a fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

Recepción de los alimentos:

- Los alimentos destinados a la elaboración de raciones alimentarias, deberán reunir los requisitos de inocuidad y calidad alimentaria propios de cada tipo de alimento.
- Los alimentos envasados se rechazarán cuando presenten algunas de las siguientes características; Sin rotulado o etiquetado, con fecha de vencimiento expirada, con envases y sellos de seguridad abiertos o rotos, con presencia de contaminación física por cuerpos extraños como: piedras, paja, insectos, otros. Con envases hinchados, oxidados, abollados o similar, con signos visibles de adulteración.
- Los alimentos que requieren cadena de frío para su conservación serán rechazados cuando no sean entregados en condiciones de temperatura del alimento.
- Se deberá realizar el muestreo al azar en un determinado lote de alimentos recepcionados así como el análisis sensorial para verificar la calidad organoléptica y decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.

El área de producción del Servicio de Nutrición y Dietética deberá:

- Contar con el registro de los proveedores por cada tipo de alimento; perecederos o no perecederos, insumos, materiales, etc, a fin de establecer la rastreabilidad de los alimentos y realizar investigación epidemiológica.
- Elaborar las fichas técnicas de calidad para cada uno de los alimentos o grupos de alimentos, con la finalidad que

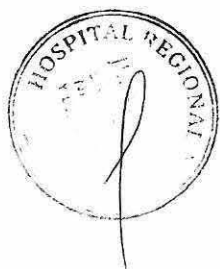




	el personal responsable de la recepción de los alimentos realice con facilidad la evaluación sensorial y la medición de los parámetros físicos (peso, volumen) que permitan la aceptación o rechazo de los alimentos y bebidas. • Registrar la información de cada grupo de alimentos sean frescos (perecederos) o industrializados (No perecederos) consignando en cada ficha técnica a fin de permitir la realización de controles y de rastreabilidad. • La información corresponderá a datos de los proveedores, procedencia, descripción, composición, características físico-químicas y microbiológicas, formas de preparación, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación entre otras. • Dicha información deberá registrarse y encontrarse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad sanitaria responsable de la vigilancia epidemiológica. • Realizar la evaluación sensorial de los alimentos en cada ocasión que se recepcione alimentos perecederos; frutas, verduras, tuberculos, carnes) y para los alimentos envasados se deberá verificar el color, olor y aspecto general, registrando los resultados en los formatos de recepción de alimentos. En caso los alimentos no cumplan la evaluación sensorial, serán identificados y rechazados. • Realizar el control de los certificados de calidad de los alimentos no perecederos envasados. • Se solicitará al proveedor la ficha técnica y el certificado de calidad o equivalente en la que se incluya; cumplimiento de los requisitos establecidos, número de lote, fecha de producción del lote recepcionado, fecha de vencimiento del lote recepcionado, nombre del proveedor, registro sanitario. • Los lotes de alimentos que no cuenten con el certificado de calidad o los datos no coincidan con el alimento recepcionado o no cumplen con los requerimientos establecidos serán identificados y rechazados.
Acciones Correctivas	Si los resultados de la evaluación, según formato indican NO CONFORMIDAD , se solicitará al proveedor del alimento o insumo el cambio inmediato del alimento o insumo.
Registros	– FORMATO BPM-HRM-002: CONTROL DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES: CARNES, HUEVOS, EMBUTIDOS Y LACTEOS. – FORMATO BPM-HRM-003: CONTROL DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES: FRUTAS, VERDURAS, TUBERCULOS. – FORMATO BPM-HRM-004: CONTROL DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS NO PERECIBLES.

6.7.3. PROCEDIMIENTO DEL CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE DEL ALMACEN DE ALIMENTOS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	- Determinar las etapas de la elaboración de las raciones alimentarias. - Determinar los parámetros de medición y las desviaciones producidas en cada una de las etapas de elaboración de las raciones alimentarias. - Establecer el incumplimiento de los parámetros de elaboración de las raciones alimentarias y asegurar la corrección inmediata y/o continua.
Alcance del procedimiento	Este procedimiento es aplicado desde la recepción de alimentos e insumos en el área de producción de raciones alimentarias hasta la distribución en los servicios de hospitalización de; Cirugía, Medicina, Ginecología, Pediatría, Unidad de Cuidados intensivos, y los Servicios de Salud mental, Hospital de día de Salud mental y en el Servicio de Emergencia, así como el comedor de personal de salud.
Responsables	La Nutricionista del área de producción o administración del servicio es responsable de asegurar el cumplimiento del proceso de elaboración de raciones alimentarias. El personal auxiliar de Nutrición, es responsable directo de las operaciones preliminares, definitivas en la producción de raciones alimentarias así como el servido de las preparaciones.
Procedimiento	• El personal auxiliar de Nutrición tomará en cuenta el flujograma general de elaboración de dietas completas, blandas y especiales del manual de procedimientos (MAPRO). • En cada etapa de la elaboración de raciones alimentarias, se utilizará el formato de control de acuerdo a los parámetros de peso, temperatura, tiempo, etc. Con la finalidad de uniformizar las preparaciones de las raciones de las dietas completas, blandas y especiales. • De existir desviaciones en los puntos de control de cada etapa o proceso de elaboración, se utilizará el formato de acciones correctivas del proceso de elaboración de raciones alimentarias. • Se realizará la supervisión diaria de los datos registrados en los formatos de control y de acciones correctivas. • Al iniciar el proceso de elaboración de raciones alimentarias se verificará el cumplimiento del programa de Higiene y saneamiento de los mobiliarios, equipos y utensilios. • El personal auxiliar de Nutrición, deberá pesar los alimentos de acuerdo a la dosificación formulada para las dietas completas, blandas y especiales en el desayuno, almuerzo y comida.



- El personal auxiliar de Nutrición deberá registrar el peso de cada uno de los alimentos de cada preparación por tiempo de comida en el formato correspondiente.

- Es Auxiliar de Nutrición transportará los alimentos e insumos en recipientes acondicionados desde el almacén diario, refrigeradores y congeladores hasta la zona de preparación de los alimentos.

En el área de cocina central se procederá a efectuar las siguientes actividades de manipulación de alimentos:

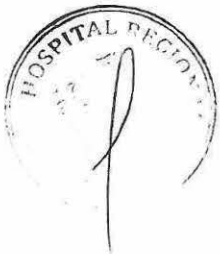
Operaciones preliminares: en las que se realizarán las actividades de selección, limpieza, remojo, picado o seccionado y cocinado previo.

Operaciones intermedias: que corresponden a las actividades de corte, picado, cocción de alimentos que requieren estas técnicas gastronómicas.

Operaciones finales: corresponden a las operaciones finales de fritura, guisado, horneado, cocción húmedo o en calor seco, anotándose los datos requeridos en los formatos respectivos.

Las preparaciones de sopas, guisos, frituras, postres, entradas, refrescos, etc. Se acondicionarán en recipientes de acero inoxidable, con tapa, son trasladados al coche transportador de alimentos desde el área de preparación hasta los reposteros de cada servicio de hospitalización para el servido en charolas de acero quirúrgico al paciente hospitalizado.

Las preparaciones de dietas completas destinadas al personal de salud de Guardia diurna o nocturna o con beneficio de alimentación por área crítica, son acondicionados en recipientes de acero inoxidable (ollas, fuentes, pocillos, baldes, con tapas) desde el área de preparación de cocina central hasta el comedor para el servido de las raciones en charolas de acero inoxidable.



FLUJOGRAMA DE ELABORACION DE DIETAS COMPLETAS Y ESPECIALES





6.7.4. PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	– Conservar, preservar y custodiar los alimentos en condiciones adecuadas manteniendo sus características nutritivas y organolépticas. – Establecer las buenas prácticas de almacenamiento de los alimentos de acuerdo al tipo de alimento e insumos.
Alcance del procedimiento	El procedimiento alcanzará a todas materias primas, alimentos, envases, etc, que se utilizan en la elaboración de raciones alimentarias de dietas completas, blandas y especiales, asimismo a los materiales de limpieza y desinfección utilizados en el Servicio de Nutrición y Dietética.
Responsables	Nutricionista responsable del área de producción de raciones alimentarias. Auxiliar de Nutrición, encargado del almacén principal.
Frecuencia	Cada vez que ingresa un alimento o insumo al Servicio de Nutrición y Dietética. La rotación y consumo de alimentos es diaria para la elaboración de raciones alimentarias.
Procedimiento	El responsable de almacenar, inspeccionar las condiciones sanitarias e integridad del ambiente, los anaqueles, parihuelas y recipientes o jabas. Los alimentos e insumos ingresan al almacén correspondiente registrados en las tarjetas, Kardex, para el control de cada uno por el método PEPS, primeros en ingresar, primeros en salir. Alimentos no perecederos • Se almacenan en sus envases originales, si se fraccionan estarán correctamente protegidos e identificados incluyendo la fecha de vencimiento. • Se identifica la fecha de ingreso, fecha de vencimiento para efectos de una correcta rotación.



