

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS

Línea de investigación: Soberanía alimentaria, salud y gastronomía

Trabajo de titulación previo a la
obtención del título de Licenciado
en Gastronomía y Servicios de
Alimentos y Bebidas

Autor:

Freddy Daniel Sánchez Criollo

Director:

Santiago Domingo Carpio Álvarez

ORCID:  0009-0009-5672-4394

Cuenca, Ecuador

2023-08-02

Resumen

El presente proyecto de intervención denominado “MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS”, se realizó con el objetivo de garantizar la calidad y seguridad alimentaria en los procesos de recepción, bodegaje, conservación de alimentos frescos y de víveres, que ingresan a la cadena de suministros para la elaboración de dietas hospitalarias.

El Capítulo 1 trata de los fundamentos para el manejo de bodegas hospitalarias, las medidas de seguridad, reglamentos y documentos sobre higiene y seguridad alimentaria vigente, orientadas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), el *Codex Alimentarius* y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Para el Capítulo 2 se ha realizado un diagnóstico situacional de la infraestructura, equipos y procesos durante la recepción, almacenamiento y despacho de alimentos, considerando los conocimientos, métodos y técnicas aplicados por el personal en las distintas etapas de provisión de alimentos que requiere el HEJCA.

Con esta información se determinaron las necesidades y mejoras en el proceso de recepción, almacenamiento y despacho de alimentos, proponiendo en el Capítulo 3 el “MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS”, con el fin de brindar información consistente y objetiva a todo el personal que labore en el área de bodega de alimentos, lo cual beneficiará a los pacientes hospitalizados garantizándoles una alimentación segura y adecuada para su pronta recuperación.

Palabras clave: bodegaje de alimentos, conservación de alimentos, seguridad alimentaria, calidad alimentaria, hospitales



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

This intervention project called "MANUAL OF RECEPTION, STORAGE AND DISPATCH FOR THE WAREHOUSE OF THE FOOD UNIT OF THE JOSÉ CARRASCO ARTEAGA SPECIALTY HOSPITAL – IESS", was carried out with the aim of guaranteeing quality and food safety in the processes of reception, storage, conservation of fresh food and food, which enter the supply chain for the preparation of hospital diets. Chapter 1 deals with the fundamentals for the management of hospital warehouses, safety measures, regulations and documents on hygiene and food safety in force, guided by the National Agency for Regulation, Control and Sanitary Surveillance (ARCSA), the Codex Alimentarius and the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). For Chapter 2 was carried out a situational diagnosis of the infrastructure, equipment and processes during the reception, storage and dispatch of food, considering the knowledge, methods and techniques applied by staff in the different stages of food provision required by the HEJCA. ess of reception, storage and dispatch of food were determined, proposing in Chapter 3 the "MANUAL OF RECEPTION, STORAGE AND DISPATCH FOR THE WAREHOUSE OF THE FOOD UNIT OF THE JOSÉ CARRASCO ARTEAGA SPECIALTY HOSPITAL – IESS", in order to provide consistent and objective information to all personnel working in the food warehouse area, which will benefit hospitalized patients by guaranteeing them a safe and adequate diet for their speedy recovery.

Keywords: manual. reception. cellar. food. hospital

Trabajo de titulación: "manual de recepción, almacenamiento y despacho para la bodega de la unidad de alimentación del Hospital De Especialidades José Carrasco Arteaga – IESS"

Autor: Freddy Daniell Sánchez Criollo

Director: Mg. Santiago Carpio Álvarez

Certificado de Precisión FCH-TR-LGsab-317

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 10 de mayo de 2023

Elaborado por: GEAV

Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UIC y estudiante/s.



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Índice de contenidos

CAPÍTULO 1	11
FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE BODEGAS HOSPITALARIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD	11
1.1 Parámetros iniciales y de seguridad alimentaria en el área de bodega de alimentos.....	11
1.1.1 Normativa vigente nacional e internacional.....	12
1.1.2 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).....	12
1.2. Recepción, almacenamiento y despacho	13
1.2.1 Recepción del alimento.....	13
1.2.2 Almacenamiento.....	13
1.2.3 Descripción de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en el HEJCA.....	13
1.2.4 Definición de HACCP	14
1.2.5 Aplicación del HACCP	14
1.2.6 Los 7 principios del HACCP	16
1.2.7 Utilización del HACCP en el HEJCA.....	17
1.3 Métodos de gestión del almacén, sistemas de rotación.....	18
1.3.1 FIFO	18
1.3.2 LIFO	19
1.4 Contaminación de los alimentos durante los procesos de recepción.....	19
1.4.1 Contaminación química.....	19
1.4.2 Contaminación física	20
1.4.3 Contaminación biológica	20
1.4.4 Contaminación cruzada.....	20
1.5 Sistemas de almacenamiento por temperaturas según su especificación y tiempo de conservación.	21
1.5.1 Almacenamiento a temperatura ambiente.....	21
1.5.2 Almacenamiento en refrigeración	21
1.5.3 Almacenamiento por congelación.	22
1.5.4 Almacenamiento por frío.	22
1.6 Consideraciones sobre los métodos de carga y transporte interno de alimentos	22
1.6.1 Prendas de protección personal – Equipos de Protección Personal (EPP).....	22
1.6.2 Equipo de transporte y métodos de carga internos.	23

1.6.3 Simbología detalla en empaques de alimentos, equipos y seguridad industrial.....	23
Capítulo 3	30
MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS	30
3.1 Prerrequisitos	31
3.1.1 Protocolos de control diario	32
3.1.1.1 Verificación de temperaturas: Equipos de congelación, refrigeración y frío.	33
3.1.1.2 Verificación de equipos y accesorios (balanza, termómetros y carros estibadores)	36
3.1.1.3 Higiene y salud del personal, prendas de protección personal.	37
3.2 Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	38
3.2.1 Métodos de desinfección química	39
3.2.2 Elementos de Limpieza: Químicos y físicos.	40
3.2.3 Tipos de superficies a Limpiar: Equipos, mesones, estantes, cuartos de refrigeración y congelación, gavetas, carros estibadores	41
3.2.4 Manejo integral de plagas (MIP).....	42
3.2.5 Protocolos COVID – 19	43
3.2.6 Uso de REGISTROS: diarios de limpieza.....	44
3.3 Metodología de recepción de alimentos	46
3.3.1 Inspección del vehículo	47
3.3.2 Preparación del área para la recepción de alimentos.....	49
3.3.3 Inspección de los alimentos (a través del HACCP)	50
3.3.4 Aceptación o rechazo de los alimentos.....	51
3.3.5 Especificaciones técnicas de los alimentos	52
3.3.5.1 Especificaciones técnicas de productos cárnicos y mariscos.....	54
3.3.5.2 Especificaciones técnicas de productos lácteos	55
3.3.5.3 Especificaciones técnicas de verduras	56
3.3.5.4 Especificaciones técnicas de frutas	57
3.3.5.5 Especificaciones técnicas de productos víveres.....	58
3.4 Almacenamiento de alimentos según su naturaleza	59
3.4.1 Almacenamiento a temperatura ambiente: VÍVERES	60
3.4.2 Almacenamiento en refrigeración: lácteos, frutas y vegetales, cárnicos y mariscos	61
3.4.3 Almacenamiento por congelación: cárnicos y mariscos	62

3.4.4 Disposición final según método de gestión de almacén y métodos de rotación (FIFO).	63
3.4.5 Documentación.....	64
3.5 PREPARACIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	65
3.5.1 Revisión de programación de menús diarios.....	66
3.5.2 Inspección de productos requeridos para preparación de menús diarios.....	69
3.5.3 Armado de gavetas	70
3.5.4 Entrega al área de producción de materias primas al área de producción.....	71
3.5.5 Documentación.....	72
Conclusiones.....	73
Recomendaciones.....	74
REFERENCIAS:	75
ANEXOS.....	79

Índice de figuras

Figura 1: Uso alimentario.....	23
Figura 2: Triangulo de reciclaje	24
Figura 3: Tidy Man.....	24
Figura 4: Libre de Gluten	24
Figura 5: Otras alergias	25
Figura 6: Riesgo eléctrico.....	25
Figura 7: Símbolos normalizados	26
Figura 8: Símbolo de prohibición	26
Figura 9: Uso obligatorio.....	27
Figura 10: Equipo de lucha contra incendios	27
Figura 11: Salvamento, socorro:	27
Figura 12: Si stema gráfico (semáforo nutricional)	28

Índice de tablas

Tabla 1: Utilización del HACCP en el HEJCA **18**

Dedicatorias

Le dedico este trabajo a las pequeñas, a las niñas de mis ojos, porque es lo menos que puedo hacer después de haber invertido su tiempo en este documento, les dedico porque se lo merecen, esto y más.

Y por supuesto, me dedico a mí mismo, porque después de todo esto lo hago para mí, para satisfacer un pendiente, para que a través de esto pueda brindar un mejor futuro a mi familia.

Agradecimientos

La gratitud es la cualidad del ser humano de ser agradecido con Dios, con los demás seres y con uno mismo por los aspectos emocionales y materiales ya sean positivos o negativos que hayan contribuido al fortalecimiento físico, mental y espiritual de cada ser humano.

Por lo tanto, yo debo agradecimientos por doquier, pero sobre todo a Verónica, mi compañera planetaria, mi soporte, mi impulso, mi amor.

Agradecer a Cecilia por su fe ciega en mí y su incondicional amor.

Gratitud a Gaby García por haber permitido realizar este trabajo en la Jefatura a su cargo.

A Santiago y su gran vocación de educador y lógicamente a la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad que, siempre haciendo honor a su nombre, ha mantenido sus puertas abiertas permitiéndome una formación integral en todo este viaje del conocimiento gastronómico del cual doy gracias infinitas.

CAPÍTULO 1

FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE BODEGAS HOSPITALARIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

1.1 Parámetros iniciales y de seguridad alimentaria en el área de bodega de alimentos.

La correcta recepción y almacenamientos de alimentos que requiere la Unidad de Alimentación del HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA (HEJCA) incide directamente en la recuperación de la salud de los pacientes hospitalizados y es una gran contribución en el control de la morbilidad y la disminución de días de hospitalización, por lo tanto garantizar la seguridad alimentaria desde la recepción de alimentos es la manera de avalar alimentos frescos, inocuos y de calidad a todas las personas usuarias de los alimentos preparados y servidos.

Dentro de un sistema de recepción, almacenamiento y despacho de alimentos en estado natural o procesados para la elaboración de menús hospitalarios, claramente se debe prestar absoluta atención en cada una de las fases o puntos críticos de control que conlleva este proceso, lo que lleva a regirse a normativas claras y de fácil aplicación, por lo tanto, el punto de partida es el *Codex Alimentarius* el cual abraza procesos prácticos y estandarizados como el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que permiten optimizar la recepción, almacenamiento y despacho de alimentos inocuos y de calidad.

La implementación parcial y de puntos específicos del *Codex Alimentarius* y de sistemas concretos como HACCP y BPM reduce el riesgo de que los productos a ser despachados a producción de dietas hospitalarias estén contaminados o no cumplan las exigencias del consumidor de un producto inocuo, también permite el uso más eficiente de recursos y en consecuencia la reducción en los costos de producción.

El *Codex Alimentarius* al ser un conjunto de normas sanitarias enfocadas a toda la industria de alimentos para proteger la salud del consumidor se convierte en una herramienta fundamental para el desarrollo del MANUAL DE RECEPCIÓN, BODEGAJE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS Y VÍVERES EN LA BODEGA DE ALIMENTOS DE LA JEFATURA DE ALIMENTACIÓN Y LAVANDERÍA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA DEL IESS.

1.1.1 Normativa vigente nacional e internacional

La Constitución de la República del Ecuador (CRE, 2008), en el art. 32 textualmente cita *“La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir”*.

La Constitución del Ecuador (2008) en sus artículos 13 y 281, establecía a la seguridad alimentaria como parte del derecho a la salud, con lo que se vincula directamente al uso y aplicación de principios de higiene y control de procesos en toda la cadena de producción de los alimentos, por lo tanto, el Ministerio de Salud Pública del Ecuador a través de su apéndice la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitaria (ARCSA) basa la regulación sanitaria nacional en las recomendaciones con base científica en todos los ámbitos relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos que dicta el Codex Alimentarius, que fue creado en 1963, durante la Conferencia Mundial de la Salud (Comisión de Codex Alimentarius, 2015), que ha tenido como objetivo desarrollar normas para todos los procesos de la cadena de las industrias alimentarias para protección del consumidor y como parte del comercio internacional justo. (CRE, 2008)

1.1.2 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

El ARCSA se legitima mediante Decreto Ejecutivo No. 1290 y publicado en el Registro Oficial No. 788 con fecha 13 de septiembre de 2012, con el objetivo de regular la eficiencia en la producción y distribución de productos de uso y consumo humano y establecimientos bajo su ámbito de competencia, lo cual daría como resultado la contribución al mejoramiento en salud del consumidor. Dentro de este ámbito constan los locales de alimentación masiva. (DE. No. 1290, 2012)

El ARCSA tiene como misión garantizar la salud de la población mediante la regulación y el control de la calidad, seguridad, eficacia e inocuidad de los productos de uso y consumo humano; así como, las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario en su ámbito de acción (Ministerio de Salud Pública, s.f.).

Consecuentemente, mediante la generación y publicación de reglamentos, manuales e informes esta institución va a orientar a los usuarios de manera correcta para manipular alimentos en establecimientos de alimentación colectiva en situaciones normales y de emergencia para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Por otra parte, el ARCSA estipula en su MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES Y CAFETERÍAS en el cual se establece las normas de todo el proceso de recepción y almacenamiento, partiendo de la clasificación de técnicas y productos (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA], 2015a).

1.2. Recepción, almacenamiento y despacho

En los procesos existen eslabones débiles por lo que se debe apuntalar y observar constantemente los puntos críticos de control con el fin de prever o evitar que los alimentos a recibirse puedan estar adulterados, se descompongan durante el almacenamiento, se ensucien o se contaminen de algún modo durante el despacho dando como resultado pérdidas económicas o posibles intoxicaciones por alimentos en mal estado.

1.2.1 Recepción del alimento

La recepción de los alimentos en una bodega se forja en dos etapas estrictas y consecutivas una de otra, es decir, si no se cumple la primera condición o etapa se rechaza por completo la recepción. La Etapa 1 se mantiene en la Verificación de condiciones del transporte de los alimentos y la Etapa 2 dicta que durante la recepción de los alimentos se deberán cumplir los siguientes lineamientos descritos en el manual (ARCSA, s.f.)

1.2.2 Almacenamiento

Las bodegas de almacenamiento de alimentos deben cumplir con estrictas condiciones sanitarias, de equipamiento y de infraestructura para evitar contaminación, daños por factores ambientales y posible infestación y propagación de plagas.

1.2.3 Descripción de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en el HEJCA

El HACCP, es un sistema que tiene como principal objetivo conseguir una producción higiénica de alimentos previniendo problemas que pueden afectar la calidad de los alimentos. Este sistema se basa en la identificación de peligros biológicos, químicos o físicos durante toda la cadena de producción de un producto. Después de identificar los peligros, estos se pueden prevenir, eliminar o reducir a niveles seguros (Forsythe & Hayes, 2002).

La implementación del plan HACCP constituye un mecanismo que asegura que se mantiene en todo momento la seguridad del producto. Para ser efectivo, un sistema de HACCP debe estar

basado en un plan escrito. Este plan debe ser específico para cada establecimiento, para su menú, clientes, equipo, procesos y operaciones.