- Están dispuestos en recipientes identificados en orden y debidamente separados para permitir la circulación del aire,
- Se mantienen las condiciones de temperatura y humedad que impiden la proliferación de mohos, insectos, etc.
- El acopio de los alimentos será en tarimas, anaqueles mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene.
- Evitar la contaminación cruzada, teniendo en cuenta las buenas prácticas de almacenamiento, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0.60 m del techo, 0.50 m. entre hilera y 0.50 de la pared.
- Los sacos, cajas y similares se apilan de manera entrecruzada que permitan la circulación del aire.
- No se guardan en este ambiente, materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cañas, costalillos u otros que pueden contaminar los alimentos y propicien la proliferación de vectores.
- En los ambientes de almacenamiento de los alimentos, no se puede depositar o guardar ningún otro material, material, producto o sustancia que pueda contaminarlos.

Alimentos perecederos

- Los alimentos perecederos de acuerdo al origen: animal o vegetal y a su procesamiento; crudos, cocidos o precocidos, se almacenan por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores.
- Los alimentos almacenados se disponen de tal forma que alcancen las temperaturas de seguridad de manera más rápida y uniforme, sea por refrigeración o congelación.
- Dentro de cada almacén de refrigeración o congelación se establecen zonas específicas para cada tipo de producto alimenticio, los cuales permanecen por separado en bolsas o tapers cerrados.
- Se llevará el control y registro de las temperaturas, para lo cual el termómetro debe encontrarse operativo y calibrado.

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

- Se tiene una cámara exclusiva para almacenar las verduras y hortalizas, la estiba de los productos al interior de los ambientes de refrigeración, deberá permitir la circulación del aire frío y no interferirá con el intercambio de temperatura entre este y el producto.
- Los quesos y embutidos, se almacenan en recipientes cerrados herméticamente.
- La conservación de la carne de res en refrigeración no deberá exceder de 72 horas para carnes, aves y menudencias no deberán exceder de 48 horas.

Camaras de Congelación (°0C a -10°C)

- El servicio cuenta con cámaras exclusivas para almacenar carnes de aves y pescados.



	- Los alimentos que se reciben congelados, deberán mantenerse a una temperatura no mayor a -10°C en el centro del producto. - Igualmente, los alimentos que se reciben frescos, podrán conservarse en congelación. - Se almacenarán embolsadas las carnes rojas, aves, pescados con la finalidad de conservarlos por un tiempo mayor. Antecámara Los tuberculos (ollucos, papas, camotes) son almacenados en forma transitoria al medio ambiente frio, en jabas colocadas sobre una parihuela, manteniendo el orden y limpieza. Artículos y utensilios de cocina (envases y servilletas) Se tiene un almacén exclusivo, acondicionado con anaqueles y pahiuellas. Insumos químicos de limpieza y desinfección Son almacenados en un lugar exclusivo y separado del área de preparación de raciones alimentarias Se identificarán como insumos químicos de higiene, donde se encuentren almacenados, como envases, detergente, lejía, hipoclorito de sodio. El jabón liquido, alcohol, papel toalla, papel higienico, guantes de plástico negro, anaranjado, verde, etc., los implementos de limpieza como; baldes, techos o buzones de desechos sólidos, jalador, trapeadores.
Registros	– FORMATO BPM-HRM-008: CONTROL VISIBLE DE ALMACÉN.



6.7.5. PROCEDIMIENTO DEL PESADO DE LOS ALIMENTOS E INSUMOS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	- Establecer el adecuado pesado de los alimentos destinados a la elaboración de raciones alimentarias. - Mantener la dosificación de los alimentos por tipo de preparaciones acorde a la programación de menues de dietas completas o blandas. - Estandarizar las preparaciones que conforman la minuta diaria de raciones completas, blandas y especiales.
Alcance del procedimiento	Este procedimiento se utilizará en todos los alimentos, insumos y condimentos utilizados en la preparación de las dietas completas, blandas y especiales conformantes de las raciones alimentarias destinadas a pacientes hospitalizados y personal de guardia con beneficio de alimentación.
Responsables	- Nutricionista jefe del Servicio de Nutrición y Dietética. - Nutricionista del área de producción de raciones. - Auxiliar de Nutricion encargado del almacén. - Auxiliar de Nutrición encargado de la cocina central.

Frecuencia	A diario en la elaboración de las diferentes preparaciones conformantes de cada comida; desayuno, almuerzo y cena. En cada tiempo de comida.
Procedimiento	• La dosificación de los alimentos será de acuerdo a la programación diaria de raciones alimentarias correspondiente a las dietas completas o normales, blandas y especiales. • El auxiliar de nutrición es el responsable del movimiento de los alimentos en el almacén diario y en los refrigeradores y congeladores de alimentos. • El auxiliar de nutrición es el encargado de recepcionar los diferentes alimentos, insumos etc. Provisto de depósitos acordes para el pesado de los mismos. • El auxiliar de nutrición aplica los procedimientos de apertura del espacio de trabajo, mediante la debida higienización de manos, higienización de superficies inertes, PEPS, etc. • El auxiliar de nutrición deberá leer la programación de alimentos por tipo de preparación y tiempo de comida como; desayuno, almuerzo y cena verificando la cantidad de alimentos requerido en unidades (panes, frutas, huevos) y kilogramos (carne, pollo, pescado, menestras y cereales). • El auxiliar de nutrición transportará los alimentos desde el almacén diario, los refrigeradores en recipientes debidamente tapados herméticamente a fin de evitar la contaminación cruzada. • Al finalizar la dispensación de alimentos en el almacén diario, el auxiliar de nutrición deberá cerrar y tapar herméticamente las cajas, bolsas o sacos y ordenar el almacén diario. • Los productos en refrigeración (Queso, mantequilla, carne, vísceras) deben despacharse al final, con la finalidad de exponerlos el menor tiempo posible a la temperatura ambiente. • Los datos correspondientes a la programación diaria de alimentos deberán ser registrados por la nutricionista del área de producción.
Registros	- FORMATO BPM-HRM-009: REQUERIMIENTO DIARIO DE VIVERES PARA DIETA COMPLETA Y BLANDA.



6.7.6. PROCEDIMIENTO DE ROTACION DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	- Establecer la vida útil de los alimentos e insumos mediante la rotación. - Establecer el stock de alimentos en el almacén para la elaboración de raciones alimentarias.

Alcance del procedimiento	A todos los productos alimenticios, alimentos perecederos y no perecederos del almacén principal, almacén diario, almacén de insumos y otros.
Responsables	– Nutricionista del área de producción de raciones alimentarias. – Auxiliar de Nutrición encargado del almacén de alimentos
Frecuencia	A diario durante la producción de las dietas En todos los tiempos de comida; desayuno, almuerzo y cena.
Material	Dosificación de preparaciones alimentarias.
Procedimiento	• El personal auxiliar de nutrición es responsable de las existencias del almacén principal y el almacén diario. • Cada lugar del almacén destinado a un determinado alimento está rotulado con una tarjeta visible con el nombre del alimento. • Por cada alimento o insumo alimentario se contará con una hoja de formato Kardex. • Se registrarán los movimientos de los alimentos al ingreso y salida de los mismos. • Se consignará la fecha de producción de las raciones alimentarias correspondientes al desayuno, almuerzo y cena. • Se registrarán la cantidad en kilogramos, unidades etc. Que ingresa y sale del almacén, la fecha de vencimiento, el saldo o stock. • El movimiento de los alimentos perecederos y no perecederos se realizará utilizando el PEPS, lo primero que entra es lo primero que sale.
Registros	– FORMATO BPM-HRM-008: CONTROL VISIBLE DE ALMACÉN.