1.2.4 Definición de HACCP

Este sistema se origina en la fase inicial de preparación para la exploración espacial en el cual la NASA comprobó que los astronautas necesitaban comidas absolutamente seguras, es por esto que, de la colaboración entre la Pillsbury Company, la NASA y los laboratorios del ejército de los EE.UU. salió la propuesta del HACCP. Se basó en el Análisis del Modo y Efecto del Fallo (Failure, Mode and Effect Analysis, FMES) que utilizan los ingenieros en sus diseños de construcción. El concepto de HACCP se introdujo en los EE.UU. en 1971 en la Conferencia sobre protección alimentaria, luego la comisión del *Codex Alimentarius* (1993) y el Comité Asesor Nacional en Criterios Microbiológicos de Los Alimentos de EE. UU la aceptaron como norma (Forsythe & Hayes, 2002).

1.2.5 Aplicación del HACCP

En el *Codex Alimentarius* en el Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997) (Comisión de Codex Alimentarius, s.f.) se define la aplicación de los principios del sistema de HACCP con 12 pasos específicos para de esta manera tener un buen proceso de adaptación.

Los define de la siguiente manera:

a. Formación de un equipo de HACCP

Para la formación de un equipo HACCP se debe contar personal con conocimientos y competencias específicas al proceso de recepción y almacenamiento de alimentos.

b. Descripción del producto

Se deberá tener una imagen o características completas del producto como composición, estructura física/química, fechas de caducidad, condiciones de acopio y sistema de repartición.

c. Determinación del uso previsto del producto

El equipo deberá conocer su uso y a que ha de destinarse o deberá basarse en los usos previstos del producto.

d. Elaboración de un DIAGRAMA DE FLUJO:

El equipo deberá construir un diagrama de flujo, el cual abarca todas las fases de las operaciones relativas a un producto determinado.

e. Confirmación in situ del DIAGRAMA DE FLUJO:

Deberán adoptarse medidas de control para confirmar la comunicación idónea entre el DIAGRAMA DE FLUJO: y la operación de elaboración en todas sus etapas y momentos, y modificarse si procede.

f. Enumeración de todos los posibles riesgos relacionados con cada fase.

Este paso se basa en el principio 1. El equipo de HACCP deberá congrega una lista de todos los peligros que pueden razonablemente preverse en cada fase del proceso de recepción, almacenamiento y despacho de alimentos,

g. Determinación de los puntos críticos de control (PCC)

Basado en el principio 2. La determinación de un PCC en el sistema de HACCP se puede facilitar con la aplicación de un árbol de decisiones en el que se indica un enfoque de razonamiento lógico.

h. Establecimiento de límites críticos para cada PCC

Basado en el principio 3. Para cada punto crítico de control, deberán especificarse y validarse límites críticos.

i. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC

Basado en el principio 4. Mediante los procedimientos de vigilancia deberá poder detectar una pérdida de control en el PCC.

j. Establecimiento de medidas correctivas

Basado en el principio 5. Deberán formularse medidas correctivas específicas para cada PCC del sistema de HACCP. Estas medidas deberán asegurar que el PCC vuelva a estar controlado.

k. Establecimiento de procedimientos de comprobación

Basado en el principio 6. Deberán establecerse procedimientos de comprobación para determinar si el sistema de HACCP funciona correctamente.

I. Establecimiento de un sistema de documentación y registro

Basado en el principio 7. Los sistemas de documentación y registro deberán ajustarse a la naturaleza y magnitud de la operación.

1.2.6 Los 7 principios del HACCP

Según dictamina el Codex Alimentarius para obtener un producto alimenticio seguro debemos tener en cuenta los principios en los cuales está basado el sistema HACCP. Estos principios han sido establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius que son los siguientes:

Principio 1.- Realizar un análisis de peligros e identificar medidas preventivas

El punto de partida en el cual se identifican y evalúan los potenciales peligros y condiciones que los originan. Posterior a ello se deben considerar las medidas de control que permitan tomar decisiones que eviten peligros

Principio 2.- Identificar los puntos críticos de control (PCC) del proceso.

El equipo de HACCP debe identificar las etapas del proceso de recepción y almacenamiento que son esenciales para eliminar o reducir significativamente los peligros encontrados en el principio 1 para que se pueda incluir una medida de vigilancia para este peligro.

Principio 3.- Establecer los límites críticos

Estos límites críticos se distinguen en los Puntos Críticos de Control especificados; lo que permite juzgar entre productos seguros y los que no lo son. Estos límites se establecen por las especificaciones técnicas de cada ítem o alimento.

Principio 4. Establecer un sistema de control para monitorear los PCC.

Monitorear los procedimientos basándose en los resultados del control para ajustar el proceso y mantener el control con el fin de detectar anomalías en los PCC para evitar recibir o almacenar productos inseguros.

Principio 5.- Establecer las acciones correctoras que deben tomarse cuando el control indique una desviación del límite crítico establecido.

Cuando se identifica un peligro significativo se aplican las medidas correctivas inmediatas para evitar el desvío de un PCC o para que un producto no sea recibido o despachado.

Principio 6.- Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.

Método con el cual se verifica la eficiencia del plan y certifica que el régimen presta control suficiente.

Deben conservarse los REGISTROS: para demostrar procedimientos seguros del sistema de recepción y almacenamiento y la toma de decisiones apropiadas ante cualquier desviación de los límites críticos.

Principio 7.- Establecer procedimientos para verificar que el sistema HACCP funciona correctamente.

Deben desarrollarse procedimientos de verificación mediante documentación, que aseguren que el plan de HACCP es eficiente.

1.2.7 Utilización del HACCP en el HEJCA

La utilización del HACCP durante la recepción de alimentos en bodega cumple un rol sumamente importante, pues maximiza el proceso eficaz de ingreso de alimentos en óptimas condiciones sanitarias, de frescura y seguridad. A continuación, se demuestra la aplicación en grupos alimenticios.

Tabla 1:

Utilización del HACCP en el HEJCA

Utilización del HACCP en el HEJCA							
Fase	Peligro(s)	Medida(s) Preventiva(s)	PCC	INDICAR		Medida(s) rectificadora(s)	REGISTROS:
				Límite(s) Crítico(s)	Procedimiento(s) de vigilancia		
Cárnicos	Residuos de huesos, tierra, etc. Contaminantes químicos. Pesos inferiores. Color y olor no correspondiente. Producto no similar TDR.	Contrato y Términos de referencia Inspección de olor y color	PCC	Carne en buen estado según análisis organolépticos. Cumplimiento de temperaturas.	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: balanza, termómetro e inspección organoléptica	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001
Lácteos	Empaques que presenten goteo. Productos con desuero. Productos caducados. Semáforo nutricional distinto al establecido en TDR	Contrato y Términos de referencia Inspección de envases. Lectura de etiquetas	PCC	Productos lácteos en buen estado, con empaques íntegros. Fechas de consumo vigentes.	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: termómetro e inspección organoléptica	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001
Frutas y vegetales	Residuos químicos. Frutas y/o vegetales golpeados. Estados de maduración inadecuados.	Contrato y Términos de referencia Inspección organoléptica	PCC	Frutas y vegetales en excelente estado de frescura	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: balanza, inspección organoléptica	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001
Viveres enlatados	Lata mancha o sucia. Lata hinchada por efecto pila. Hinchazón biológica. Hinchazón por caducidad	Contrato y Términos de referencia Inspección visual	PCC	Producto en buen estado.	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: inspección visual	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001

1.3 Métodos de gestión del almacén, sistemas de rotación.

1.3.1 FIFO

De acuerdo al documento PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS, se deberá cumplir lo siguiente:

Se debe aplicar el principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir - FIFO) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo del producto.

El método FIFO implica que en el almacén deberá contemplar un sistema de colas y no de pilas. Es decir, lo más habitual será introducir las mercancías por un extremo y sacarlas por el otro (Muñoz Tavella, 2022).

1.3.2 LIFO

Por su parte, las siglas LIFO significan “Last In, First Out”. Es decir, último en entrar, primero en salir. Aquí el sistema es de pilas, o apilamiento. Esto significa que los productos almacenados entran y salen por el mismo sitio.

El concepto de pila quiere decir que las mercancías se retiran siempre por la parte superior o delantera, quedando en la base o en el fondo las que entraron en primer lugar. Este sistema parece más simple a la hora de organizar cómo se almacena el stock en un espacio, pero tiene sus limitaciones y no es apto para todo tipo de productos. (Muñoz Tavella, 2022)

1.4 Contaminación de los alimentos durante los procesos de recepción.

El proceso de recepción de alimentos se puede describir como el intercambio de bienes entre el proveedor mediante el transportista que es quien entrega los alimentos y la bodega de alimentos del HEJCA quien recibe los productos solicitados a través del personal de bodega de alimentos. Este intercambio conlleva un riesgo de contaminación entre los distintos elementos que conforman el proceso de descarga del producto la recepción y el almacenamiento, este riesgo de contaminación pueden ser controlados en su totalidad si el operario es consciente de su existencia y domina los procesos adecuados.

1.4.1 Contaminación química

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) en la descripción de Peligros químicos indica que los contaminantes químicos en alimentos pueden ocurrir naturalmente o ser adicionados durante el procesamiento. Compuestos químicos perjudiciales, en altos niveles, han sido asociados a casos agudos de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), y pueden ser responsables de enfermedades crónicas. La contaminación química puede ocurrir en cualquier etapa de la producción o del procesamiento de los alimentos (Organización Panamericana de la Salud [OPS], s.f.b).

La contaminación química en los alimentos se puede presentar en tres escenarios:

A.- Sustancias químicas de origen natural, provenientes de los mismos alimentos como la solanina en algunos cultivos de tubérculos, compuestos alérgenos en el maní, hemaglutinina e inhibidores de proteasa en frijoles rojos y arvejas; cianógenos en carozos de frutas; y fitoalexinas en batata y apio. Los alimentos que contienen gluten afectan a grupos vulnerables como celíacos y alérgicos.

B.- Las toxinas producidas por microorganismos, como *Salmonella*, *Shigella*, el virus de la hepatitis A, *Trichinella spirallis*, etc. Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) los productos más vulnerables y principales transmisoras de ETA se consideran la carne bovina, huevos, carne porcina, carne de aves, pescados, crustáceos, moluscos, o productos lácteos. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], s.f.b)

C.- Sustancias químicas añadidas durante las fases de producción o cultivo de los alimentos para abatir un determinado problema, como los fungicidas o insecticidas, estos químicos añadidos quedan de manera residual en los productos. También se contemplan sustancias desinfectantes y de higiene

1.4.2 Contaminación física

Durante la recepción de alimentos se debe verificar visualmente que los productos alimenticios no contengan contaminantes como, fragmentos metálicos, insectos, piedras trozos de vidrio, residuos orgánicos ajenos al producto.

1.4.3 Contaminación biológica

Suele tratarse de bacterias patógenas transmitidas por los alimentos, como virus, algas, parásitos y hongos, *Salmonella*, *Listeria* y *E. coli*.

Para que ocurra una enfermedad por transmisión alimentaria, el patógeno y su toxina debe estar presente en el alimento. Sin embargo, la sola presencia del patógeno no significa que la enfermedad se manifestará, sino que dependerá de la cantidad de toxinas que se encuentran en el alimento. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], s.f.a)

En resumen, se puede decir que los factores de riesgo que potencian la contaminación biológica se dan cuando el alimento permanece en las zonas de peligro de temperaturas durante tiempo suficiente como para que los patógenos se multipliquen y producen toxinas suficientes para causar enfermedad, por otra parte, las toxinas permanecen en los alimentos a pesar la cocción capaz de eliminar los patógenos.

1.4.4 Contaminación cruzada

Con contaminación cruzada hace referencia al proceso en el que las bacterias, virus, toxinas o productos de limpieza van de una superficie a otra por contacto directo (Fundación San Rafael, 2021) o indirecto con los alimentos, también se considera contaminación cruzada al contacto de alimentos que no son peligrosos para la población en general pero sí lo son para los grupos humanos vulnerables

concretos y que pueden provocar una reacción alérgica a quienes lo consuman como por ejemplo el gluten, lactosa, polen y otros alérgenos.

1.5 Sistemas de almacenamiento por temperaturas según su especificación y tiempo de conservación.

Cuando se manipulan alimentos, una de las claves, además de la higiene, es el control de las temperaturas. Mantenerlos y conservarlos en las condiciones de frío adecuadas, así como establecer las mejores temperaturas de cocción y controlarlas, resulta fundamental para reducir el riesgo de proliferación de bacterias. Una de las condiciones en seguridad alimentaria es mantener fríos los alimentos que por su naturaleza deben permanecer fríos y siempre calientes, los alimentos calientes; debido a que la temperatura actúa como barrera para impedir la multiplicación microbiana y por ende la producción de toxinas.

Para cumplir con un adecuado control de almacenamiento por temperatura es necesario contar con espacios equipados como cámaras o cuartos de congelación y/o refrigeración y bodegas equipadas con estantería para almacenar alimentos no perecibles a temperatura ambiente, pues a medida que la temperatura disminuye, se reduce también la velocidad de crecimiento de microorganismos.

1.5.1 Almacenamiento a temperatura ambiente

El manual “PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS” sostiene que el almacenamiento a temperatura ambiente, tanto como el almacenamiento en seco deben contar con un espacio adecuado para almacenar en seco los alimentos como, granos y otros artículos que no requieren refrigeración.

La bodega o el almacén deben permear a una temperatura mínima de 10°C y máxima de 21°C y humedad ambiental del 50 al 60% para impedir la humectación de los granos.

1.5.2 Almacenamiento en refrigeración

Los establecimientos de alimentación colectiva deben contar con un refrigerador o cuartos de refrigeración para almacenar los alimentos perecibles y mantenerlos frescos a través del frío, principalmente los potencialmente peligrosos como las carnes y lácteos, estos se deben almacenar a

0°C a 5°C que es rango que inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas, pero no las mata.

1.5.3 Almacenamiento por congelación.

La congelación de alimentos también contribuye a la destrucción de algunos microorganismos patógenos presentes, para los cual los establecimientos de alimentación colectiva deben contar con un congelador que asegure temperaturas inferiores a los -18° C. Cuanto más baja es la temperatura, más eficiente es la condición para que los microorganismos no se multipliquen.

1.5.4 Almacenamiento por frío.

El almacenamiento o conservación por frío es el único método capaz de mantener el sabor natural, el olor y el aspecto de los alimentos, pero la conservación es limitada cuando se les saca de la cámara frigorífica, por lo que deben ser consumidos rápidamente. Se maneja un rango de 06°C a 12°C (Redacción, 2015).

1.6 Consideraciones sobre los métodos de carga y transporte interno de alimentos

De acuerdo con el Real Decreto 487/1997 de España, el manejo manual de cargas es cualquier operación de transporte o sujeción de una carga por parte de uno o más trabajadores, como el levantamiento, la colocación, el empuje, la tracción o el desplazamiento, que por sus características o condiciones ergonómicas inadecuadas incluya riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores (Real Decreto 487/1997).

1.6.1 Prendas de protección personal – Equipos de Protección Personal (EPP)

Las prendas de protección personal o Equipos de Protección Personal (EPP) para el personal que realiza la recepción, almacenamiento y despacho de alimentos se conforma por vestimenta específica que se usa para evitar que los manipuladores de alimentos tengan contacto directo con riesgos que puedan amenazar su seguridad o salud mientras realizan sus actividades laborales.

Todas las personas que trabajan en bodegas de alimentos deben utilizar el uniforme de la institución. Los implementos básicos del uniforme son: gorra o cofia, malla o red para el cabello, chaqueta (filipina), pantalón, delantal y zapatos con puntera de protección para cuidar los pies en caso de caídas de elementos pesados y con suela antideslizante para evitar resbalones y caídas. Ocasionalmente usar un delantal impermeable como el polipropileno, de color blanco, lo cual permite identificar a simple vista los restos de alimentos y suciedad.