6.7.7. PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIONES PRELIMINARES DE LOS ALIMENTOS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Establecer las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo al tipo de alimento e insumo conservando su calidad nutricional y reducir la carga microbiana de los alimentos crudos.
Alcance del procedimiento	El personal auxiliar de Nutrición, es responsable de las actividades de elaboración de las preparaciones preliminares de los alimentos perecederos y no perecederos que se utilizarán para las raciones alimentarias completas y especiales.
Responsables	– Auxiliar de Nutrición. – Nutricionista asistencial.
Frecuencia	Todos los días, antes de las preparaciones de cada tiempo de comida.

Material	- Desinfectante: Hipoclorito de sodio al 50 ppm. - Tablas de picar y cuchillos, peladores de papas. - Recipientes y depósitos.
Procedimiento	Antes de iniciar las labores del día, los trabajadores deberán realizar una limpieza exhaustiva de las manos antes de realizar la apertura del área de trabajo. Verificar que los utensilios, recipientes y enseres de trabajo son propios de esta zona. a) Limpieza y lavado de alimentos • Los tuberculos deberán ser limpiados con una escobilla para retirar la tierra adherida al alimento, luego deberá ser sumergida en agua limpia en el lavandino de tuberculos. • La cebolla, el poro, deberán ser lavadas minuciosamente en agua limpia antes de ser pelados, luego serán trozados o picados para ser incorporados a los recipientes para su cocción. • El zapallo, Calabaza, cayhua, coliflor, brocoli, deberán ser sumergidos en agua limpia y lavados enteros. • Las verduras de hoja como Lechuga, espinaca, acelga, apio deberán ser cortados en su parte distal y se separaran hoja por hoja, luego serán sumergidos en agua limpia para retirar los restos de tierra incrustados entre las ranuras y se enjuaga en chorro de agua varias veces hasta que el agua quede sin restos de tierra, insectos, parásitos, etc. • Las verduras de hoja como cilantro, perejil, hierbabuena, albahaca, se lavan en manojos sumergiéndolas en agua limpia, luego enjuagarlas en chorros de agua dándoles varias vueltas hasta que las ramas queden libres de tierra y suciedad. • Las menestras como frejoles, lentejas, arveja verde, garbanzos, deberán ser seleccionados, para eliminar restos de tierra, piedras, insectos, etc. Luego serán remojados en abundante agua fría durante 12 horas continuas. Las menestras remojadas deberán ser lavadas en agua limpia antes de la cocción final. • Los productos cárnicos como; carne de res, carne de cerdo, pollo, pavita, vísceras (mondongo, bofe, patas de res) se lavarán en agua limpia antes del troceado o picado final. • Los pescados deberán lavarse en recipientes de agua limpia en piezas enteras luego serán porcionados y sazonados antes de la cocción final. b) Desinfección • Las frutas y hortalizas deberán ser desinfectadas con productos comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y, tomado las consideraciones siguientes:



	Proceso de desinfección de frutas, verduras y otros	
	Desinfectante	Lejía comercial (hipoclorito de sodio al 5%)
	Sustrato	Frutas, verduras de hoja, hierbas, tuberculos, huevos
	Dosis	01 ml de lejía por 01 litro de agua potable (50 ppm)
	Tiempo	5 a 10 minutos de inmersión
	- En un recipiente se preparará la solución desinfectante, luego se sumergerán los alimentos permitidos el tiempo requerido, luego se enjuagarán en agua potable corriente. - Se escurrirán en superficie previamente desinfectada para luego ser pelados, trozados y picarlos.	
	c) Pelado	
	- Se prepararán los recipientes limpios y desinfectados, luego se colocarán los alimentos, para ser transportados a la sección de preparación intermedia. - Las verduras como zapallo, calabaza, zapallito italiano, arvejas, habas, cebollas, papas y las frutas como; piña, papaya, melón, sandía. Deberán ser pelados manualmente y de acuerdo al caso usando un pelador, cuchillo y tabla de picar de color acorde al tipo de alimento. - En la etapa de preparación intermedia de los alimentos las superficies de las mesas de trabajo deberán ser adecuadas al volumen de alimentos utilizados y evitar las caídas de alimentos al piso de la cocina central.	
	d) Descongelación	
	Los alimentos congelados como; carnes, pollos, mondongo, etc. Deberán, ser descongelados 12 a 24 horas en el área de refrigeración y serán utilizados inmediatamente en las preparaciones habituales programadas. Los alimentos descongelados no podrán ser congelados nuevamente.	
Registros	- FORMATO BPM-HRM-010: CONTROL DE PREPARACIONES PRELIMINARES (LAVADO Y DESINFECCION).	

6.7.8. PROCEDIMIENTO DE PREPARACION INTERMEDIA DE LOS ALIMENTOS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	- Asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos presentes en los alimentos. - Asegurar las características organolépticas, sensoriales, nutricionales e inocuidad de los alimentos utilizados en las preparaciones de dieta normal y dietas especiales.

Alcance del procedimiento	Preparaciones de bebidas, jugos, mazamorra, sopas, guisos, frituras, ensaladas que componen los menús de dietas normales y especiales del Servicio de Nutrición y Dietética.
Responsables	– Nutricionista responsable del área de producción de alimentos.
Frecuencia	Diaria y durante la preparación del desayuno, almuerzo y comida.
Material	– Baterías de ollas a vapor – Sartenes volcables – Licuadoras domésticas e industriales – Molino de carne – Tablas de picar – Cuchillos – Termómetro de comida
Procedimiento	Luego de realizar las operaciones preliminares de los alimentos deberán pasar a la etapa de cocción final, en esta etapa se cuidarán las temperaturas de las preparaciones definitivas. Es una etapa crítica, se deberá prevenir la contaminación cruzada, realizando las siguientes acciones: • El personal deberá usar el uniforme completo, limpio y adecuado a las labores que realiza. • Los enseres, recipientes, cuchillos, tablas de picar y otros que se utilizan para el corte, trozado, porcionado, picado de alimentos crudos deberán ser utilizados única y exclusivamente para dichas actividades. • Los enseres deberán ser higienizados y mantenidos en adecuado estado de conservación y resguardo. • Las tablas de picar utilizadas para los alimentos deberán ser exclusivas para cada tipo de alimento y diferenciarse por colores de acuerdo al siguiente detalle: Amarillo (Pollo) o blanco (alimentos cocidos, quesos), Rojo (carnes rojas), Verde (verduras), azul o celeste (pescado). • Las mesas de trabajo deberán ser adecuadas en tamaño, altura y material higienizable. Se cuidará y monitoreará la adecuada desinfección de las mesas antes de cada preparación de los alimentos. • Los materiales de limpieza como paños o servilletas serán desechables y de un solo uso. Picado, trozado y licuado • El aji colorado, aji papikra, rocoto, cilantro, albahaca, perejil, huatacay, serán licuados en la licuadora industrial o doméstica del área de cocina central. • El maracuyá, carambola, manzana, naranja, cocona serán licuados en la licuadora industrial. • Las verduras y frutas serán picadas manualmente de acuerdo al tipo de preparaciones (sopas, ensaladas





postres cocidos) con la ayuda del cuchillo y la tabla de picar.

- Los tubérculos como las papas deberán ser limpiadas completamente y despojadas de los restos de piel de las hendiduras con la ayuda de un cuchillo.

Trozado de carnes

- Las piezas de carne serán transportadas desde las cámaras de refrigeración en recipientes acondicionados hasta las mesas de trabajo en el área de preparación de carnes de la cocina central.
- El porcionamiento de las piezas de carne como; carne de res, pollo, cerdo, pescado, vísceras será en las mesas de trabajo de acero inoxidable usando utensilios higienizados y superficies libres de contaminación.
- El tiempo destinado al porcionamiento deberá ser corto a fin de preservar la cadena de frío, realizado por el auxiliar de Nutrición entrenado y utilizando utensilios exclusivos.

Tratamiento térmico de las carnes

Alimentos	Temperatura mínima de cocción interna	Tiempo mínimo
Verduras picadas	70 °C	15 segundos
Pescado en porción	70 °C	4 minutos
Pollo en porción	75 °C	4 minutos
Carne de res en porción	75 °C	4 minutos
Carne de cerdo en porción	75 °C	4 minutos
Carne molida de res	75 °C	15 segundos
Huevo entero con cascara	75 °C	15 segundos

Cocción

- Las cocciones de alimentos, se realizarán en medio húmedo o calor seco.
- Durante el proceso de cocción se verificará y registrará regularmente en los formatos.
- Los tiempos y temperatura alcanzados por los alimentos durante la cocción.
- Las temperaturas de cocción de las porciones de carne de res, cerdo, pollo deberán ser monitorizadas y verificadas en el centro de las porciones, las carnes deberán alcanzar temperaturas mayores a 65°C.

	- Las grasas y aceites utilizados para freír no deben alcanzar temperaturas altas, no deberán estar quemados y ser renovados al detectar cambios en el olor color y sabor. Frituras - Se realizará en las sartenes volcables, utilizando aceite como medio de cocción hasta alcanzar temperaturas menores a 180°C. Ensaladas - Las ensaladas de verduras crudas deberán ser preparadas momentos antes de su servido y aliñadas con condimentos naturales a fin de evitar su contaminación, deberán ser conservados en recipientes higienizados y a temperatura de conservación para evitar la proliferación de microorganismos.
Registros	– FORMATO BPM-HRM-011: PREPARACIÓN INTERMEDIA (PICADO – TEMPERATURA DE COCCIÓN).

6.7.9. PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN FINAL DE RACIONES ALIMENTARIAS

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	- Calcular las raciones alimentarias correspondientes a cada tiempo de alimentación. - Establecer parámetros para la adecuada presentación de las raciones alimentarias. - Asegurar la calidad e inocuidad alimentaria de los alimentos e insumos utilizados en la preparación de raciones alimentarias.
Alcance del procedimiento	Comprende a todas las preparaciones de las dietas completa o especiales.
Responsables	- Nutricionistas asistenciales responsables del área de preparación de raciones alimentarias. - Auxiliares de Nutrición encargados del área de preparación y dispensación de raciones alimentarias.
Frecuencia	Tres veces por día inmediatamente a la culminación de la preparación de raciones alimentarias.
Procedimiento	- Al finalizar la preparación de las raciones se procederá a evaluar la calidad sensorial de las raciones preparadas para dar la conformidad de las mismas. - Todas las preparaciones conformantes de cada comida correspondiente al desayuno, almuerzo y cena deberán ser evaluadas mediante: Evaluación sensorial: - Realizar la evaluación guardando los preceptos de la higiene alimentaria. - Se utilizará una cuchara probadora para conocer el estado de las preparaciones.

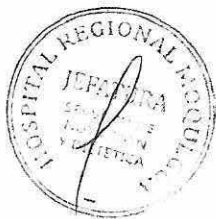


	• Introducir la cuchara en la preparación a degustar y recoger una porción adecuada. • Degustar el alimento directamente de la cuchara. • Lavar y desinfectar la cuchara para la próxima degustación. • Los resultados se anotan en el formato de evaluación sensorial de la dieta. Servido de raciones alimentarias: • Las preparaciones conformantes de las raciones alimentarias deberán ser servidas inmediatamente, guardando las condiciones de temperatura e inocuidad. • Durante el acondicionamiento de las raciones, los auxiliares de nutrición realizan el trasvase utilizando utensilios adecuados e higienizados directamente desde las ollas, sartén, bandejas hacia los depósitos de acero inoxidable de los coches transportadores, manteniendo la temperatura de seguridad de las preparaciones que consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes, el tiempo de servicio debe mantenerse entre 10 a 15 minutos.
Registros	– FORMATO BPM-HRM-012: EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA DIETA COMPLETA Y ESPECIAL.

6.7.10. PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS



Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Mantener la inocuidad y calidad alimentaria de las preparaciones de dietas completas y especiales.
Alcance del procedimiento	A todas las preparaciones de raciones alimentarias que serán transportadas desde el área de preparación del servicio hasta los servicios de hospitalización de pacientes y el área de comedor de personal de salud.
Responsables	– Nutricionistas clínicos responsables de los servicios de hospitalización. – Nutricionista supervisora del área de preparación de raciones alimentarias. – Auxiliares de Nutrición.
Frecuencia	Tres veces por día durante la distribución de raciones alimentarias en el desayuno, almuerzo y cena.
Procedimiento	• Se deberá respetar el horario de distribución de comidas instaurado en el servicio de Nutrición y Dietética. • El servicio de Nutrición y Dietética cuenta con coches acondicionados, higienizados y en buen estado de conservación para transportar las preparaciones de las dietas completas y especiales. • El personal auxiliar deberá verificar el estado operativo de los coches, la limpieza y seguridad de los recipientes de las preparaciones del desayuno, almuerzo y comida de los pacientes.



	- El nutricionista responsable del área de producción, deberá supervisar el acondicionamiento de las preparaciones, la temperatura y preservar la inocuidad de las preparaciones desde el lugar de producción hasta el servido en las bandejas. - La distribución de las dietas en áreas de hospitalización se realizará en estricto cumplimiento al horario establecido por la Dirección ejecutiva del hospital, los coches deberán realizar el circuito de servido iniciando en el cuarto piso en el servicio de Medicina, luego Cirugía, prosiguiendo en el tercer piso en Pediatría y Ginecología, finalmente se deberá atender el centro obstétrico. El servido de raciones para pacientes de Emergencia, Salud mental deberá atenderse en el área de producción en recipientes descartables y rotulados mencionando las características del tipo de dieta nombre del paciente, volumen, etc. - El profesional Nutricionista es el encargado de supervisar el reparto de alimentos y consolidar en el Kardex nutricional, el porcentaje del consumo dietético en los tres tiempos de comida, su aceptabilidad, quejas y reclamos del paciente respecto a la dieta prescrita.
Registros	- FORMATO BPM-HRM-013: CONTROL DEL SERVIDO TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS.

6.7.11. PROCEDIMIENTO DE ATENCIÓN DE QUEJAS Y RECLAMOS DE PACIENTES Y PERSONAL DE SALUD



Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Determinar las acciones para la atención de las quejas y reclamos relacionadas a la calidad e inocuidad de los alimentos utilizados en la preparación de dietas completas y especiales destinadas a la alimentación de pacientes y personal de salud.
Alcance del procedimiento	Todos las quejas y reclamos de los pacientes hospitalizados y el personal de guardia diurna o nocturna respecto a la calidad de la dieta. Desde el procedimiento de distribución hasta el consumo de las dietas por los pacientes hospitalizados y el personal de guardia.
Responsables	- Nutricionista jefe del Servicio de nutrición y dietética. - Nutricionista responsable del área de producción de alimentos. - Nutricionista encargada del Servicio de hospitalización. - Auxiliares de Nutrición del Servicio de Nutrición.
Procedimiento	Los profesionales nutricionistas se encargan de registrar y comunicar las quejas y reclamos que se presentan durante el procedimiento de distribución de raciones alimentarias en el formulario correspondiente.

	• Toda queja de los pacientes hospitalizados y personal de guardia será dirigida a la Jefatura del servicio de nutrición y dietética, quien convocará a los integrantes del servicio para evaluar la queja. • La jefatura de nutrición tomará las acciones correctivas pertinentes en coordinación con el personal profesional y auxiliar de nutrición. • El personal profesional de Nutrición responsable de los servicios de hospitalización se encargará de verificar el cumplimiento de las acciones correctivas implementadas.
Registros	– FORMATO BPM-HRM-014: FORMATO DE SUGERENCIA, QUEJA Y FELICITACIÓN.

6.7.12. PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Establecer los lineamientos de capacitación al personal profesional y auxiliar del Servicio de Nutrición y Dietética y fortalecer las competencias del personal profesional y auxiliar de nutrición respecto al manejo de los procedimientos establecidos para la manipulación de alimentos.
Finalidad	– Capacitar al personal profesional y auxiliar de nutrición en acciones destinadas a disminuir los riesgos asociados a la contaminación alimentaria. – Proveer de insumos alimentarios inocuos al área de producción de raciones alimentarias. – Contribuir a mantener la calidad sanitaria y la inocuidad de las preparaciones alimentarias de dietas completas y especiales. – Mantener y mejorar los hábitos de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.
Alcance del procedimiento	A todos los profesionales nutricionistas y auxiliares del área de producción del Servicio de nutrición y dietética.
Responsables	– Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética
Frecuencia	– Mensual al inicio. – Trimestral para hacer el seguimiento. – Semestral para reforzar aspectos a mejorar.
Capacitadores	– Personal profesional y técnico especialistas, consultores y asesores. – Personal profesional y técnico de la DIFESA Moquegua. – Personal profesional y técnico del área de inocuidad alimentaria del Hospital Regional de Moquegua.
Documentos de referencia	– Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos. – Programa de higiene y saneamiento.