1.6.2 Equipo de transporte y métodos de carga internos.

Se considera equipo de transporte interno los coches estibadores los cuales son utilizados únicamente para el transporte interno de cargas entre la bodega y la cocina; se debe utilizar coches transportadores contruidos en acero inoxidable, de preferencia con ruedas y/o garruchas locas, lo cual facilitara la conducción. Se deberá verificar las instrucciones de las cajas para asegurar que el transporte en pilos no sea excesivo.

Dentro de la bodega de alimentos también se considera como equipo de transporte los rieles o tren de gavetas, lo cual facilita la movilización de las mismas. Los métodos de carga internos se pueden describir como las labores que involucran transportar o desplazar manualmente un vehículo y es movido horizontalmente por una fuerza humana.

1.6.3 Simbología detalla en empaques de alimentos, equipos y seguridad industrial

1.6.3.1 Simbología sobre el material de empaque

Uso alimentario: compuesto por una copa y un tenedor lo cual indica que el envase cumple las normativas de la Unión Europea para contener alimentos, por lo tanto, es seguro para este uso.

Figura 1:

Uso alimentario



Nota: Adaptado de *Uso alimentario*, de SHOP,2020

Triángulo de reciclaje: se utiliza para expresar que un envase es reciclable (o el porcentaje que lo es).

Figura 2:

Triángulo de reciclaje



Nota: Adaptado de *Triángulo de reciclaje*, SHOP, 2020

Tidy Man: La traducción sería "Hombre ordenado", es una sugerencia a depositar el envase en el contenedor apropiado una consumido. No necesariamente es para reciclaje. (SHOP, 2020)

Figura 3:

Tidy Man



Nota: Tomado de *Tidy Man*, SHOP, 2020

Libre de Gluten: este símbolo indica que el producto está libre de gluten. Generalmente se los encuentra en alimentos para celíacos.

Figura 4:

Libre de Gluten



Nota: Tomado de *Libre de Gluten*, SHOP, 2020

Otras alergias: De manera similar a lo que ocurre con el gluten, en general encontraremos el símbolo de un alimento tachado cuando se quiera indicar su ausencia en el producto tanto a nivel de ingredientes como de trazas. (SHOP, 2020)

Figura 5:

Otras alergias



Nota: Tomado de *Otras alergias*, SHOP, 2020

1.6.3.2 Simbología sobre equipos

Principalmente los equipos de refrigeración, congelación y balanzas pueden presentar riesgos eléctricos.

Figura 6:

Riesgo eléctrico



Nota: Tomado de *Riesgo eléctrico*, VisualGraf (s.f.), 2020

1.6.3.3 Simbología de seguridad

Los símbolos normalizados proporcionan una información en forma de panel mediante la combinación de figuras geométricas y colores. Las figuras geométricas representan de forma específica peligros, precauciones, obligaciones, instrucciones de seguridad y lugares de paso

(Inspección Técnica de Estanterías [ITE], 2020). El instituto ecuatoriano de normalización (INEN) en la norma técnica NTE INEN 439:1984 publica conjuntamente con el IESS el manual de “COLORES, SEÑALES Y SÍMBOLOS DE SEGURIDAD”.

El **triángulo** tiene significado de Normalmente es un símbolo negro sobre fondo amarillo y borde negro, aunque para materias nocivas o irritantes el fondo es anaranjado.

Figura 7:

Símbolos normalizados



Nota: Tomado de *Símbolos normalizados*, NTE INEN 439:1984, 1984

Símbolos de prohibición. Generalmente se los representan con el círculo y banda roja con un símbolo negro sobre fondo blanco

Figura 8:

Símbolo de prohibición.



Nota: Tomado de *Símbolos de prohibición*, NTE INEN 439:1984, 1984

Símbolos de uso obligatorio: Cuando el círculo significa obligación está representado por un símbolo blanco sobre fondo azul.

Figura 9:

Uso obligatorio



Nota: Tomado de *Uso obligatorio*, PROMART HOMECENTER (s.f.), 2023

Símbolo del Equipo de lucha contra incendios. Es representado con un símbolo blanco sobre fondo rojo, en una figura cuadrada o rectangular

Figura 10:

Equipo de lucha contra incendios.



Nota: Tomado de *Equipo de lucha contra incendios*, NTE INEN 439:1984, 1984

Simbología de salvamento, socorro: El rectángulo y el cuadrado se representan sobre el fondo verde con figuras blancas, su significado es salvamento o socorro

Figura 11:

Salvamento, socorro



Nota: Tomado de *Salvamento, socorro*, SERPRESUR (s.f.), 2023

1.6.4 Lectura de etiquetas de alimentos

Durante la recepción de alimentos procesados o que requieran etiquetado, con excepción de frutas, hortalizas y cárnicos en estado natural, el primer paso antes del ingreso al almacén es determinar si los productos procesados cumplen con las especificaciones técnicas requeridas en el contrato de compra. Para ello se deberá verificar que lo que indica el etiquetado sea coherente con la especificación técnica del producto, debiendo verificar los siguientes puntos:

1.- SISTEMA GRÁFICO (SEMÁFORO NUTRICIONAL):

En el sistema gráfico, cada color hace referencia a una clasificación, que se establece por la cantidad de azúcares, grasa y sal que contiene cada 100 g o 100 ml de producto: ALTO contenido en rojo, MEDIO contenido en amarillo y BAJO contenido en verde.

Azúcares: Se refiere a los azúcares simples: azúcar añadida (sacarosa), lactosa (azúcar natural de la leche) y fructosa (azúcar natural de las frutas).

Grasa: Grasa total del producto.

Sal: Se evalúa en base al contenido de sodio del producto.

Figura 12:

Sistema gráfico (semáforo nutricional)



Nota: Tomado de Sistema gráfico (semáforo nutricional), 080 FORMACIÓN, 2019

2 LISTA DE INGREDIENTES: Se declaran todos los ingredientes del producto, empezando por el que se encuentra en MAYOR cantidad hasta llegar al de MENOR cantidad. Los productores están obligados a declarar todos los ingredientes sin excepción, por lo que ustedes pueden confiar en lo que se encuentra declarado (Carpio, s.f.).

3 ALÉRGENOS: Identifica los principales ingredientes que pueden afectar a personas que sufren algún tipo de alergia, como la leche, lactosa, el huevo, el gluten, entre otros. Es una manera de alertar a los consumidores. (Carpio, s.f.)

4 DECLARACIÓN DE PRODUCTOS TRANSGÉNICOS: En el Ecuador, la declaración de productos transgénicos debe reportarse en la lista de ingredientes con el nombre del ingrediente seguido de la palabra “TRANSGÉNICO”, y también declararse en el panel principal como “CONTIENE TRANSGÉNICOS” cuando este supere el 0,9% en el producto 4 (Carpio, s.f.).

5 TABLA NUTRICIONAL: Proporciona información más detallada del contenido nutricional del producto. Al contrario del sistema gráfico, que evalúa cada 100 g o 100 ml de producto, los datos de la tabla nutricional se basan en una PORCIÓN sugerida marcada para cada producto (Carpio, s.f.).

6 FECHA DE CADUCIDAD: Según Carpio (s.f.), más que una fecha de caducidad es el tiempo hasta el cual el productor recomienda su consumo, este también se lo conoce como “tiempo máximo de consumo”, “fecha de vencimiento” o “fecha de expiración”. En la mayoría de alimentos (se excluyen productos refrigerados) pasada la “fecha de caducidad” el producto no va a hacer daño a la salud del consumidor, se recomienda su consumo hasta esa fecha porque a partir de ahí las características organolépticas y su contenido nutricional pueden cambiar.

Esta fecha debe declararse legible y visiblemente bajo una de las siguientes expresiones:

Consumir preferentemente antes de:

Vence:

Consúmase antes de:

Fecha de expiración:

Expira o Exp:

Tiempo máximo de consumo:

Capítulo 3

MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS

Presentación

El desarrollo del MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS está enfocado en el Sistemas de Almacenamiento de alimentos que se distribuye en dos áreas bien definidas: un área para alimentos secos y no perecederos y otra para alimentos perecederos que necesiten frío, refrigeración y/o congelación.

Introducción.

Con el presente manual no solo se acomete reforzar el criterio y conocimientos del personal de bodega que debe partir de que una ubicación apropiada de los alimentos mejora los espacio destinados al acopio y almacenamiento, lo que permite realizar las actividades de colocación y extracción de forma más eficiente y eficaz, lo que confluente en una correcta conservación de los alimentos; también se pretende que se maneje durante todo el tiempo la seguridad y la higiene de los alimentos manipulados durante el proceso recepción y almacenamiento.

En cuanto al tema seguridad se citarán y explicaran los símbolos y las señales que alertan, prohíben o informan sobre peligros que implique cada uno de los procesos de almacenamiento.

Antecedentes y justificación

La Constitución de la República del Ecuador (CRE, 2008) en el art. 32 prescribe *“La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir”*.

La Constitución del Ecuador del año 2008 en sus artículos 13, establece a la seguridad alimentaria como parte del derecho a la salud, con lo que se vincula directamente al uso y aplicación de principios de higiene y control de procesos en toda la cadena de producción de los alimentos.

Objetivo

Establecer lineamientos generales para la bodega de alimentos del Hospital de Especialidades José Carrasco a fin de que efectúe sus actividades en el marco de las normas de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y distribución interna de alimentos.

Objetivos específicos

Describir los requisitos técnicos necesarios para la adecuada recepción, almacenamiento y distribución interna de alimentos.

Establecer los principales procedimientos operativos necesarios para la adecuada recepción, almacenamiento y distribución interna de alimentos.

Alcance

El presente manual es para el uso del personal que labora en la bodega de alimentos del Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga que realiza todos los procesos de recepción, almacenamiento y despacho de alimentos, conforme a la normativa vigente.

3.1 Prerrequisitos

La función de los prerrequisitos dentro de un sistema de recepción, almacenamiento y bodegaje de alimentos cumple la función esencial de controlar determinados tipos de peligros, para reducir en gran medida los Puntos Críticos de Control (PCC) del sistema HACCP.

Para su diseño se toma en cuenta las directrices del Codex Alimentarius, concretamente deberá contemplar: el control de las condiciones higiénicas de las instalaciones, garantizando el mantenimiento de un nivel óptimo de limpieza y desinfección; el control de las condiciones higiénicas y de salud del personal, evitando la contaminación del alimento causada por inadecuadas prácticas de los manipuladores; y el control de las condiciones de los procesos, evitando la contaminación del alimento por contacto con superficies o sustancias cuya inocuidad no está asegurada (Ministerio de

Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente & Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca y la Acuicultura [CECOPESCA], 2012)

Por lo tanto, se considera como prerrequisitos los siguientes planes: Buenas Prácticas de Manufactura BPM, para efecto del presente manual se considera la higiene y salud del personal de bodega, en cuanto a los Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento POES se enfoca en planes de limpieza a través de métodos y técnicas generales. El Manejo integrado de plagas MIPS cuenta con un control preventivo a través de la inspección e higienización del área.

3.1.1 Protocolos de control diario

Se define a los protocolos como conjunto de reglas o normas que el personal administrativo y operativo debe conocer y seguir para conseguir un objetivo para el caso del protocolo de control diario los bodegueros deberán cumplir instrucciones específicas tales como la verificación de control de temperaturas de todos los equipos de refrigeración y congelación, verificar el buen funcionamiento de equipos menores tales como balanzas y carros estibadores; desde luego parte fundamental de los BPM se deberá controlar la higiene y salud del personal del área de bodega.

	Nombre:	PROTOCOLOS DE CONTROL DIARIO	Código:	3.1.1.1
	Detalle:	3.1.1.1 Verificación de temperaturas: Equipos de congelación, refrigeración y frío.	Revisión:	original
			Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Controlar constantemente las temperaturas de equipos de congelación y refrigeración para garantizar una apropiada conservación de alimentos.

2.- ALCANCE: Aplicación diaria obligatoria a equipos de almacenaje y conservación por congelación, refrigeración.

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno y final del turno.

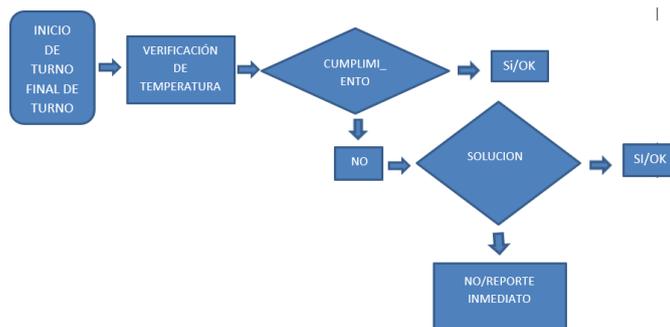
4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- A. El bodeguero realiza el control al inicio del turno y al final del turno.
- B. Rangos de temperatura a controlar son:

Congelación	-18°C
Refrigeración	0°C a 5°C
Frío	6°C a 12°C

- C. En caso de encontrar inconformidad, si el responsable de la revisión puede solucionar lo realiza; caso contrario
- D. Comunicar inmediatamente al jefe de bodega para la acción correctiva correspondiente.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO:



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

- Personal debidamente uniformado
- Termómetro de carátula en equipo
- Termómetro de control

7.- REGISTROS:

Hoja de control de temperaturas de Congelación, Refrigeración, Frío.

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS:

REGISTRO DIARIO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE CONGELADOR

	Nombre:	PROTOCOLOS DE CONTROL DIARIO	Código :	3.1.1.2
	Detalle	3.1.1.2 Verificación de equipos y accesorios (balanza, termómetros y carros estibadores)		Revisión: original
				Motivo: Inicio de establecimiento de controles
Elaborado por: Daniel Sánchez			Revisado por: GG	
			Aprobado por: GG	
			Fecha: junio 2023	

1.- OBJETIVO: Verificación de funcionamiento adecuado de balanzas, termómetros y carros estibadores.

2.- ALCANCE: Aplicar comprobación de correctos funcionamiento y calibración de balanzas, termómetros y carros estibadores

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. Frecuencia: previo a la recepción de alimentos.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

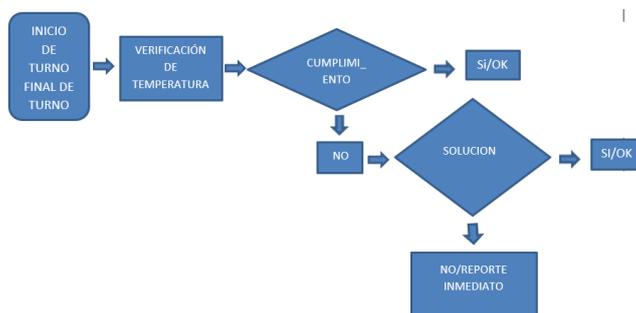
- A. El bodeguero realiza la verificación de equipos y accesorios previos a la recepción.
- B. Equipos y accesorios a verificar son:

Balanza	Se ha de asegurar que la balanza esté bien nivelada. Verificar la exactitud de la balanza con pesas patrón.
Termómetros	Verificar temperatura 0°C sumergiendo la punta del termómetro hasta el fondo de un vaso lleno de hielo triturado y agua.
Carros estibadores	Revisar ruedas y plataforma estén en óptimo estado

C. En caso de encontrar inconformidad, si el responsable de la revisión puede solucionar lo realiza; caso contrario

D. Comunicar inmediatamente al jefe de bodega para la acción correctiva correspondiente.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO:



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Personal debidamente capacitado en detección de anomalías en equipos y accesorios. Termómetro de control

7.- REGISTROS: Balanzas, termómetros y carros estibadores.