Procedimiento	- Las labores de capacitación serán desarrolladas en ambientes apropiados acordes a la planificación de la actividad educativa. - Los temas de capacitación serán elegidos tomando en cuenta los aspectos deficitarios en la manufactura de las raciones alimentarias y la higiene en la manipulación de los alimentos. - La metodología deberá ser participativa y activa destinada a la capacitación de adultos - Los materiales educativos deberán ser videos, diapositivas, separatas, audios, etc. - La evaluación deberá ser antes y después de la capacitación mediante cuestionario examen (pretest y postest) . - Los participantes deberán firmar las listas de asistencia para la certificación respectiva. - Las acciones de capacitación serán obligatorias para el personal que ingresa a laborar al servicio. - El personal auxiliar de Nutrición deberá contar de forma obligatoria con capacitación en Buenas prácticas de manufactura (BPM). - Supervisar el efecto de las capacitaciones en el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. Acción correctiva: - El personal auxiliar que reporte evaluación deficiente en las BPMs, deberá ser capacitada hasta aprobar el curso de capacitación.
Registros	- FORMATO BPM-HRM-015: CONTROL DE CAPACITACION DEL PERSONAL.



VII. RESPONSABILIDADES

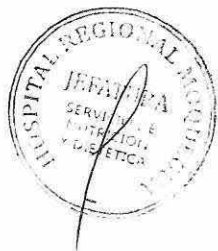
NUTRICIONISTA JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

- Contribuye aprobar el suministro de materiales para garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.
- Verifica el cumplimiento de las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos.
- Participa en reuniones para conocer las desviaciones y observaciones halladas durante la verificación.
- Recibe los reportes de los cumplimientos de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

NUTRICIONISTA RESPONSABLE DE PRODUCCION

- Dirige y organiza el área de producción central, distribución y atención a los consumidores del Hospital Regional de Moquegua.
- Recibe los reclamos y quejas de parte de los Nutricionistas y consumidores del Hospital y resuelve los reclamos.
- Verifica los cumplimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura en las áreas de cocina central, distribución y atención a los consumidores.

- Supervisa las actividades de la cadena alimentaria en materia del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.
- Estas actividades comprenden la manipulación de los alimentos, la cocción, desinfección de frutas y verduras, las preparaciones previas de la distribución, preparación de tablas y la atención al cliente.
- Coordina con las áreas de servicio de mantenimiento, saneamiento ambiental y afines para garantizar las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Suministra los materiales higiénico-sanitarios para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Coordina con el personal responsable del aseguramiento de calidad para realizar las actividades de saneamiento ambiental, mantenimiento de equipos, inspecciones sanitarias y capacitación.
- Comunica, dirige y organiza al personal auxiliar de la cocina central para realizar la capacitación y evaluación de desempeño personal.
- Monitorea algunos procedimientos operativos estandarizados del área de cocina central, tales como los trabajos de mantenimiento, calibración y mantenimiento.
- Investiga las causas de los productos no conformes hallados durante las actividades de la cadena alimentaria. Decide el destino de los productos no conformes
- Avisa la alerta sanitaria en caso de brotes de infección o enfermedades transmitidas por los Alimentos.
- Toma medidas preventivas de seguridad y salud en el trabajo con respecto a accidentes y riesgos sanitarios.



NUTRICIONISTA RESPONSABLE DE SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN

- Dirige y organiza las áreas periféricas y la atención a los pacientes del Hospital Regional de Moquegua.
- Recibe los reclamos y quejas de parte de los Nutricionistas y Pacientes del Hospital y resuelve los reclamos.
- Verifica los cumplimientos de las Buenas Prácticas de manipulación en las zonas periféricas.
- Supervisa las actividades de la cadena alimentaria en materia del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación. Estas actividades comprenden el servicio y atención a los pacientes.
- Coordina con las áreas de servicio de mantenimiento, saneamiento ambiental y afines para garantizar las Buenas Prácticas de Manipulación en las instalaciones de las áreas periféricas.
- Suministra los materiales higiénico-sanitarios para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación.

NUTRICIONISTA RESPONSABLE DEL CONTROL DE CALIDAD

- Es el responsable de la planeación, control y verificación del manual de buenas prácticas de manipulación.
- Verifica mensualmente el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación del Servicio de nutrición y dietética.
- Supervisa el estado del personal del servicio de alimentación durante la jornada laboral y recopila información.
- Reporta la información de las supervisiones, capacitaciones y evaluaciones de desempeño.
- Capacita al personal del servicio de Nutrición y Dietética y evalúa su desempeño.

VIII. ANEXOS

RELACION DE FORMATOS DE BPM

Nº	CODIGO	FORMATO
01	BPM-HRM-001	Control de proveedores
02	BPM-HRM-002	Control de recepción de alimentos perecibles: carnes, huevos, embutidos y lácteos.
03	BPM-HRM-003	Control de la recepción de alimentos perecibles: frutas, verduras, tubérculos.
04	BPM-HRM-004	Control de la recepción de alimentos no perecibles.
05	BPM-HRM-005	Control del medio ambiente del almacén central.
06	BPM-HRM-006	Control del medio ambiente de cámaras de frío.
07	BPM-HRM-007	Control del medio ambiente de las refrigeradoras.
08	BPM-HRM-008	Control visible de almacén.
09	BPM-HRM-009	Requerimiento diario de viveres para dieta completa y blanda.
10	BPM-HRM-010	Control de preparaciones preliminares (Lavado y desinfección).
11	BPM-HRM-011	Preparación intermedia (Picado-Temperatura de cocción).
12	BPM-HRM-012	Evaluación sensorial de la dieta completa y especial.
13	BPM-HRM-013	Control del servido, transporte y distribución de las dietas.
14	BPM-HRM-014	Formato de Sugerencia, queja y felicitación.
15	BPM-HRM-015	Control de capacitación del personal.



FORMATO BPM-HRM-001: CONTROL DE PROVEEDORES

I. IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR/DISTRIBUIDOR

Empresa:	
Dirección:	
Telefono:	
RUC:	

II. IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL

Nombre y Apellidos:	
----------------------------	--

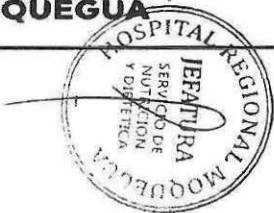
III. EVALUACION

Criterios				Puntaje	Observaciones		
Entrega carta de presentación.							
La calidad es verificada con la entrega de sus muestras.							
Entrega ficha técnica.							
Entrega el certificado/protocolo de analisis del producto.							
Servicio de asesoramiento técnico.							
Vehiculo de transporte en buenas condiciones de sanidad.							
Entrega de producto en el tiempo requerido.							
Personal de reparto capacitado.							
Precio adecuado.							
TOTAL							
C: Conforme = 1		NC: No conforme = 0		CALIFICACIÓN	PUNTAJE		
Modalidad de empresa		Tipo de empresa					
Comercial		Micro				Muy bueno	9 a 10
Mayorista		Pequeña				Bueno	6 a 8
Minorista		Mediana				Regular	4 a 5
Nacional		Grande		Malo	0 a 3		

Descripción del producto ofertado	Cantidad	Frecuencia

Fecha:





**FORMATO BPM-HRM-002: CONTROL DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES:
CARNES, HUEVOS, EMBUTIDOS Y LÁCTEOS**

Fecha	Responsable Recepción	Presentación	Envase	Fecha de vencimiento	* Evaluación sensorial						Proveedor
		Pieza entera, Trozado, fileteado	Bolsa polietileno, al vacío, caja de cartón, jaba PVC		Congelado	Refrigerado	Olor	Color	Textura	Apariencia	

* C: Conforme NC: No Conforme

V°B° Jefatura Servicio de Nutrición

FORMATO BPM-HRM-003: CONTROL DE LA RECEPCION DE ALIMENTOS PERECIBLES:
FRUTAS, VERDURAS, TUBERCULOS

Fecha	Responsable Recepción	Nombre del alimento	Presentación	Tipo de Envase: Bolsa Polietileno, Rafia, Jabas cosecheras, cajas de cartón	* Evaluación sensorial								Proveedor
			Granel, Envasado (Manejo, Granel, entero, etc)		Sabor característico	Olor a fresco	Color característico	Ausencia de insectos, gorgojos	Sin tierra, Limpio	Estado de madurez	Preprocesado, limpio		

* C: Conforme NC: No Conforme

V°B° Jefatura Servicio de Nutricion

FORMATO BPM-HRM-004: CONTROL DE LA RECEPCION DE ALIMENTOS NO PERECIBLES

Fecha	Responsable Recepción	Nombre del alimento	Presentación	Registro Sanitario/Lote	Fecha		* Evaluación sensorial				Proveedor
			Granel, Envasado (Sacos, Cajas, Latas, Bolsas)		Producción	Vencimiento	Envase	Olor	Color	Sin insectos, piedras, gorgojos	

* C: Conforme NC: No Conforme

V°B° Jefatura Servicio de Nutrición

V°B° Jefatura Servicio de Nutricion

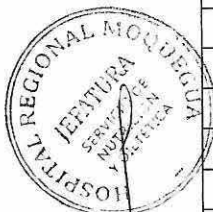
FORMATO BPM-HRM-006: CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE DE CAMARAS DE FRÍO

Parametros de temperatura			
Congelacion carnes 10° C a 0°C	Refrigeración carnes 0°C a - 5°C	Refrigeración Verduras + 2 a + 10° C	Refrigeración Frutas + 2 a + 10° C

[illegible]

FORMATO BPM-HRM-007: CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE DE LA REFRIGERADORA

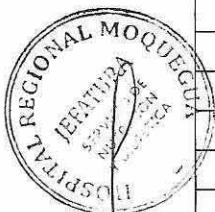
Día	Mes/año	Temperatura de Fruta, Embutidos, Lacteos										Observaciones
		2°C a + 10° C										
		2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												



FORMATO-BPM-HRM 008: CONTROL VISIBLE DE ALMACEN

CODIGO:**ARTICULO:**

UNIDAD DE MEDIDA:

[illegible]

V°B° Jefatura Servicio de Nutricion

FORMATO BPM-HRM-009: REQUERIMIENTO DIARIO DE VIVERES PARA DIETA COMPLETA Y BLANDA

REQUERIMIENTO DE VIVERES

COMPLETAS**Fecha:****ALMUERZO**

CENA

Entrada:

Segundo:

[illegible]

Sopa:

[illegible]

Segundo:

[illegible]

arroz: C y BI

Refresco: (C + BI)

Postre:

[illegible]

arroz: C y BI

[illegible]

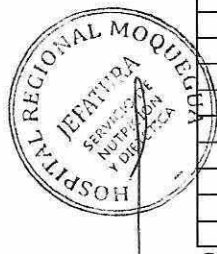
Infusión:

[illegible]

Otros:

[illegible]

Nº RACIONES	PERSONAL	PACIENTE
Almuerzo		
Cena		
Adicionales: SOP (A) (C)		



REQUERIMIENTO DE VIVERES

BLANDAS

Fecha:

DESAYUNO (C + BI)

CENA

Nº Raciones:

Sopa:

[illegible]

ALMUERZO

Sopa:

[illegible]

Segundo:

[illegible]**Postre:**

[illegible]

Segundo:

[illegible]

postre (BI-C):

SONDAS Y LICUADAS:

Nº RACIONES	A	muerto	Cena
Blandas			
Hgr			
Hcl			
Hgl			
H.Alerg			
Lic			
SNG			
Alimtc C I			
Alimtc C II			
Alimtc C III			
Fórmula Láctea			
Leche Evaporada			
Leche Entera			
Leche s/lactosa			
Otros.			

FORMATO BPM-HRM-010: CONTROL DE PREPARACIONES PRELIMINARES (LAVADO – DESINFECCIÓN)

[illegible]

FORMATO BPM-HRM-011: PREPARACIÓN INTERMEDIA (PICADO - TEMPERATURA DE COCCIÓN)

[illegible]

* C: Conforme NC: No Conforme

V°B° Jefatura Servicio de Nutricion

FORMATO BPM-HRM-012: EVALUACION SENSORIAL DE LA DIETA COMPLETA Y ESPECIAL[illegible][illegible]

FORMATO BPM-HRM-013: CONTROL DEL SERVIDO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS

MES																																
CONTROL DE HORARIO	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	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
AYUNO 7:30 A 8:00																																
ALMUERZO 12:00 A 12:45																																
TARDE 17:00 A 17:45																																
RESPONSABLE																																

ADECUADO NO: INADECUADO



FORMATO-BPM-HRM-014: FORMATO DE SUGERENCIA, QUEJA Y FELICITACIÓN

Para el Hospital Regional Moquegua es importante conocer tus opiniones, para mejorar nuestros servicios, por eso te pedimos que llenes los siguientes datos:

Sugerencia ☐ Queja ☐ Felicitación ☐

Nombres y Apellidos:

DNI: _____

TELÉFONO: _____

Email: _____

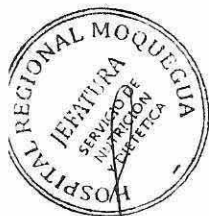
Fecha: ____/____/____

Asunto: _____

Descripción:

Firma:

GRACIAS POR CONTRIBUIR CON NUESTROS SERVICIOS



FORMATO BPM-HRM-015: CONTROL DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Fecha: _____

Ponente: _____

Tema: _____

Material didactico: _____

Participantes:

Nº	Nombres y apellidos	Grupo ocupacional	Evaluación	
			Ingreso	Salida
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				



INFORME N° 159-2025-DIRESA-HRM/03-RAC

A : CPC. Delsy Sara Aquisé Choquehuanca
Jefe Oficina de Planeamiento Estratégico

DE : Hindalicio Yucra Estuco
(R) Área de Racionalización

Asunto : Sobre la propuesta de Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Hospital Regional de Moquegua

Referencia : (1) Informe N° 507-2025-DIRESA-HRM/05
(2) Informe N° 034-2025-DIRESA-HRM-05-JCCHL-MC
(3) Informe N° 286-2025-DIRESA-HRM/21-21.01
(4) Informe Técnico N° 004-2025-DIRESA-HRM/21-21.01

Fecha : Moquegua, 17 de octubre de 2025



Previo saludo cordial, respecto a la propuesta de Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Hospital Regional de Moquegua, se manifiesta lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

Sobre la base legal existente

La Ley N° 26842 Ley General de la Salud, en el artículo 88º. establece que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud. En el artículo 88º.- La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud. Además, se lee, artículo 94º.- El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación.

El Decreto Legislativo N° 1062, en el artículo II sobre principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos, establece 1.1. Principio de alimentación saludable y segura: Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública. y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

Mediante la Resolución Ministerial N° 519-2006/MINSA, se aprobó el documento técnico "Sistema de Gestión de Calidad", estableciendo los principios, normas, metodologías y procesos para la implementación del Sistema de Gestión de Calidad en Salud, orientando a obtener resultados para la mejora de la calidad en la atención de los servicios de Salud.

La Resolución Ejecutiva Directoral N° 308-2023-DIRESA-HRM/DE, aprobó la Directiva N° 01-2023-HRM-UGC, Lineamientos para la elaboración de Guías Técnicas de Procedimientos Asistenciales, Manuales Operativos e Instructivos del trabajo Asistencial del Hospital Regional de Moquegua



II. ANÁLISIS

Con el Informe N° 507-2025-DIRESA-HRM/05, la jefe (e) de la Unidad de Gestión de la Calidad, da el visto bueno al Informe N° 034-2025-DIRESA-HRM-05-JCCHL-MC, que contiene la opinión favorable a la propuesta del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.

Informe Técnico N° 004-2025-DIRESA-HRM/21-21.01, del Servicio de Nutrición y Dietética describe el contenido de la propuesta del Manual.