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	PROTOCOLOS DE CONTROL DIARIO	Código :	3.1.1.3
	Detalle:	3.1.1.3 Higiene y salud del personal, prendas de protección personal.	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Evitar que el personal que realiza la recepción, almacenamiento y despacho de alimentos se convierta en vector de transmisión de enfermedades alimentarias.

Asegurar el correcto uso de uniforme como prenda de protección personal.

2.- ALCANCE: Todo el personal que labora en bodegas de alimentos deberá obligatoriamente cumplir con la vestimenta dispuesta por la Jefatura de Alimentación, la cual debe siempre permanecer limpia.

3.- RESPONSABLE: Supervisor del área de alimentación y/o Ecónomo. **Frecuencia:** Control diario.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

A. El ecónomo realiza control de utilización de uniforme y prendas de protección autorizadas

B. Prendas personales a controlar son:

Gorra o cofia	Limpia
Red de cabello	Sin roturas o desgaste
Chompas o chaquetas	Limpio y sin manchas
Pantalón	Limpio y sin manchas
Zapatos	Limpios y de uso exclusivo de la unidad de bodega (no de calle)
Delantal	Limpio y sin manchas
Mascarilla	Impecable, (duración de 3 horas por unidad)
Condición de salud	Sin presencia de enfermedades respiratorias, oculares, cutáneas.



C. En caso de encontrar no conformidad comunicar inmediatamente al jefe inmediato para la acción correctiva correspondiente.

5.- Diagrama de flujo: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Personal debidamente uniformado

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	3.2 Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	Código :	3.2
	Detalle:	DEFINICIÓN DE LOS POES	Revisión: original	
			Motivo: Inicio de establecimiento de controles	
Elaborado por: Daniel Sánchez		Revisado por: GG	Aprobado por: GG	

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) son aquellos procedimientos que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos. (Sección Inspección y Tecnología Alimentaria del Servicio de Regulación Alimentaria, 2013)

Acorde al ARSA en el manual “PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS” indica que Los procedimientos de limpieza y desinfección deben incluir cuando menos una combinación de métodos físicos y químicos para limpiar las superficies, refregar, cepillar y desinfectar.

1.- OBJETIVO: Garantizar la inocuidad de los espacios físicos y equipos que conforman la bodega de alimentos para prevenir contaminación de los alimentos durante los procesos de recepción, almacenamiento y despacho.

2.- ALCANCE: Aplicable a todos los procesos que requieran procedimientos de limpieza dentro del área de bodega de recepción de alimentos.

3.- RESPONSABLE: Todo el equipo que conforma área de bodega **Frecuencia:** diario

4.- PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

- Técnicas de Limpieza
- Métodos de desinfección química
- Elementos de Limpieza: Químicos y físicos.
- Tipos de superficies a Limpiar: Equipos, mesones, estantes, cuartos de refrigeración y congelación, gavetas, carros estibadores
- Manejo integral de plagas (MIP)
- Protocolos COVID – 19
- Uso de REGISTROS: diarios de limpieza

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

7.- REGISTROS: Control de limpieza de bodega de alimentación del HEJCA,

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX, Control de limpieza de bodega de alimentación del HEJCA

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	Código :	3.2.1
	Detalle:	3.2.1 Métodos de desinfección química	Revisión:	original
			Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Establecer la dosificación y aplicación de desinfectantes químicos aptos para la industria alimentaria.

2.- ALCANCE: Método de desinfección química, que deberá ser usado por el personal que se encargue de la limpieza y desinfección de áreas utensilios y equipos de bodega de alimentos

3.- RESPONSABLE: Personal de limpieza, bodeguero en turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: Con el fin de rotar productos desinfectantes a ser aplicados en todo tipo de superficies de debe usar los siguientes desinfectantes

Desinfectante químico	Para preparar 1 litro (1000 ml) de solución	Forma de empleo	Tiempo de acción	observación
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% A 200 ppm	20 ml hipoclorito de sodio al 5% en 980 ml de agua	Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersion o manualmente asegurando un contacto completo con la solución	10 a 20 minutos	Para desinfección de superficies, pisos, utensilios de limpieza. Requiere enjuague
AMONIO CUATERNARIO DE QUINTA GENERACIÓN. A 200 ppm	5ml amonio cuaternario de quinta generación en 995 ml de agua	Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersion o manualmente asegurando un contacto completo con la solución.	Mínimo 1 minuto	Para desinfección de superficies, pisos, utensilios de limpieza. No Requiere enjuague

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- RECURSOS NECESARIOS: Agua potable, paños de limpieza, baldes, cepillos, desinfectante.

EPP: Guantes de caucho, dental, gafas de seguridad industrial, mascarilla.

8.- REFERENCIAS: Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos. (s.f.). *Guía para uso de cloro en desinfección de frutas y hortalizas de consumo fresco, equipos y superficies en establecimientos.*
<https://www.oirsa.org/contenido/2020/Guia%20para%20uso%20de%20cloro%20como%20desinfectante%20en%20establecimientos%2023.06.2020.pdf>

Organización Panamericana de la Salud. (2020). *RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.*
https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52371/OPSIMSPHEEMOCOV-19200018_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=¿Cómo%20preparar%20las%20soluciones%20desinfectantes%3F&text=Utilizar%20guantes%2C%20mascarilla%2C%20protección%20de,la%20mezcla%20de%20las%20soluciones.&text=Guardar%20el%20hipoclorito%20de%20sodio,la%20luz%20y%20el%20calor.&text=Preparar%20las%20soluciones%20diariamente.

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	Código :	3.2.2
	Detalle:	3.2.2 Elementos de Limpieza: Químicos y físicos.	Revisión: original	
			Motivo: Inicio de establecimiento de controles	
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Fecha: junio 2023	
			Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Identificar y diferenciar los elementos de limpieza físicos y químicos que pueden ser utilizados en la limpieza de los espacios de bodega.

2.- ALCANCE: Conocimiento obligatorio para todo el personal que realiza procesos de limpieza en bodega

4.- DESCRIPCIÓN Los elementos de limpieza físicos y químicos contribuyen favorablemente a una rápida eliminación de la suciedad, manchadas por azúcares, grasas; y en baja eficiencia sirven como desinfectantes.

Elementos de limpieza Químicos

➤ **Detergentes**

Los detergentes son sustancias utilizadas en limpieza por sus propiedades tenso activas y emulsionantes (pueden solubilizar sustancias insolubles en agua como grasas y aceites). Deben ser de fácil solución en agua, no corrosivos para las superficies del equipo ni irritante para la piel, inodoro y de fácilmente eliminación con agua, que no queden adheridas en la superficie limpia.

➤ **Espumas:** Es un elemento de limpieza que consiste en la aplicación del detergente en forma de espuma sobre cualquier superficie, una vez transcurrido el tiempo de contacto necesario, debe ser retirado mediante enjuagado con agua a media presión

Elementos de limpieza físicos

➤ **Agua caliente.** La utilización de agua caliente debe ser superior a 80°C lo cual produce una reducción de los gérmenes, bacterias y virus, incluso sin desinfectantes. El agua caliente disuelve más fácilmente la suciedad, las grasas y los aceites, y el tiempo de secado también se reduce significativamente

➤ **Vapor de agua.** El vapor se encuentra a 120°C y al ser liberado a presión tiene una capacidad de limpieza y desengrasado de gran alcance. La presión combinada con la alta temperatura permite desinfectar superficies y objetos por simple contacto térmico

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: N/A

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Personal debidamente uniformado con prendas de protección personal

7.- REGISTROS: N/A

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	Código :	3.2.3
	Detalle:	3.2.3 Tipos de superficies a Limpiar: Equipos, mesones, estantes, cuartos de refrigeración y congelación, gavetas, carros estibadores		Revisión: original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG			Motivo: Inicio de establecimiento de controles
				Fecha: junio 2023
				Aprobado por: GG

1.- OBJETIVO: Detallar el proceso de limpieza adecuado a ser utilizado en procedimientos de limpieza en: Equipos, mesones, estantes, cuartos de refrigeración y congelación, gavetas, carros estibadores.

2.- ALCANCE: Aplicación obligatoria en limpieza de áreas de recepción y áreas de almacenaje de congelación, refrigeración, frío, temperatura ambiente, equipos y utensilios.

3.- RESPONSABLE: Personal de limpieza, bodeguero en turno. Frecuencia: Al inicio y al final del turno, En área de recepción después de cada recepción.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Eliminar los residuos gruesos de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.
- Enjuagar con agua para eliminar la suciedad suspendida y los residuos del detergente.
- Lavar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- Desinfectar y posteriormente enjuagar si el producto lo requiere
- Dejar secar al aire

5.- DIAGRAMA DE FLUJO:



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Agua potable, detergentes, paños de limpieza, baldes, cepillo, desinfectante

7.- REGISTROS: Bitácora de limpieza.

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	Código :	3.2.4
	Detalle:	3.2.4 Manejo integral de plagas (MIP)	Revisión: original	
			Motivo: Inicio de establecimiento de controles	
Elaborado por: Daniel Sánchez		Revisado por: GG	Fecha: junio 2023	
			Aprobado por: GG	

Se define como plaga a todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. (ARCSA, 2015a)

1.- OBJETIVO: Establecer las medidas preventivas de control diario para evitar posibles infestaciones plagas.

2.- ALCANCE: Aplicar supervisión y cumplimiento obligatorio a bodegas de recepción y áreas de almacenaje de congelación, refrigeración, frío y temperatura ambiente.

3.- RESPONSABLE: Ecónomo, bodeguero en turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Inspeccionar bodega por dentro y por fuera en busca de plagas, alimentos, agua y puntos de entrada.
- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Barrer los suelos, inclusive debajo de los muebles móviles o fijos y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo. Guardar las cajas en estantes de alambre y en estantes de metal si es posible.
- Sellar los puntos de entrada, incluso los más pequeños, con masilla, malla de alambre, etc.
- No depositar la basura en cercanías del establecimiento.
- Respetar los horarios de recolección de basura.
- Utilizar telas de alambres para las aberturas que dan al exterior.
- No mover los aparatos de lucha contra las plagas instalados por la empresa o grupos dedicados al manejo integral de plagas.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Personal debidamente uniformado con prendas de protección personal

7.- REGISTROS: No aplica

8.- REFERENCIAS: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (2015a). *Anexo 1. GUÍA DE USUARIO “MANUAL DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES/CAFETERÍAS”* (Versión 1.0). <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>

9.- ANEXOS No aplica

	Nombre:	Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	Código :	3.2.5
	Detalle:	3.2.5 Protocolos COVID – 19	Revisión: original	
			Motivo: Inicio de establecimiento de controles	
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Fecha: junio 2023	
			Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Determinar los lineamientos básicos de referencia para el uso de equipos de protección personal, a fin de fortalecer la bioseguridad y medidas sanitarias para todos los involucrados en la entrega, recepción, almacenaje y distribución de alimentos.

2.- ALCANCE: Todo el personal que labore en la bodega de alimentos y que participe activamente en los procesos de recepción almacenaje y distribución de alimentos.

3.- RESPONSABLE: Equipo de recepción **Frecuencia:** Continua

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: Al ingreso a bodega:

- Uso de mascarilla al momento de la entrega. - Uso de guantes nuevos al momento de la entrega.
- Desinfección de calzado.
- Evaluar y monitorear el estado de salud de sus trabajadores diariamente con frecuencia diaria.
- Colocarse el uniforme o ropa de trabajo limpia y buen estado de la misma para iniciar sus labores
- Aumento de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas.

Acciones ante sospechas

Solicitar dirigirse al departamento de Salud Ocupacional si el personal presenta signos o síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca).

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica.

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Personal debidamente capacitado en detección de posibles signos y síntomas de enfermedades respiratorias. Termómetro de control.

8.- REFERENCIAS: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (2020). *Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19* (MTT6-PRT-005 Versión 1.0). www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf

9.- ANEXO. N/A

	Nombre:	Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)	Código :	3.2.6
	Detalle:	3.2.6 Uso de REGISTROS: diarios de limpieza	Revisión: original	
			Motivo: Inicio de establecimiento de controles	
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Fecha: junio 2023	
			Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Establecer un formato de revisión de cumplimiento de limpieza de todas las áreas que constituyen la bodega de alimentos.

2.- ALCANCE: Formato único de limpieza de uso diario, en cual se establecerá el cumplimiento de higienización de las áreas que componen la bodega de alimentos: área de recepción, almacenamientos

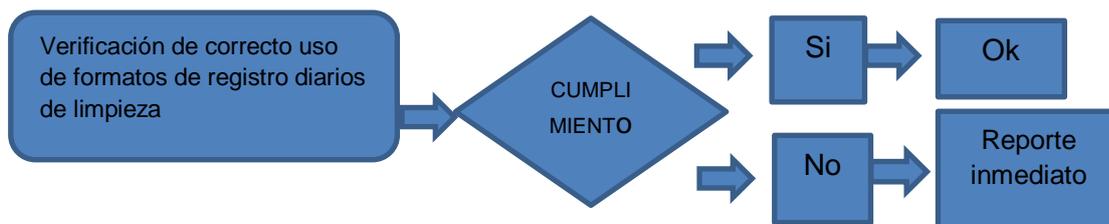
3.- RESPONSABLE DE REALIZAR EL CONTROL DE CUMPLIMIENTO: Ecónomo

3.1.- RESPONSABLE DE EJECUTAR LIMPIEZA: Personal de limpieza y bodegueros. **Frecuencia de chequeo:** una vez al día.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: DE USO DE REGISTROS: Y CUMPLIMIENTO DE LIMPIEZA

- A. Se verifica el registro de cumplimiento de registro diario de limpieza.
- B. El ecónomo realiza la verificación de las áreas que se encuentren impolutas.
- C. En caso de encontrar no conformidad comunicar inmediatamente al jefe de bodega para la acción correctiva correspondiente.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO:



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Inspección visual y minuciosa de áreas involucradas.

7.- REGISTROS: CONTROL DE LIMPIEZA DE BODEGA DE ALIMENTACIÓN DEL HEJCA

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	3.3 Metodología de recepción de alimentos	Código:	3.3
			Revisión:	original
	Detalle:	DEFINICIÓN	Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Aprobado por:	GG

El primer paso importante a la hora de iniciar un proceso de elaboración del menú hospitalario está marcado por la recepción de alimentos los cuales deben llegar al área de producción en perfecto estado y por ello la importancia de una adecuada recepción y comprobación del estado de los alimentos. Los suministros en mal estado ingresar a la bodega pueden presentar riesgos potenciales y al aceptarlos se compromete la salud de los usuarios internos y externos que hacen uso de la alimentación

1.- OBJETIVO: Estipular la secuencia lógica para la recepción responsable de alimentos que serán almacenados y despachados para producir menús hospitalarios

2.- ALCANCE: La metodología de recepción de alimentos debe ser estricta y consecuente una de otra, por lo que si una fase no cumple no se podrá continuar con el proceso. Para ello el equipo de recepción debe conocer y cumplir a cabalidad el procedimiento

3.- RESPONSABLE: equipo de recepción. **Frecuencia:** cada recepción sin importar el grupo alimenticio

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Inspección del vehículo
- Preparación del área para la recepción de alimentos
- Inspección de los alimentos
- Aceptación o rechazo de los alimentos
- Especificaciones técnicas de los alimentos a ser recibidos:
 - Cárnicos y mariscos
 - Frutas
 - Vegetales
 - Lácteos
 - Víveres

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Aplicación previa de: Protocolos de control diario, Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)

7.- REGISTROS: FORMATO R-001: RECEPCIÓN E INGRESO DE ALIMENTOS

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código:	3.3.1
	Detalle:	3.3.1 Inspección del vehículo	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Determinar si el vehículo en el cual son transportados los alimentos cumple las normas establecidas desde los Términos de Referencia y el Contrato con el proveedor.