INFORME N° 507-2025-DIRESA-HRM/05

A : DR. OTTO OLIVEROS SUAREZ ANGLES
Director Ejecutivo del Hospital Regional Moquegua

DE : C.D. ANA BIANCA ORDOÑO NINA
Jefe (e) de la Unidad de Gestión de la Calidad

**ASUNTO : REMITO VISTO BUENO AL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA**

**REFERENCIA : INFORME N° 034-2025/DIRESA-HRM-05-JCCHL-MC
INFORME N° 286-2025-DIRESA-HRM/21-21.01**

ATENCIÓN : OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

FECHA : Moquegua, 10 de octubre de 2025

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
SECRETARÍA DIRECCIÓN
RECIBIDO
10 OCT. 2025
N° REG. 15343 FOLIOS: 62
HORA: 13:26 FIRMA: [Firma]

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
RECIBIDO: 13 / 10 / 25
HORA: 14:41 FIRMA: [Firma]

Mediante el presente me dirijo a usted para saludarlo cordialmente y en atención al documento de la referencia, se da visto bueno de esta unidad al MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, se sugiere se derive a la Oficina de Planeamiento Estratégico para su evaluación y aprobación correspondiente.

Es cuanto informo usted, para su conocimiento y trámite correspondiente.

Atentamente,

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
C.D. Ana Blanca Ordoño Nina
COP. 40319
JEFE (a) DE UNIDAD DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

ABON/JUGC
C.C. Archivo.

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
DIRECCIÓN EJECUTIVA
MOQUEGUA 10 DE OCTUBRE DEL 2025.
PARA: Planeamiento
PARA: Su evaluación y
Aprobación correspondiente.

PROVEIDO
OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
13.10.2025 A- [Firma]
FECHA DESTINO
Disposición: [Firma]
Prioridad: [Firma]
Plazo máx. atención: [Firma]



Recibido
13

INFORME N° 034 -2025/DIRESA-HRM-05-JCCHL-MC

A : C.D. ANA BIANCA ORDOÑO NINA
Jefe(e) de la unidad de Gestión de la Calidad

DE : M.C. JUAN CESAR CHURA LAURA
Médico Prestacional de la - UGC

HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA
UNIDAD DE GESTION DE LA CALIDAD

REC BIDO 23/09/25

Hora 8:00 Firma: [Firma]

ASUNTO : INFORME OPINIÓN FAVORABLE AL MANUAL DE BUENAS
PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DEL SERVICIO
DE NUTRICION Y DIETETICA.

REFERENCIAS : INFORME N° 286-2025-DIRESA-HRM/21-21.01

FECHA : Moquegua, 22 de septiembre del 2025.

Me es grato dirigirme a usted, para saludarla cordialmente y al mismo tiempo informarle sobre la revisión y observaciones de "MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA".

I. ANTECEDENTES

- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP – V.01 "Norma técnica de la unidad productora de servicios de salud de Nutrición y Dietética"
- Resolución Ejecutiva Directoral N° 308-2023-DIRESA-HRM/DE que aprueba la directiva N° 001-2023-HRM-UGC "Lineamientos para la elaboración de guías técnicas de procedimientos asistenciales manuales operativos e instructivos del trabajo asistencial del Hospital Regional Moquegua"
- Decreto Supremo N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA "Norma técnica N° 173 – MINSA/2021/DIGESA "Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva"

II. ANÁLISIS

Se ha revisado el contenido del manual considerando aspectos técnicos, normativos y administrativos, identificándose lo siguiente:

- Contiene lineamientos de higiene, control de procesos y medidas de seguridad alimentaria, alineados con las normas nacionales e internacionales de buenas prácticas de manipulación.
- Define de manera precisa las responsabilidades del personal involucrado, lo cual facilita la implementación de los procedimientos establecidos.

Juan Cesar Chura Laura
MEDICO AUDITOR
CNP: 95121 RMA A11157

- Incluye formatos y registros que permiten dar seguimiento y comprobar cada etapa de los procesos.

III. CONCLUSIONES

En cuanto a la revisión de contenido del "MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA", se emite una opinión favorable.

IV. RECOMENDACIONES:

Se sugiere remitir a la oficina planeamiento estratégico para su evaluación.

Es cuanto informo a usted, para su trámite correspondiente.

Atentamente,

JCCHL/MPUGCP
C.C. Archivo.
Folio: 61



Juan C. Chura Laura
MEDICO AUDITOR
CMP: 95121 - RNA A11157

PROVEIDO	
UNIDAD DE GESTION DE LA CALIDAD	
09/10/25	Secretario
FECHA	DESTINO
Disposición: Elaborar informe	
Prioridad:	
Plazo máx. atención:	

INFORME N° 282 2025- DIRESA-HRM/21-21.01

RECIBIDO 18.08.25.

Hora: 15:59 Firmas: H

A : **DR. DANIEL G. REINOSO RODRIGUEZ.**
Director Ejecutivo Del Hospital Regional De Moquegua

DE : **MG. MINAS MARTINEZ NELLY**
Jefe de Servicio de Nutrición y Dietética.

ASUNTO : **MANUAL DE BUENA PRACTICAS DE MANUFACTURA**

FECHA : **Moquegua 15 de agosto de 2025**

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
SECRETARIA DIRECCION
RECIBIDO
15 AGO. 2025
13069
N° REG. FOLIOS: 57
HORA: 16:00 FIRMA: [Firma]

Por medio del presente me dirijo a Usted para saludarla cordialmente y le hago llegar en cumplimiento de los macroprocesos el manual de buenas practicas de manufactura de alimentos y su informe técnico con la finalidad de ser aprobado por acto resolutivo, en cumplimiento de los macroprocesos.

Es cuanto informo a Ud. para su conocimiento y fines consiguientes.

Atentamente,

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA

[Firma]

Mg. Minas Martínez Nelly M.

CNP:2490 RNE:0124

Jefe Del Servicio De Nutrición Y Dietética

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
DIRECCION EJECUTIVA

MOQUEGUA 15 DE 08 DEL 2025

ASEA U.G. calidad

PARA: Evaluación e

Informe

PROVEIDO
UNIDAD DE GESTION DE LA CALIDAD
21/08/25
FECHA
16:00
DESTINO
Disposición: Atención
Prioridad:
Plazo máx atención



INFORME TÉCNICO N°004 -2025- DIRESA-HRM/21-21.01

A : Dr. DANIEL GUSTAVO REINOSO RODRIGUEZ
Director Ejecutivo del Hospital Regional de Moquegua

DE : Mg. Minas Martínez Nelly Marlene
Jefe del Servicio de Nutrición y dietética

ASUNTO : INFORME TÉCNICO DEL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE
MANIPULACION DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA.

FECHA : Moquegua, 16 de Agosto 2025

Por medio del presente me dirijo a Usted para saludarla cordialmente y hacer de su conocimiento el rubro asunto:

I. ANTECEDENTES:

La resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, aprueba la **NTS N°103 -MINSA/DGSP — V.01**, Norma técnica de la unidad productora de servicios de salud de Nutrición y Dietética, establece la obligatoriedad de contar con diversas unidades claramente diferenciadas para la atención nutricional;

- a) Unidad Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales
- b) Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia
- c) Unidad de Nutrición Integral

Cuya finalidad es delimitar las áreas de trabajo acorde a las necesidades de alimentación del paciente hospitalizado según prescripción dietética y personal de salud de guardia diurna o nocturna con derecho a alimentación.

La resolución secretarial N° 063-2020 MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 288-2020 MINSA/OGPPM "Lineamientos para la gestión por procesos en Salud" así como sus anexos que conforman la resolución precedente, que establece las condiciones y finalidades de la gestión por procesos en las entidades sanitarias del sector público.

II. BASE LEGAL:

1. Ley 26842, Ley general de salud y sus modificatorias
2. Decreto Legislativo 1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos
3. Decreto supremo N° 034-2008-AG. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
4. Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA Norma sanitaria para el almacenamiento de Alimentos terminados destinados al consumo humano.
5. Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA. Norma técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
6. Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA. Norma técnica de Salud "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
7. Decreto Supremo N° 031-2010-SA. Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano" (Título IX- Requisitos de Calidad del Agua para Consumo Humano)
8. Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA. Guía técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.