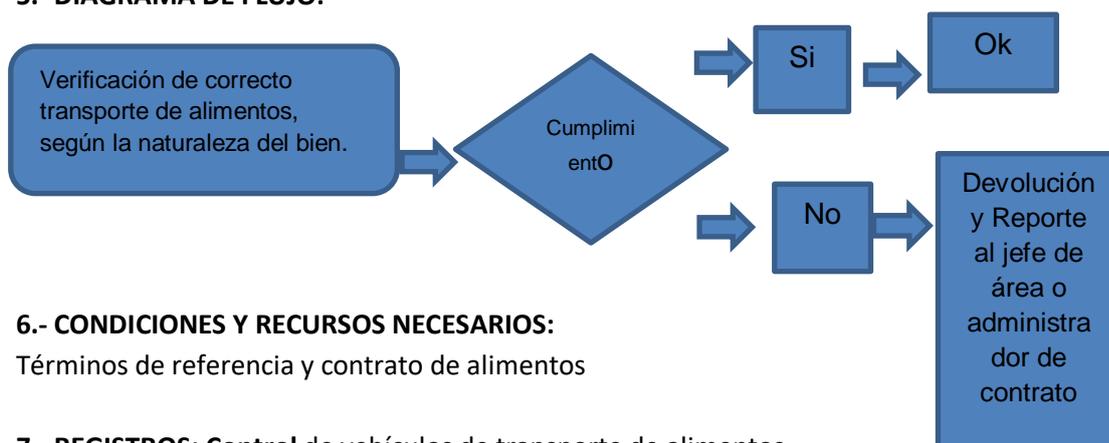
2.- ALCANCE: Si no se cumple la primera condición se rechaza por completo la recepción.

3.- RESPONSABLE: Todo el equipo de recepción de alimentos

4.- DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES BÁSICAS QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA O PROVEEDOR DE ALIMENTOS:

- El vehículo deberá estar limpio y contar con el respectivo permiso emitido por la autoridad competente (ARCSA) y contar con sistemas de refrigeración o congelación según la naturaleza del alimento.
- Los alimentos a ser recibidos deben ser transportados en envases cerrados o cubiertos, los cuales no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo.
- El personal que transporta y entrega los alimentos, deberá estar equipado con mascarilla, guantes y protección para el cabello.
- Los alimentos no deberán ser transportados junto a sustancias tóxicas como plaguicidas, desinfectantes, detergentes, etc., o cualquiera que no corresponda a alimentos para humanos.
- Si alguna de las anteriores condiciones no se cumple se deberá notificar inmediatamente al jefe de área o al administrador de Contrato.
- Dependiendo del agravante se rechazará o tomarán medidas correctivas si fuese el caso.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO:



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

Términos de referencia y contrato de alimentos

7.- REGISTROS: Control de vehículos de transporte de alimentos

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: N/A

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS																
		CONTROL DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS										CODIGO: TR-001				
												FECHA: JUNIO 2023				
LOS SIGUIENTES ELEMENTOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS/EN FUNCIONAMIENTO:		ALIMENTOS CARNICOS			ALIMENTOS VIVERES			ALIMENTOS LACTEOS			ALIMENTOS FRUTAS			ALIMENTOS HORTALIZAS		
		SI	NO	N/A	SI	NO	N/A	SI	NO	N/A	SI	NO	N/A	SI	NO	N/A
VEHÍCULO	El vehículo esta limpio															
	Cuenta con el respectivo permiso emitido por la autoridad competente (ARCSA)															
	Cuenta con sistemas de refrigeración o congelación según la naturaleza del alimento.															
	Se transportan exclusivamente alimentos para humanos															
	Riesgo de contaminación cruzada															
Transporte de alimentos dentro del vehículo	Los alimentos son transportados en envases cerrados o cubiertos															
	Los alimentos están en contacto directo con el piso del vehículo															
Personal que entrega alimentos	Cuentan con EPP															
	Cuentan con uniformes limpios															
		HORA:			HORA:			HORA:			HORA:			HORA:		
Condiciones y/o recomendaciones																
FIRMA RESPONSABLE:																

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código: 3.3.2
	Detalle:	3.3.2 Preparación del área para la recepción de alimentos	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Prevenir contratiempos una vez iniciada la recepción de alimentos, a través de asegurar que las áreas se encuentren limpias, despejadas y ordenadas.

2.- ALCANCE: Obligatoriamente se debe realizar la supervisión y control de la preparación del área involucrada en la recepción de alimentos.

3.- RESPONSABLE: Ecónomo, bodeguero en turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Revisar programación de entregas. (documentación)
- Verificación del área externa a la recepción, debe encontrarse limpia y sin obstáculos en la zona de parqueo del vehículo de transporte de alimentos.
- Verificación del área de recepción que se encuentre limpia y ordenada
- Comprobación de buen funcionamiento de balanzas
- Revisión de buen estado de equipos de transporte interno como coches estibadores y tren de recepciones.
- Verificación de salud y uso de equipos de protección personal de personal que realice la recepción

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Inspección visual de la zona interna y externa de la recepción, cumplimiento previo de Protocolos de control diario, Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)

7.- REGISTROS: CONTROL DE LIMPIEZA DE BODEGA DE ALIMENTACIÓN DEL HEJCA

8.- REFERENCIAS: No aplica

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código: 3.3.3
	Detalle:	3.3.3 Inspección de los alimentos (a través del HACCP)	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Establecer la una recepción lógica de acuerdo al HACCP y de manera general en la inspección de alimentos

2.- ALCANCE: Proceso lógico a ser utilizado en la inspección cualquier grupo de alimentos a ser recibido

3.- RESPONSABLE: Grupo de recepción. **Frecuencia:** Durante procesos de recepción

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

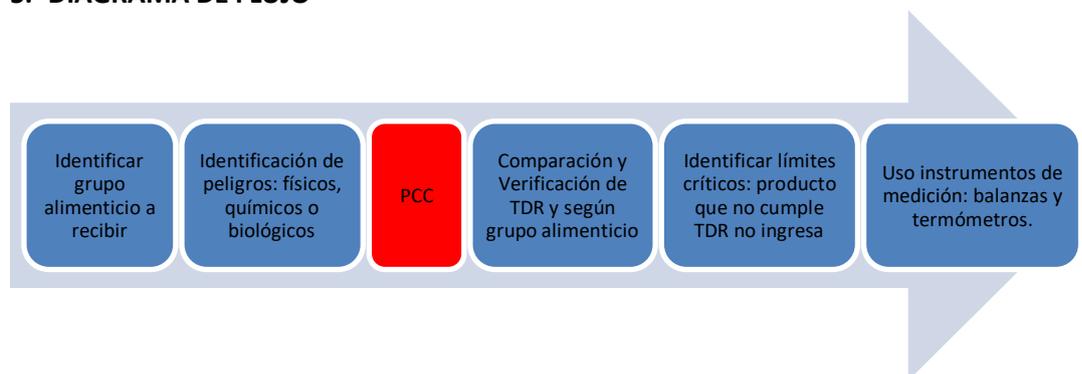
1.- identificar qué grupo de alimentos se van a recibir para realizar un análisis de peligros e identificar medidas preventivas.

2.- Identificar los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) del proceso de inspección del producto, ya sean peligros por contaminación física, química, biológica y chequeo d información de etiquetado

3.- Establecer los límites críticos basados en TDR y Contratos de adquisición de alimentos.

4. Controlar y monitorear los PCC a través de inspección organoléptica e instrumentos de medición de temperatura y peso.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Especificación técnica de los ítems a ser recibidos, documento Términos de Referencia (TDR), contrato

7.- REGISTROS: FORMATO R-001: RECEPCIÓN E INGRESO DE ALIMENTOS

8.- REFERENCIAS: HACCP

9.- ANEXOS: Ficha de registro de control: Registro de novedades de la recepción.

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código: 3.3.4
	Detalle:	3.3.4 Aceptación o rechazo de los alimentos	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Establecer la una recepción lógica de acuerdo al HACCP y de manera general en la inspección de alimentos

2.- ALCANCE: Proceso lógico a ser utilizado en la inspección cualquier grupo de alimentos a ser recibido

3.- RESPONSABLE: Grupo de recepción. **Frecuencia:** durante cada recepción.

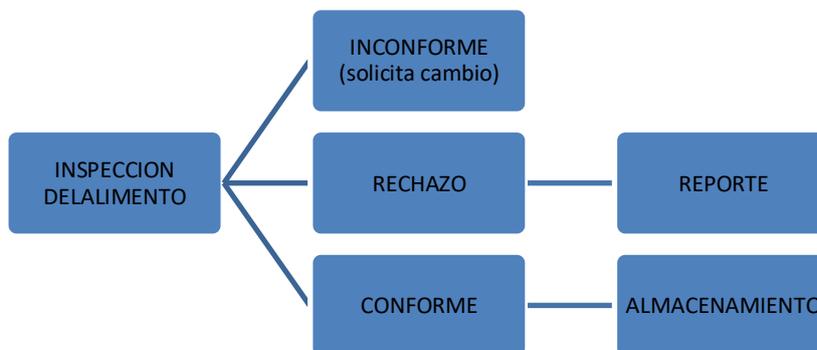
4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

1.- Alimentos que no cumplen las especificaciones técnicas contempladas en contrato, o es inconforme por que se encuentran como productos en mal estado o sospechosos no son aceptados;

2.- Si el producto no es conforme se solicita cambio inmediato y si el proveedor no dispone para cambio el alimento se rechaza.

3.- Reporte de novedades

5.- DIAGRAMA DE FLUJO:



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

Especificación técnica de los ítems a ser recibidos, documento Términos de Referencia (TDR), Contrato

7.- REGISTROS: FORMATO R-001: RECEPCIÓN E INGRESO DE ALIMENTOS

8.- REFERENCIAS: HACCP

9.- ANEXOS: N/A

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código:	3.3.5
	Detalle:	3.3.5 Especificaciones técnicas de los alimentos	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez		Revisado por: GG	Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Detallar las características organolépticas generales como el olor, color, sabor, peso, tamaño, limpieza y aspectos del empaque del producto; así también como los requisitos intangibles como, fechas caducidad, lotes, ingredientes, certificaciones que deben cumplir los alimentos según su naturaleza, previo al ingreso a la bodega de alimentos

2.- ALCANCE: El equipo de recepción debe dominar las especificaciones técnicas y los métodos y técnicas del procedimiento de recepción según la naturaleza del alimento, así también el recepcionista obtendrá criterios para el rechazo de un alimento o materia prima que no cumpla los requisitos solicitados

3.- RESPONSABLE: Grupo de recepción

4.- DESCRIPCIÓN DEL INSTRUCTIVO

- Especificaciones técnicas de productos cárnicos
- Especificaciones técnicas de productos lácteos
- Especificaciones técnicas de verduras
- Especificaciones técnicas de productos frutas
- Especificaciones técnicas de productos víveres

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: No aplica

7.- REGISTROS: FORMATO R-001: RECEPCIÓN E INGRESO DE ALIMENTOS

8.- REFERENCIAS: Términos de referencia de la contratación de alimentos del HJCA

9.- ANEXOS: N/A

FORMATO R-001: RECEPCIÓN E INGRESO DE ALIMENTOS

FORMATO: R-001	
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA	
RECEPCIÓN E INGRESO DE ALIMENTOS	
Fecha:	
Proveedor:	
Producto:	
Peso:	
Cantidad:	
Observaciones:	
Aceptación 	Rechazo 
Disposición final:	Ingreso a bodega
	Devuelve al proveedor

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código: 3.3.5.1
	Detalle:	3.3.5.1 Especificaciones técnicas de productos cárnicos y mariscos	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Aprobado por: GG

Productos rotulados y empacados en envases limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad. Debe presentar cualquiera de los siguientes certificados: Registro sanitario, notificación sanitaria o BPM. Las carnes deben ser transportada a una temperatura de refrigeración entre 0°C a 5°C, en vehículos refrigerados que cuenten con permiso de transporte certificado ARCSA

Cárnicos de res: Producto fresco, de color rojo vivo, olor característico, de consistencia firme con mínima cantidad de tejido conectivo y graso, libre de cuerpos extraños. Se aceptan solo cortes enteros.

Cárnicos de cerdo: Producto fresco o congelado de color rosa, olor característico, de consistencia firme con mínima cantidad de tejido conectivo, presencia de grasa acorde al corte de carne, libre de cuerpos extraños. Se aceptan solo cortes enteros

Mariscos: Producto congelado, olor característico, libre de cuerpos extraños

Carne de aves: Producto fresco o congelado de color rosa, olor característico, de consistencia firme con mínima cantidad de tejido conectivo, presencia de grasa acorde al corte de carne, libre de cuerpos extraños. Se aceptan solo cortes enteros

APLICACIÓN DEL HACCP DURANTE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y MARISCOS

INDICAR							
Fase / especificación técnica	Peligro(s)	Medida(s) Preventiva(s)	P C C	Límite(s) Crítico(s)	Procedimiento(s) de vigilancia	Medida(s) rectificadora(s)	REGISTROS:
Especificación técnica:	Residuos de huesos, tierra, etc. Contaminantes químicos. Pesos inferiores. Color y olor no correspondiente. Producto no similar TDR.	Contrato y TDR* Inspección de olor y color	PCC	Carne en buen estado según análisis organolépticos. Cumplimiento de temperaturas.	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: balanza, termómetro o inspección organoléptica	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001

Anexo 1: Especificación técnica de cárnicos por ítems

Anexo 6: Especificación técnica de mariscos por ítems

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código: 3.3.5.2
	Detalle:	3.3.5.2 Especificaciones técnicas de productos lácteos	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Aprobado por: GG

Todo producto lácteo debe cumplir las siguientes especificaciones técnicas siguientes.

Productos rotulados y empacados en envases limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad. Debe presentar cualquiera de los siguientes certificados: Registro sanitario, notificación sanitaria o BPM. Los lácteos deben ser transportada a una temperatura de refrigeración entre 0°C a 5°C, en vehículos refrigerados que cuenten con permiso de transporte certificado ARCSA

Organoléptico:

- El producto interiormente debe presentar olor y sabor característico, sin indicios de rancidez.
- Visualmente el empaque debe estar integro y limpio

Etiquetado:

- Caducidad no menor a 7 días fecha de vencimiento
- Información de registro sanitario.
- Instrucciones para su conservación
- Etiquetado nutricional.

Transporte:

- Transportado adecuadamente que mantenga cadena frio (1° a 5°C).

APLICACIÓN DEL HACCP DURANTE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

INDICAR							
Fase	Peligro(s)	Medida(s) Preventiva(s)	PCC	Límite(s) Crítico(s)	Procedimiento(s) de vigilancia	Medida(s) rectificadora(s)	REGISTROS:
Especificación técnica:	Empaques que presenten goteo. Productos con desuero. Productos caducados. Semáforo nutricional distinto al establecido en TDR	Contrato y TDR* Inspección de los envases. Lectura de etiquetas	PCC	Productos lácteos en buen estado, con envases íntegros. Fechas de consumo vigentes.	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: termómetro e inspección organoléptica	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001

Anexo 2: Especificación técnica de lácteos por ítems

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código: 3.3.5.3
	Detalle:	3.3.5.3 Especificaciones técnicas de verduras	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Aprobado por: GG

Todas las verduras deben cumplir las siguientes especificaciones técnicas siguientes:

Transportadas en gavetas rotuladas y empacados en envases limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad.

Las verduras deben ser transportadas a una temperatura de refrigeración por frío entre 6°C a 12°C, en vehículos refrigerados que cuenten con permiso de transporte certificado ARCSA

Análisis organoléptico general:

- Producto fresco, firme al tacto, con hojas, los sépalos y pedúnculos intactos (según corresponda).
- Estado de madurez entre el 80% y el 90% indicado por la coloración propia del alimento.
- Producto libre de impurezas.

Transporte:

- Transportado adecuadamente que mantenga cadena de frío (6° a 12°C).

APLICACIÓN DEL HACCP DURANTE LA RECEPCIÓN DE VERDURAS

INDICAR							
Fase	Peligro(s)	Medida(s) Preventiva(s)	PCC	Límite(s) Crítico(s)	Procedimiento(s) de vigilancia	Medida(s) rectificadora(s)	REGISTROS:
Especificaciones técnicas	Residuos químicos. Frutas y/o vegetales golpeados. Estados de maduración inadecuados. Insectos, mohos y putrefacción	Contrato y TDR* Inspección organoléptica	PCC	Frutas y vegetales en excelente estado de frescura y maduración indicada	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: balanza, inspección organoléptica	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001

Anexo 3: Especificaciones técnicas de verduras por ítem.

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código:	3.3.5.4
	Detalle:	3.3.5.4 Especificaciones técnicas de frutas	Revisión: original	
			Motivo: Inicio de establecimiento de controles	
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Fecha: junio 2023	
			Aprobado por: GG	

Todas las frutas deben cumplir las siguientes especificaciones técnicas siguientes:

Transportadas en gavetas rotuladas y empacados en envases limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad.

Las frutas deben ser transportadas a una temperatura de refrigeración por frío entre 6°C a 12°C, en vehículos refrigerados que cuenten con permiso de transporte certificado ARCSA

Análisis organoléptico general:

- Producto fresco, firme al tacto, con hojas, los sépalos y pedúnculos intactos (según corresponda).
- Estado de madurez entre el 80% y el 90% indicado por la coloración propia del alimento.
- Producto libre de impurezas.

Transporte:

- Transportado adecuadamente que mantenga cadena de frío (6° a 12°C).

APLICACIÓN DEL HACCP DURANTE LA RECEPCIÓN DE FRUTAS

INDICAR							
Fase	Peligro(s)	Medida(s) Preventiva(s)	PCC	Límite(s) Crítico(s)	Procedimiento(s) de vigilancia	Medida(s) rectificadora(s)	REGISTROS:
Especificaciones técnicas	Residuos químicos. Frutas y/o vegetales golpeados. Estados de maduración inadecuados. Insectos, mohos y putrefacción	Contrato y TDR* Inspección organoléptica	PCC	Frutas y vegetales en excelente estado de frescura y maduración indicada	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: balanza, inspección organoléptica	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001

Anexo 4: Especificaciones técnicas de frutas por ítem.

	Nombre:	Metodología de recepción de alimentos	Código: 3.3.5.5
	Detalle:	3.3.5.5 Especificaciones técnicas de productos víveres	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Aprobado por: GG

Los productos víveres deben cumplir con las siguientes condiciones para la recepción:

Análisis visual:

- Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto.
- Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria, instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento.
- Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.

Transporte:

Transportado adecuadamente, en vehículos que cuenten con certificación de transporte de alimentos

APLICACIÓN DEL HACCP DURANTE LA RECEPCIÓN DE VÍVERES

INDICAR							
Fase	Peligro(s)	Medida(s) Preventiva(s)	PCC	Límite(s) Crítico(s)	Procedimiento(s) de vigilancia	Medida(s) rectificadora(s)	REGISTROS:
Especificaciones técnicas	Lata mancha o sucia. Lata hinchada por efecto pila. Hinchazón biológica. Hinchazón por caducidad	Contrato y TDR* Inspección visual	PCC	Producto en buen estado.	1) Responsable: Recepción y almacenamiento. 2) Frecuencia: cada ingreso. 3) Instrumentos de medición: inspección visual	Rechazo. Solicitud de cambio inmediato del producto	R-001

Anexo 5: Especificaciones técnicas por ítem.

	Nombre:	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN SU NATURALEZA	Código:	3.4
	Detalle:	3.4 Almacenamiento de alimentos según su naturaleza	Revisión:	original
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:		
Daniel Sánchez	GG	GG		

1.- OBJETIVO: Identificar las condiciones idóneas de temperatura para lograr un almacenamiento que garantice la conservación de los alimentos.

2.- ALCANCE: Aplicable a todos los alimentos que deban ser almacenados en condiciones específicas de temperatura.

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno y final del turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Almacenar el producto acorde a las especificaciones del fabricante, es decir si el producto requiere condiciones de congelación se debe asegurar el almacenamiento a las temperaturas de congelación.
- Almacenar el producto nuevo detrás del producto viejo.
- Los alimentos se deben almacenar separado de las paredes y pisos también lejos de cualquier tubería con goteras.
- Las condiciones de humedad y temperatura adecuada acorde al tipo de alimento.
- Todos los alimentos, a granel o de otra manera, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación.
- Controlar los alimentos todos los días y desechar aquellos que estén en mal estado o contaminados.
- Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos lejos de los alimentos. Márquese claramente y manténgalos en sus envases originales, de preferencia colocarlos en un lugar seguro.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

Personal debidamente uniformado
 Termómetro de carátula en equipo
 Termómetro de control

7.- REGISTROS: No aplica

8.- REFERENCIAS: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (s.f.). *PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS*. https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS_ALIM_COLECTIVA.pdf

9.- ANEXOS: No aplica.

	Nombre:	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN SU NATURALEZA	Código:	3.4.1
	Detalle:	3.4.1 Almacenamiento a temperatura ambiente: VÍVERES	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Establecer las condiciones y características idóneas para un correcto almacenamiento de productos víveres a temperatura ambiente para garantizar su frescura hasta su distribución y consumo.

2.- ALCANCE: Aplicable a todos los alimentos secos o procesados como alimentos enlatados, cereales, granos secos, arroz, azúcar, harina, galletas, aceites, café y otros alimentos no perecederos que para su almacenamiento y conservación no requieran empleo de sistemas climatización

3.- RESPONSABLE: Ecónomo, bodeguero de turno. **Frecuencia:** diaria.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Característica del almacén: Temperatura mínima de 10°C y máxima de 21°C y humedad ambiental del 50 al 60% para Impedir la humectación de los granos.
- El almacenamiento de productos a granel debe mantener una distancia mínima de 20 cm. del suelo y de las paredes para facilitar la limpieza del lugar y hace posible una mejor ventilación
- Ubicar los productos de forma ordenada e identificar correctamente por lotes y fechas de caducidad.
- Evitar el contacto entre los diferentes productos.
- Minimizar la presencia de embalajes originales en las instalaciones de almacenamiento.
- Revisar periódicamente el correcto estado de los almacenes.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Monitor de temperatura y humedad ambiental

7.- REGISTROS: N/A

8.- REFERENCIAS: SENA. Centro Agropecuario “La Granja”. (2013). *Balance de Materia* (Versión 1.0). Programa de Articulación con la Media. <https://docplayer.es/93034813-Balance-de-materia-sena-centro-agropecuaria-la-granja-programa-de-articulacion-con-la-media-version-1-0-ano-2013.html>
 BENAPRA. (s.f.). *ALMACENAMIENTO EN SECO*. #BPMenAlimentos. Conceptos básicos, saberes y experiencias. <https://bpmalimentos.wordpress.com/almacenamiento-en-seco/>

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN SU NATURALEZA	Código:	3.4.2
	Detalle:	3.4.2 Almacenamiento en refrigeración: lácteos, frutas y vegetales, cárnicos y mariscos	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Establecer las condiciones y características idóneas para un correcto almacenamiento de productos frescos o procesados para garantizar su frescura hasta su distribución y consumo.

2.- ALCANCE: Aplicable a todos los alimentos perecederos que para su almacenamiento y conservación requieran empleo de sistemas climatización con temperatura entre 0°C y 5°C

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno y final del turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

- No almacenar los alimentos directamente sobre el piso del cuarto frío, sino sobre estibas estantes en material sanitario.
- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío (FBE.49).
- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío.
- Guarde los alimentos ácidos en vasijas de peltre, vidrio, o porcelana, nunca en vasijas de aluminio o cobre.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen. Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas.
- Evitar abrir las puertas del refrigerador más de lo necesario y cerrarlas cuanto antes. La puerta del cuarto frío abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento.
- Es necesario conservar la siguiente disposición de los alimentos en el cuarto frío: las carnes y pescados crudos, ubicarlos en la parte inferior, los alimentos cocinados, en el centro y los productos lácteos en la parte superior, así evitamos que la sangre y los exudados de la descongelación goteen sobre alimentos cocinados y productos lácteos y de esta manera sean contaminados. (Universidad Industrial de Santander, 2008)

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Personal debidamente uniformado, Termómetro de carátula en equipo, Termómetro de control

7.- REGISTROS: Hoja de control de temperaturas de Congelación, Refrigeración, Frío, Temperatura ambiente

8.- REFERENCIAS: ARCSA, CODEX

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN SU NATURALEZA	Código:	3.4.3
	Detalle:	3.4.3 Almacenamiento por congelación: cárnicos y mariscos	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Establecer las condiciones y características idóneas para un correcto almacenamiento de productos de origen animal que deben ser congelados para garantizar su inocuidad hasta su distribución y consumo.

2.- ALCANCE: Aplicable a todos los alimentos de origen animal que para su almacenamiento y conservación requieran empleo de sistemas de congelación.

3.- RESPONSABLE: Ecónomo, **Bodeguero** en turno. **Frecuencia:** siempre

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -31°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies.
- El manejo del congelador es responsabilidad del almacenista y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos que van a ser utilizados posteriormente.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Personal debidamente uniformado, Termómetro de carátula en equipo, Termómetro de control

7.- REGISTROS: Hoja de control de temperaturas de Congelación, Refrigeración, Frío, Temperatura ambiente

8.- REFERENCIAS: Universidad Industrial de Santander. (2008). *GUÍA DE ALMACENAMIENTO SECO, REFRIGERADO Y CONGELADO*. Proceso bienestar estudiantil, subproceso atención socioeconómica. https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf

9.- ANEXOS: No aplica.

	Nombre:	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN SU NATURALEZA	Código: 3.4.4
	Detalle:	3.4.4 Disposición final según método de gestión de almacén y métodos de rotación (FIFO).	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Identificar los pasos para realizar el almacenamiento de productos víveres o no perecibles mediante el método primeras entradas, primeras salidas.

2.- ALCANCE: Aplicable obligatoriamente a todo producto que sea almacenado en la bodega de víveres.

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno y final del turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Identificar el producto que va a ser almacenado con el método FIFO según sus fechas de caducidad y/o lote.
- Almacenarlo detrás de los productos más antiguos, sin mezclarlos y con la respectiva rotulación. Utilizando un sistema de cola.
- Cuando exista una solicitud del producto se deberá entregar el ítem con mayor antigüedad o más próximo a caducar
- Realizar un inventario físico periódico

5.- DIAGRAMA DE FLUJO:

No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

Personal debidamente uniformado

Termómetro de carátula en equipo

Termómetro de control

7.- REGISTROS: No aplica

8.- REFERENCIAS: S. J. (2023, 04 de junio). *Método FIFO: ¿Qué es y cómo ayuda a gestionar un almacén?* Economía 3. <https://economia3.com/metodo-fifo/>

9.- ANEXOS: No aplica.

	Nombre:	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN SU NATURALEZA	Código:	3.4.5
	Detalle:	3.4.5 Documentación	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Gestionar la información generada en el proceso de recepción almacenamiento y despacho de alimentos

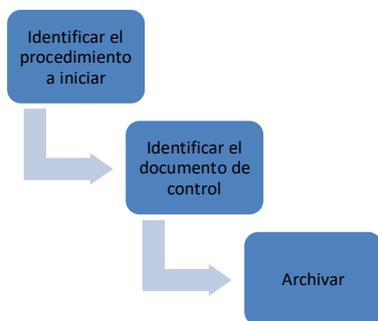
2.- ALCANCE: Generación obligatoria de REGISTROS: de control de limpieza de bodega, control de vehículos de transporte de alimentos, Hoja de control de temperaturas de Congelación, Refrigeración, Frío, Temperatura ambiente

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno y final del turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Identificar el procedimiento a iniciar
- Identificar el documento de control
- Archivar

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: (del punto 4)



6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: REGISTROS: de control, esfera azul.

7.- REGISTROS: Registro de recepción: R-001

8.- REFERENCIAS: No aplica

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	3.5 PREPARACIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	Código: 3.5
	Detalle:	DEFINICIÓN	Revisión: original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023	Aprobado por: GG

1.- OBJETIVO: Establecer el procedimiento operativo que se encarga de agrupar los productos demandados para la elaboración de menús para que sean despachados en forma de pedidos.

2.- ALCANCE: Conjunto de fases obligatorias previas a entregar materias primas a cocina

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Revisión de PLANIFICACIÓN DE MENÚS diarios
- Revisión de listado de LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA
- Preparativo de productos requeridos para preparación de menús diarios
- Armado de gavetas
- Entrega al área de producción de materias primas al área de producción
- Documentación

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: PLANIFICACIÓN DE MENÚS y LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA

7.- REGISTROS: PLANIFICACIÓN DE MENÚS

8.- REFERENCIAS: No aplica

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	PREPARACIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	Código:	3.5.1
	Detalle:	3.5.1 Revisión de programación de menús diarios	Revisión:	original
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG		Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Esclarecer la lista de insumos e ingredientes que deberán ser juntados para ser entregados oportunamente al área de producción

2.- ALCANCE: Atención diaria y obligatoria para el ecónomo y bodeguero, como tarea previa al armado de gavetas.

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno del personal de producción

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- El ecónomo solicita: PLANIFICACIÓN DE MENÚS y LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA (procedentes de nutricionista).
- Revisar fecha y vigencia de menús (por ejemplo: ALMUERZO).
- Se coteja información coherente entre PLANIFICACIÓN DE MENÚS y LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA (por ejemplo: ALMUERZO).
- Se autoriza al bodeguero a realizar el Preparativo de productos requeridos para preparación de menús diarios.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: Disponibilidad de documentos tales como:

- PLANIFICACIÓN DE MENÚS
- LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA

7.- REGISTROS: No aplica

8.- REFERENCIAS: N/A

9.- ANEXOS: No aplica

Imagen: Ejemplo de PLANIFICACIÓN DE MENÚS: almuerzo

PLANIFICACIÓN DE MENÚS			
Menú	25B	Martes 16 de mayo 2023	
Infusión LE. Café en leche. Colada en agua y en leche. Jugo: de melón cocinado. Compota de melón al 10B y al natural al 10N. Acompañado de cuadro. Pan de blanda y de dulce: 11 y 13	Blanda y Normal Sopa: trigo con pocas papas y queso Hamburguesa jugosa de res. Arroz. Zanahorias al aceite Compota de frutilla. Infusión	Blanda Sopa: de pollo, yuca y zanahoria.. Filete en el equipo. Arroz. Dulce de guayaba con 2 galletas. Infusión	
Leche sin azúcar. Pan Acompañado. Jugo sin azúcar 10H:00 = 1 mandarina. Compota dietética de babaco al 9B y 10B, Batido de frutilla al 4.	½ ración de sopa de la B. Carne de la B. Ensalada: lechuga, aguacate, cebolla, choclo bb, con vinagreta. Guiso de brócoli. 1 durazno grande o 2 pequeños. Compota dietética de durazno 10B 9B y LN	½ ración de sopa de la B. Carne de la N. Ensalada: Nabos con queso al B Compota dietética de babaco. Bebida espesa a la LN.	
GENERAL			
Café y/o cocoa en leche. Humita Huevo. Queso. Jugo de mora Personal: 6.3 Pacientes: 3.2 kg	Personal Sopa: trigo con zanahorias y queso rallado. Costillas al horno en salsa teriyaki. Papas al vapor. Ensalada: Maíz dulce, palmitos, cebolla, pimientos y tomate con vinagreta. 1 rodaja de piña. Personal y Normal Jugo. Aji.	Personal y Normal. Pollo en salsa BBQ. Arroz . Ensalada: zuquinni, fréjol tierno cebolla, y queso con vinagreta y perejil. Dulce de guayaba con 2 galletas. Jugo de mora Aji	
CENA : Pollo al horno. Arroz dorado con arveja tierna. Ensalada de lechuga, cebolla, pimientos y tomate cherry , con vinagreta. Jugo. Café. Aromática.			
Temperatura Almuerzo: Sopa..... Carnicos..... Arroz..... Temperatura Merienda: Sopa..... Carnicos..... Arroz.....			
OBSERVACIONES.....			
DESAYUNO	 _____ Chef que libera	_____ Jefe de grupo que recepciona	_____ Nutricionista
ALMUERZO	 _____ Chef que libera	_____ Jefe de grupo que recepciona	_____ Nutricionista
MERIENDA	_____ Chef que libera	_____ Jefe de grupo que recepciona	_____ Nutricionista
Elaborado por: Tglo. María Teresa Arias.			