9. Resolución Ministerial N° 449 – 2001-SA-DM Norma Sanitaria para Trabajos de Desinfección, Desratización, Desinsectación, limpieza y desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques sépticos.
10. Resolución Ministerial N° 106 -2023/MINSA, que aprueba la directiva sanitaria 147 de rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos.
11. Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
12. Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA." Norma técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva".
13. Código Internacional Recomendado de Principios Generales de Higiene de los alimentos – CODEX ALIMENTARIUS- FAO/OMS. Segunda Edición 1997.

III. DESCRIPCIÓN:

El manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) del Servicio de Nutrición y Dietética, comprende los procesos realizados para el cumplimiento de la finalidad atribuida a la Unidad Prestadora de Servicios de Salud, desde la selección de proveedores, recepción de insumos, la programación de las raciones acorde a las patologías hospitalarias así como la preparación de raciones alimentarias cuyo objetivo es proporcionar alimentación hospitalaria a los pacientes hospitalizados y al personal de salud que labora en turnos de guardia diurna o guardia nocturna. El manual de Buenas prácticas de manipulación de alimentos, desarrollará los procesos siguientes:

El primer procedimiento es; Control de proveedores, cuya finalidad es describir las actividades que realiza el área de producción del Servicio de Nutrición y Dietética para evaluar y controlar a los proveedores, respecto a los alimentos, insumos y materiales que deberán proveer acorde a la programación semanal de alimentos, así como las guías de internamiento de los productos.

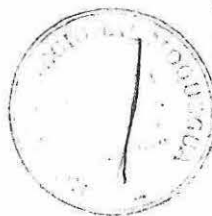
El segundo procedimiento es la recepción de alimentos, cuya finalidad es evaluar las características organolépticas de los alimentos, verificar la calidad sanitaria y determinar el peso adecuado acorde al pedido semanal, mensual o trimestral de alimentos, en este proceso se valorará la aceptación o devolución de los alimentos, así como registrar los formularios correspondientes.

El tercer procedimiento es control del medio ambiente del almacén de alimentos, cuya finalidad es controlar y mantener las condiciones ambientales del almacén de alimentos de acuerdo al tipo de alimentos (perecederos, No perecederos), Mantener la inocuidad de los alimentos y garantizar la conservación de los alimentos. Mantener las condiciones de inocuidad de los alimentos, evitando el crecimiento de microorganismos y la proliferación de insectos y microorganismos.

El cuarto procedimiento es control de procesos de preparación de raciones alimentarias cuyo objetivo es determinar las etapas de la elaboración de las raciones alimentarias. Determinar los parámetros de medición y las desviaciones producidas en cada una de las etapas de elaboración de las raciones alimentarias. Establecer el incumplimiento de los parámetros de elaboración de las raciones alimentarias y asegurar la corrección inmediata y/o continua.

El quinto procedimiento es almacenamiento de los alimentos con la finalidad de conservar preservar y custodiar los alimentos en condiciones adecuadas manteniendo sus características nutritivas y organolépticas. Establecer las buenas prácticas de almacenamiento de los alimentos de acuerdo al tipo de alimento e insumos.

El sexto procedimiento es pesado de los alimentos e insumos destinados a la preparación de raciones alimentarias para el personal asistencial y para los pacientes hospitalizados. En esta fase se deberá establecer el adecuado pesado de los alimentos destinados a la elaboración de raciones alimentarias. Mantener la dosificación de los alimentos por tipo de preparaciones acorde a la programación de menús de dietas completas o blandas.



Estandarizar las preparaciones que conforman la minuta diaria de raciones completas y especiales.

El séptimo procedimiento es la rotación de los alimentos almacenados, cuya finalidad es establecer la vida útil de los alimentos e insumos mediante la rotación. Establecer el stock de alimentos en el almacén para la elaboración de raciones alimentarias.

El octavo procedimiento corresponde a las preparaciones preliminares de los alimentos, cuya finalidad permitirá establecer las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo al tipo de alimento e insumo conservando su calidad nutricional y reducir la carga microbiana de los alimentos crudos, así como evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

El noveno procedimiento es preparación intermedia de los alimentos, que establece los lineamientos de asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos presentes en los alimentos. Asegurar las características organolépticas, sensoriales, nutricionales e inocuidad de los alimentos utilizados en las preparaciones de dieta normal y dietas especiales.

El décimo procedimiento corresponde a la preparación final de raciones alimentarias, que comprende el cálculo de las raciones alimentarias correspondientes a desayuno, almuerzo y comida. Establecer parámetros para la adecuada presentación de las raciones alimentarias, que comprende la temperatura, color, olor, sabor y combinación de los alimentos. Asegurar la calidad e inocuidad alimentaria de los alimentos e insumos utilizados en la preparación final de los alimentos mediante métodos de cocción en calor húmedo o calor seco.

El onceavo procedimiento es el referido al transporte y la distribución de las dietas cuyo objetivo es mantener la inocuidad y calidad alimentaria de las preparaciones de dietas completas y especiales desde el lugar de producción hasta los servicios de hospitalización manteniendo la temperatura, consistencia, presentación y seguridad.

El doceavo procedimiento corresponde a la atención de quejas y reclamos del consumidor que determinara los canales de escucha y resolución de las quejas y reclamos relacionadas a la calidad e inocuidad de los alimentos utilizados en la preparación de dietas completas y especiales destinadas a la alimentación de pacientes y personal de salud, en primera instancia se recogerá las impresiones respecto a la satisfacción con la dieta hospitalaria, asimismo se contará con el buzón de sugerencias para mejorar el proceso de atención de raciones alimentarias.

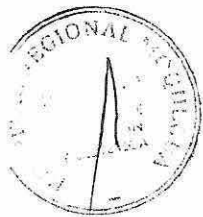
El treceavo procedimiento es referido a la capacitación del personal del servicio de nutrición y dietética cuya finalidad es establecer los lineamientos de capacitación al personal profesional y auxiliar del servicio de Nutrición y Dietética para fortalecer las competencias del personal profesional y auxiliar de nutrición respecto al manejo de los procedimientos establecidos para las buenas prácticas de manufactura que comprenden los procedimientos de la manipulación de alimentos y los programas de higiene y saneamiento en una unidad productora de servicios de salud de Nutrición y dietética.

IV. CONCLUSIONES:

El Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) de Nutrición y Dietética, se constituye en el documento de gestión que permitirá establecer los procedimientos correspondientes al control de proveedores en el proceso de traslado y entrega de alimentos e insumos en las cantidades y especificaciones de la norma técnica emitida por la autoridad sanitaria nacional.

El segundo componente lo constituyen los procedimientos de recepción de alimentos, el control ambiental de los almacenes para el resguardo y protección de insumos y alimentos utilizando tecnología de frío y ambientes controlados de humedad y temperaturas adecuadas.

El tercer componente esta representado por los procedimientos relacionados a los alimentos respecto a las preparaciones preliminares, intermedias y finales constituyéndose esta agrupación en los procesos de mayor importancia y responsabilidad en el proceso de las raciones alimentarias, que definirán la aceptación o rechazo por parte del comensal en salas de hospitalización o en el comedor institucional.



El cuarto componente lo constituye el traslado de las raciones preparadas a unidades de internamiento mediante unidades de transporte que garanticen la inocuidad y calidad de las raciones alimentarias.

El quinto componente esta representado por las acciones destinadas a la capacitación en servicio respecto a las buenas practicas de manufactura en las que se encuentra los procesos de manipulación de alimentos y los programas de higiene y saneamiento para asegurar la inocuidad alimentaria.

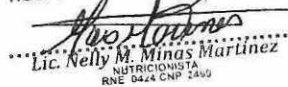
Finalmente, el ultimo componente lo constituye la atención a las quejas y reclamos de los usuarios de las raciones alimentarias en unidades de hospitalización y el comedor institucional.

Es cuanto informo a Ud. para su conocimiento y fines consiguientes.

Atentamente

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA

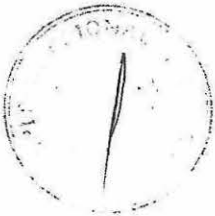
HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA



Lic. Nelly M. Minas Martinez
NUTRICIONISTA
RNE 0444 CNP 2400

MG. Minas Martinez Nelly
CNP

Jefe Servicio de Nutrición y Dietética



YYCC/SND

cc. archivo