Autor: Tgla. María teresa Arias - HEJCA

Fecha: mayo 2023

Imagen: Ejemplo de LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA para almuerzo.

Almuerzo		martes, 16 de mayo de 2023
Racion	Alimento	Cantidad
Entrada y Licuados	ARVEJA SECA	0.60 KG
Entrada y Licuados	TOMATE RIÑON	0.20 KG
Entrada y Licuados	ARROZ DE CASTILLA	1.10 KG
Entrada y Licuados	ARVEJA TIERNA	0.80 KG
Entrada y Licuados	MORA	21.70 KG
Entrada y Licuados	CEBOLLA COLORADA	7.00 KG
Entrada y Licuados	PIMIENTO VERDE	5.00 UN
Entrada y Licuados	LIMON SUTIL	5.00 UN
Entrada y Licuados	AJO PELADO	1.00 KG
Entrada y Licuados	ACEITE DE SOYA O GIRASOL	3.00 LT
Entrada y Licuados	ACEITE ACHIOTE	1.00 LT
Entrada y Licuados	SAL	2.00 KG
Entrada y Licuados	TOMATE DE ARBOL	20.00 UN
Sopa	TRIGO	10.00 KG
Sopa	PAPA	9.50 KG
Sopa	QUESO PASTEU (250G)	1.00 UN
Sopa	QUESO PASTEU (500G.)	9.00 UN
Sopa	ZANAHORIA AMARILLA	9.30 KG
Tercero	RES MOLIDA ESPECIAL	11.40 KG
Tercero	HUEVOS DE GALLINA	12.00 UN
Tercero	TOMATE RIÑON	16.50 KG
Tercero	ARROZ DE CASTILLA	10.80 KG
Tercero	ZANAHORIA AMARILLA	12.40 KG
Tercero	LECHUGA	2.00 UN
Tercero	AGUACATE	4.00 UN
Tercero	CEBOLLA BLANCA	3.20 KG
Tercero	CHOCLO BEBE	2.00 UN
Tercero	BROCOLI	14.00 UN
Tercero	CERDO: COSTILLA	52.70 KG
Tercero	SALSA TERIYAKI	4.00 UN
Tercero	PANELA MOLIDA	1.00 KG
Tercero	NARANJA	20.00 UN
Tercero	PAPA	68.20 KG
Tercero	MAIZ DULCE	10.00 UN
Tercero	PALMITO	10.00 UN
Tercero	PIMIENTO MORRON	25.00 UN
Tercero	VINAGRE	1.00 UN
Tercero	MOSTAZA	1.00 UN
Tercero	ACEITE DE OLIVA	1.00 LT
Tercero	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	7.00 KG
Postre	FRUTILLA	8.00 KG

Autor: Tgla. María teresa Arias - HEJCA
 Fecha: mayo 2023

	Nombre:	PREPARACIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	Código: 3.5.2
	Detalle:	3.5.2 Inspección de productos requeridos para preparación de menús diarios	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Verificar que cada una de las materias primas cumpla con las características idóneas requeridas para la preparación de alimentos.

2.- ALCANCE: Obligatoriamente el personal de bodega que realiza el despacho debe revisar características organolépticas, de etiquetado y disponibilidad suficiente de cada ítem requerido

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** Antes de armar las gavetas de alimentos

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Con las totalizaciones localizar productos a entregar
- Identificar el producto a ser despachado
- Revisión de estado de producto:
 - Verificación y lectura de etiquetas en productos procesados.
 - Verificación de características organolépticas en productos en estado natural.
- Verificación de cantidades a ser despachadas

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS: No aplica

7.- REGISTROS: No aplica

8.- REFERENCIAS: Menús y totalizaciones de nutricionista. Especificaciones técnicas por ítem (Anexos 1, 2, 3, 4, 5, 6)

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	PREPARACIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	Código:	3.5.3
	Detalle:	3.5.3 Armado de gavetas	Revisión:	original
	Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Detallar el proceso de llenado de gavetas previo a la entrega de los alimentos

2.- ALCANCE: Procedimiento sistemático obligatorio para

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** inicio del turno y final del turno.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Verificación del estado físico de la gaveta (no debe presentar roturas o deformidades)
- Desinfección interna y externa de la gaveta.
- Los alimentos deberán ser colocados de acuerdo a los colores de las gavetas, se utilizan de la siguiente manera:

Roja: Carnes crudas y embutidos.

Azul: Pescados y mariscos.

Carnes de aves: Pollo crudo.

Verde: Frutas y verduras.

Blanca: Productos lácteos y productos elaborados.

- De acuerdo al requerimiento de la totalización pesar, contar y colocar los productos requeridos que previamente fueron inspeccionados.
- Identificar o rotular cada gaveta de acuerdo a su contenido
- Colocar las gavetas en la zona de despacho.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: N/A

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

Gavetas en buen estado

Desinfectante sin enjuague

7.- REGISTROS: Totalizaciones de productos a ser despachados.

8.- REFERENCIAS: No aplica

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	PREPARACIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	Código: 3.5.4
	Detalle:	3.5.4 Entrega al área de producción de materias primas al área de producción	Revisión: original Motivo: Inicio de establecimiento de controles Fecha: junio 2023
Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Aprobado por: GG	

1.- OBJETIVO: Consolidar el proceso final de entrega recepción entre el área de bodega y producción

2.- ALCANCE: Aplicación obligatoria para proceso de entrega recepción

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno, chef de turno **Frecuencia:** cada vez que lo requiera.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Verificación de los Ítems especificados en LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA versus los productos contenidos en las gavetas
- Firma de aceptación en LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA.
- Entrega de gavetas a producción.

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

Personal debidamente uniformado

Gavetas debidamente identificadas por grupo de alimentos

7.- REGISTROS:

Totalizaciones de productos a ser despachados.

8.- REFERENCIAS: Totalizaciones de productos a ser despachados.

9.- ANEXOS: No aplica

	Nombre:	PREPARACIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	Código:	3.5.5
	Detalle:	3.5.5 Documentación	Revisión:	original
	Elaborado por: Daniel Sánchez	Revisado por: GG	Motivo:	Inicio de establecimiento de controles
			Fecha:	junio 2023
			Aprobado por:	GG

1.- OBJETIVO: Gestionar y archivar la información generada en el proceso de recepción almacenamiento y despacho de alimentos

2.- ALCANCE: Disposición obligatoria de REGISTROS para control de despachos entre bodega y cocina como procedimientos de verificación mediante documentación, que aseguren que el plan de es eficiente

3.- RESPONSABLE: Bodeguero en turno. **Frecuencia:** Cuando el proceso lo requiera.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

- Identificar cada uno de los procedimientos que requieren documentación y registro
- Identificar el documento de control
- Receptar firmas
- Recopilar archivos diarios
- Archivar

5.- DIAGRAMA DE FLUJO: No aplica

6.- CONDICIONES Y RECURSOS NECESARIOS:

PLANIFICACIÓN DE MENÚS

LISTADO DE INGREDIENTES PARA DESPACHO POR TIEMPO DE COMIDA

7.- REGISTROS: No aplica

8.- REFERENCIAS: No aplica

9.- ANEXOS: No aplica

De esta manera finaliza el MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS el cual deberá servir como guía y refuerzo en los distintos procesos que conlleva el bodegaje de alimentos fresco y víveres.

Conclusiones

De acuerdo al análisis de los resultados del diagnóstico situacional se pudo determinar que los procesos de recepción, almacenamiento y despacho de alimentos frescos y víveres carecen de instrucciones sistemáticas establecidas en un plan escrito. Pese a que la bodega de alimentos cuenta con personal suficiente para ser operativa durante todas las etapas de recepción, almacenamiento y despacho, por la falta de conocimientos, métodos y técnicas se pueden cometer omisiones durante los procesos operativos, por lo que es menester establecer por escrito los lineamientos y procesos adecuados, considerando la normativa vigente que garanticen la calidad de los alimentos y contribuyan a la mejora de los resultados del diagnóstico.

Los resultados del diagnóstico también indican que la condición antigua y desgastada de la infraestructura y su falta de señalética, afectan las condiciones de recepción, almacenamiento y despacho de alimentos, así como la seguridad de los procesos, tanto para el operador como para garantizar la adecuada conservación de los alimentos. Además, estas condiciones empobrecieron significativamente el resultado general.

En base al análisis situacional de la bodega de alimentos, en el presente trabajo de titulación, se pone a disposición el manual de recepción, bodegaje y conservación, que fue desarrollado mediante la aplicación de procesos adecuados basados en la normativa vigente que garantizarán la calidad de los alimentos, lo cual contribuirá a la mejora de los resultados del diagnóstico; por ende, el presente proyecto de intervención denominado MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS deberá servir como guía y refuerzo en los distintos procesos que conlleva el bodegaje de alimentos frescos y víveres, así como para plantearse planes de mejora.

Recomendaciones

El uso permanente del MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS como método de inducción y capacitación al nuevo personal que se desempeñe como bodeguero y/o ecónomo del área de bodega de alimentos, garantizará la ejecución correcta de procesos, métodos y técnicas de recepción, almacenamiento y despacho de alimentos, así como también para mantener las áreas y espacios de almacenamiento acorde a la normativa vigente.

Por otra parte, también se recomienda socializar continuamente el presente manual a los diferentes proveedores del HEJCA, con la finalidad de minimizar devoluciones o rechazos de alimentos que no cumplan las especificaciones técnicas de los mismos, incluyendo las condiciones de transporte requeridas.

Establecer un cronograma de exámenes microbiológicos periódicos en zona de lavado y equipos climatizadores de refrigeración y congelación de la bodega de alimentos, como herramienta de verificación de que los procedimientos de limpieza y desinfección son eficientes o como posible medida correctiva en caso de ser necesario.

Realizar un plan de mejora a través de la elaboración de un manual de procesos dirigido al área de producción de alimentos o cocina, en donde se identifiquen los potenciales riesgos catalogándolos como “Puntos Críticos de Control”, y así constituir un mecanismo permanente de control de la seguridad del producto final que será servido al paciente hospitalizado y otros usuarios.

Considerar el presente manual como referencia en otras bodegas de alimentos de hospitales o instituciones que dentro de sus labores este considerada la alimentación masiva. Así como también, abrir nuevas líneas de investigación no sólo de la bodega sino también a todas aquellas involucradas en la manipulación de alimentos desde su adquisición hasta su producto final.

REFERENCIAS:

- 080 Formación. (2019, 22 de enero). El semáforo nutricional de la alimentación. <https://080formacion.es/semaforo-nutricional-de-la-alimentacion/>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (2015a). *Anexo 1. GUÍA DE USUARIO “MANUAL DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES/CAFETERÍAS”* (Versión 1.0). <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (2015b). *INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE “RESTAURANTES / CAFETERÍAS”* (Versión 1.0). <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-Evaluación-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (2020). *Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19* [MTT6-PRT-005 Versión 1.0]. www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (s.f.). *PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS*. https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS_ALIM_COLECTIVA.pdf
- BENAPRA. (s.f.). *ALMACENAMIENTO EN SECO*. #BPMenAlimentos. Conceptos básicos, saberes y experiencias. <https://bpmalimentos.wordpress.com/almacenamiento-en-seco/>
- Carpio, S. (s.f.). *INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN LA ETIQUETA* [Diapositivas de Power Point]

Comisión de Codex Alimentarius. (2015, 12 de marzo). *Inocuidad de los Alimentos - Codex Alimentarius*. PAHO.

https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10554:2015-comision-codex-alimentarius&Itemid=41281&lang=en#gsc.tab=0

Comisión de Codex Alimentarius. (s.f.). 1. *EL CODEX ALIMENTARIO*. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-codex-alimentario.pdf>

Constitución de la República del Ecuador [CRE]. Artículos 13, 32, 281. 20 de octubre de 2008 (Ecuador).

Decreto Ejecutivo No. 1290 [DE No. 1290]. CREA AGENCIA NACIONAL DE REGULACION CONTROL Y VIGILANCIA ARCSA. 13 de septiembre de 2012. Registro Oficial Suplemento 788

Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos. (s.f.). *Guía para uso de cloro en desinfección de frutas y hortalizas de consumo fresco, equipos y superficies en establecimientos*.

<https://www.oirsa.org/contenido/2020/Guia%20para%20uso%20de%20cloro%20como%20desinfectante%20en%20establecimientos%2023.06.2020.pdf>

Forsythe & Hayes. (2002). *Higiene de los alimentos: microbiología y HACCP*. Editorial Acribia

Fundación San Rafael. (2021, 25 de agosto). *Qué es la contaminación cruzada y cómo evitarla*. <https://fundacionsanrafael.org/que-es-la-contaminacion-cruzada-y-como-evitarla/>

Hospital José Carrasco Arteaga. (s.f.). *Quiénes Somos*. <https://hjca.iess.gob.ec/informacion/about-us/>

Inspección Técnica de Estanterías [ITE]. (2020, 23 de septiembre). *Medidas preventivas de seguridad en el almacén: señalización, colores y símbolos normalizados*. <https://inspecciontecnicadeestanterias.com/senales-de-seguridad-en-el-almacen/>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente & Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca y la Acuicultura [CECOPESCA]. (2012). *GUÍA PARA LA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL (APPCC) EN EL SECTOR PRIMARIO*. Catálogo de Publicaciones de la Administración General del

Estado. https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/11-Guia_APPCC_tcm7-248625_tcm30-285796.pdf

Ministerio de Salud Pública. (s.f.). *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Arcsa*. Página web oficial del Ministerio de Salud Pública. <https://www.salud.gob.ec/agencia-nacional-de-regulacion-control-y-vigilancia-sanitaria-arcsa/>

Muñoz Tavella, J. (2022, 14 de marzo). *FIFO o LIFO, ¿cuál es el más conveniente para tu negocio?* AGICAP. <https://agicap.com/es/articulo/fifo-lifo-cual-conviene-mas/>

Norma Técnica Ecuatoriana [NTE INEN 439:1984]. COLORES, SEÑALES Y SÍMBOLOS DE SEGURIDAD. 1984. Instituto Ecuatoriano de Normalización. (Ecuador)

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.a). *Enfermedades transmitidas por alimentos*. OPS. <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.b). *Peligros químicos. Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario - HACCP*. OPS. https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10849:2015-peligros-quimicos&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0

Organización Panamericana de la Salud. (2020). *RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD*. https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52371/OPSIMSPHEEMOCOV19200018_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=¿Cómo%20preparar%20las%20soluciones%20desinfectantes%3F&text=Utilizar%20guantes%2C%20mascarilla%20protección%20de,la%20mezcla%20de%20las%20soluciones.&text=Guardar%20el%20hipoclorito%20de%20sodio,la%20luz%20y%20el%20calor.&text=Preparar%20las%20soluciones%20diariamente.

PROMART HOMECENTER. (s.f.). *Tienda en línea*. <https://www.promart.pe/>

Real Decreto 487/1997. Sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso lumbares, para los trabajadores. 13 de mayo de 1997. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. (España)

Redacción. (2015, 20 de julio). *El Frío en la Conservación de Alimentos*. MUNDOHVAC&R. <https://www.mundohvacr.com/2008/05/el-frio-en-la-conservacion-de-alimentos/>

Resolución No. C.D. 468. Reglamento Interno para la creación de la nueva estructura orgánica de las Unidades Médicas de Nivel 111 del IESS. Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (Ecuador)

Sección Inspección y Tecnología Alimentaria del Servicio de Regulación Alimentaria. (2013). *Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)* (Versión 01). https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf

SENA. Centro Agropecuario “La Granja”. (2013). *Balance de Materia* (Versión 1.0). Programa de Articulación con la Media. <https://docplayer.es/93034813-Balance-de-materia-sena-centro-agropecuaria-la-granja-programa-de-articulacion-con-la-media-version-1-0-ano-2013.html>

Serpresur. (s.f.). *Tu empresa de prevención de riesgos laborales en Sevilla*. Serpresur Prevención de Riesgos Laborales. <https://www.serpresur.com/>

SHOP. (2020, 27 de julio). *Símbolos comunes en los empaques de alimentos*. Ok TO SHOP. <https://okto.shop/blog/S%C3%ADmbolos-comunes-en-los-empaques-de-alimentos>

S. J. (2023, 04 de junio). *Método FIFO: ¿Qué es y cómo ayuda a gestionar un almacén?* Economía 3. <https://economia3.com/metodo-fifo/>

Universidad Industrial de Santander. (2008). *GUÍA DE ALMACENAMIENTO SECO, REFRIGERADO Y CONGELADO*. Proceso bienestar estudiantil, subproceso atención socioeconómica. https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf

VisualGraf. (s.f.). *Señalización de seguridad*. VisualGraf Señal de Calidad. <https://visualgraf.com.co/>

ANEXOS

Anexo A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CÁRNICOS				
ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL CARNICO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LOS CARNICOS
1	Borrego pierna	KILOS	Producto fresco o congelado (según necesidad Institucional), de color rojo pálido, olor característico, consistencia firme, sin exceso de grasa, mínimo de tejido conectivo, sin pezuñas y libre de cuerpos extraños.	La carne debe ser transportada a una temperatura de refrigeración entre 0°C a 5°C y de congelación entre -15°C a -18 °C. Producto transportado en envases limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad.
2	Cerdo: Carne	KILOS	Producto fresco o congelado (según necesidad Institucional), coloración rosado pálido y la grasa de color blanco, olor característico, consistencia firme con mínima cantidad de tejido conectivo y graso, libre de cuerpos extraños.	Las carnes deben ser transportada a una temperatura de refrigeración entre 0°C a 5°C y de congelación entre -15°C a -18 °C. Producto rotulado, contenido en empaques limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad.
3	Cerdo: Costilla	KILOS	Producto fresco o congelado (según necesidad Institucional), de color rojo pálido y la grasa de color blanco, olor característico, consistencia firme, sin exceso de grasa, libre de cuerpos extraños.	
4	Cerdo: Cuero	KILOS	Producto fresco (según necesidad Institucional), coloración entre blanco y caramelo, olor característico, consistencia dura a la presión de los dedos y con mínima cantidad de grasa visible, libre de cuerpos extraños.	
5	Cerdo: Lomo	KILOS	Producto fresco o congelado (según necesidad Institucional), de color rosado, olor característico, libre de grasa, consistencia firme, libre de cuerpos extraños. Se recibirán solo lomos enteros.	
6	Cerdo: Lonja	KILOS	Producto fresco, de color blanco, olor característico, consistencia suave a la presión de los dedos.	
7	Cerdo: Pierna	KILOS	Producto fresco o congelado (según necesidad Institucional), de color rosa-grisáceo, de olor característico, sin exceso de grasa, de consistencia firme, libre de cuerpos extraños. El producto debe venir sin patas y sin piel	
8	Chuleta de Cerdo	KILOS	Producto congelado, de color rosado y la grasa de color blanco, olor característico, de consistencia firme, libre de cuerpos extraños. Peso unitario entre 130 a 150 gramos.	
9	Res: Librillo	KILOS	Producto congelado y limpio, sin exceso de grasa, libre de cuerpos extraños, transportado a una temperatura de congelación entre -15°C a -18 °C. *Producto rotulado y empacado en envases limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad.	
10	Res: Lomo falda	KILOS	Producto fresco, de color rojo vivo, olor característico, de consistencia firme con mínima cantidad de tejido conectivo y graso, libre de cuerpos extraños. Se recibirán solo lomos enteros.	
11	Res: molida especial	KILOS	Producto fresco procedente del MOLIDO DE CARNE DE RES MAGRA, de color rojo vivo, olor característico, de consistencia firme, libre de cuerpos extraños, grasa y tejido conectivo. Producto rotulado y empacado en envases limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad.	
12	Res: Patas	KILOS	Producto fresco, cortado en rodajas gruesas, sin cascos, coloración entre blanco y caramelo, olor característico, libre de cuerpos extraños.	
13	Res: Pulpa	KILOS	Producto fresco de color rojo vivo, olor característico, de consistencia firme, con mínima cantidad de tejido conectivo y graso.	
14	Res: Lengua	KILOS	Producto fresco, de color rojo oscuro, olor característico, de textura firme al tacto algo viscoso, con mínima cantidad	

			de tejido conectivo y retirada toda la grasa visible, libre de cuerpos extraños.	
15	Embutido: Jamón	KILOS	Embutido TIPO I: Jamón de pierna, producto laminado, de coloración rosada, olor y sabor característico, de textura firme y homogénea, libre de cuerpos extraños. Información de registro sanitario o BPM , etiquetado nutricional, modo de conservación y vida útil o fecha de caducidad.	<p>Producto rotulado, contenido en empaques limpios y cerrados que aseguren su conservación y calidad.</p> <p>Los embutidos deben ser transportadas a una temperatura de refrigeración entre 0°C a 5°C.</p> <p>Información de registro sanitario o BPM, etiquetado nutricional, modo de conservación y vida útil o fecha de caducidad.</p>
16	Embutido: Chorizo	KILOS	Elaborado a base de carne de cerdo y res, de coloración entre rosada a rojiza, de sabor y olor característico, de forma y tamaño uniforme, libre de cuerpos extraños. Información de registro sanitario o BPM , etiquetado nutricional, modo de conservación y vida útil o fecha de caducidad.	
17	Costilla ahumada	KILOS	Costillas de cerdo ahumadas de color marrón, olor característico, de consistencia firme, superficie brillante y húmeda, libre de cuerpos extraños. Información de registro sanitario o BPM , etiquetado nutricional, modo de conservación y vida útil o fecha de caducidad.	
18	Tocino ahumado	KILOS	Producto empacado al vacío, de color rosa pálido y crema, olor ahumado característico, de textura firme, aspecto terso y compacto al tacto. Información de registro sanitario o BPM , etiquetado nutricional, modo de conservación y vida útil o fecha de caducidad.	

Anexo B Especificaciones técnicas de lácteos		
ÍTEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
CREMA DE LECHE	UNIDADES	Crema de leche (envase tetrafino 500 gr/ml): Producto pasteurizado o ultra pasteurizado, en envases asépticos, íntegros y cerrados que aseguren la conservación y calidad del producto. El producto interiormente debe ser de aspecto líquido denso, viscoso, de color blanco o amarillento de olor y sabor característico, sin indicios de rancidez. Caducidad no menor a 7 días. Información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional.
LECHE DESCREMADA	UNIDADES	Leche descremada (presentación 900 a 1000ml): Producto pasteurizado o ultra pasteurizado, en envases tetrafino íntegros y cerrados que aseguren la conservación y calidad del producto. Caducidad no menor a 7 días. Información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. El producto interiormente debe ser de aspecto líquido de color blanco o ligeramente amarillento de olor suave y sabor característico, aspecto homogéneo libre de materias extrañas.
LECHE DESLACTOSADA	UNIDADES	Leche deslactosada (presentación de 900 a 1000ml): Producto pasteurizado o ultra pasteurizado, en envases tetrafino íntegros y cerrados que aseguren la conservación y calidad del producto. Caducidad no menor a 7 días. Información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. El producto interiormente debe ser de aspecto líquido de color blanco o ligeramente amarillento de olor suave y sabor característico, aspecto homogéneo libre de materias extrañas.
Anexo B Especificaciones técnicas de lácteos		
ÍTEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
MANTEQUILLA	KILOS	Mantequilla: Producto fresco, derivado de la leche, en envases asépticos, íntegros y cerrados que aseguren la calidad y adecuada conservación del producto, con un tiempo de vida útil no menor a 15 días. Coloración crema o amarilla, de olor característico, aspecto homogéneo, libre de materias extrañas. Información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Transportado adecuadamente que mantenga cadena frío (2° a 6°C).
QUESO MOZARELLA LIGHT	UNIDADES	Queso mozzarella Light (peso de 500 gr): Producto elaborado a partir de leche pasteurizada, íntegro, consistencia semidura y aspecto liso, de color blanco o crema, en envase cuyo material sea resistente, aséptico y cerrado que aseguren la calidad y conservación del producto. Caducidad no menor a 15 días, libre de materias extrañas, información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Transportado adecuadamente que mantenga cadena frío (1° a 5°C).
QUESO PARMESANO	UNIDADES	Queso parmesano rallado (fundas de 100 gr): Producto elaborado a partir de queso maduro, en envase cuyo material sea resistente, aséptico y cerrado que aseguren la conservación y calidad del producto. Caducidad no menor a 1 mes, libre de materias extrañas, información de registro sanitario instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Transportado adecuadamente que mantenga la cadena frío (1° a 5°C).
QUESO PASTEURIZADO (250GR)	UNIDADES	Queso pasteurizado (peso de 250 gr): Producto elaborado a partir de leche pasteurizada, íntegro, reducido en sal, consistencia semidura y aspecto liso, de color blanco o crema, en envase cuyo material sea resistente, aséptico y cerrado que aseguren la calidad y conservación del producto. Caducidad no menor a 15 días, libre de materias extrañas, información de registro sanitario instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Transportado adecuadamente que mantenga cadena frío (1° a 5°C).
QUESO PASTEURIZADO (500GR)	UNIDADES	Queso pasteurizado (peso de 500 gr): Producto elaborado a partir de leche pasteurizada, íntegro, reducido en sal, consistencia semidura y aspecto liso, de color blanco o crema, en envase cuyo material sea resistente, aséptico y cerrado que aseguren la calidad y conservación del producto. Caducidad no menor a 15 días, libre de materias extrañas, información de registro sanitario instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Transportado adecuadamente que mantenga cadena frío (1° a 5°C).
YOGURT CON SABOR	UNIDADES	Yogurt con sabor (Presentación de 950 a 1 litro): Producto derivado de leche pasteurizada, en envases asépticos y con sello íntegro, que aseguren la conservación y calidad del producto. Caducidad no menor a 15 días. Información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. El producto interiormente debe ser de aspecto líquido denso, con coloración según la fruta agregada, libre de materias extrañas. Transportado adecuadamente que mantenga cadena frío (2° a 4°C).
YOGURT SIN SABOR (NATURAL)	UNIDADES	Yogurt natural o sin sabor (Presentación de 950 a 1 litro): Producto derivado de leche pasteurizada, en envases asépticos y con sello íntegro que aseguren la conservación y calidad del producto. Caducidad no menor a 15 días. Información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. El producto interiormente debe ser de aspecto líquido denso, de coloración blanquecina, libre de materias extrañas. Transportado adecuadamente que mantenga cadena frío (2° a 4°C).
YOGURT LIGHT CON SABOR	UNIDADES	Yogurt light con sabor (Presentación de 950 a 1 litro): Producto derivado de leche pasteurizada, con edulcorante permitido, en envases asépticos y con sello íntegro, que aseguren la conservación y calidad del producto. Caducidad no menor a 15 días. Información de registro sanitario, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. El producto interiormente debe ser de aspecto líquido denso, con coloración según la fruta agregada, libre de materias extrañas. Transportado adecuadamente que mantenga cadena frío (2° a 4°C).

Anexo C ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HORTALIZAS		
DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	DESCRIPCIÓN / CARACTERÍSTICAS /ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
ACELGA	PORCION	ACELGA (PESO DE 500 A 600 GR): HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS, DE FORMA OVAL DE COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE.
ACHOGCHA	KILOS	ACHOGCHA: FRESCA CON LA SUPERFICIE LISA, DE COLOR VERDE ÍNTEGRO, DE TAMAÑO GRANDE.
AJÍ	PORCION	AJÍ: (PORCIÓN DE 1 KG.) FRESCO, DE COLOR AMARILLO O ROJO BRILLANTE. PRODUCTO ÍNTEGRO Y LIMPIO Y DE TAMAÑO UNIFORME
AJO EN RAMA	PORCION	AJO EN RAMA: (PORCIÓN DE 1.2 A 1.5 KG). COMPRENDE EL BULBO Y SU RAMAL. PRODUCTO ÍNTEGRO. LA CABEZA DEL BULBO DEBE SER FIRME CON ENVOLTURA FRESCA; TALLOS SIN EXCEDENTE DE HOJAS SECAS. SIN EXCEDENTE DE IMPUREZAS.
AJO PELADO	KILOS	AJO PELADO: BULBILLOS COLOR BLANCO O CREMA. PRODUCTO ÍNTEGRO.
ALBAHACA, HOJAS	PORCION	HOJAS DE ALBAHACA: (PORCIÓN DE 250 A 300 GR). HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS, DE FORMA OVAL, LIGERAMENTE DENTOSAS DE COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE.
APIO, TALLITOS	PORCION	TALLITOS DE APIO: (PORCIÓN DE 500 GR). APARIENCIA LUSTROSA, TALLOS GRUESOS COMPACTOS, FIRMES, CRUJIENTES Y DE COLOR VERDE CLARO.
ARVEJA TIERNA	KILOS	ARVEJA TIERNA: PRODUCTO DESGRANADO, LIBRE DE IMPUREZAS (PLÁSTICOS, PIEDRAS, INSECTOS O CUERPOS EXTRAÑOS); DE COLOR VERDE BRILLANTE, DE TEXTURA LISA FORMA REGULAR Y DE FÁCIL PRESIÓN, LIBRE DE COLORANTES ARTIFICIALES.
BERENJENAS	KILOS	BERENJENA: PRODUCTO FRESCO DE FORMA ESFÉRICA ALARGADA DE ENTRE 5 Y 8 CENTÍMETROS DE DIÁMETRO Y 10- 20 CENTÍMETROS DE LONGITUD. COLOR MORADO, OSCURO, BRILLANTE, UNIFORME.
BRÓCOLI,	UNIDADES	BRÓCOLI, (PESO DE 450 A 500 GR.): FRESCO, RACIMOS COMPACTOS DE COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE Y TALLO FIRME BIEN CORTADO, CON 4 A 5 HOJAS DE PROTECCIÓN Y EL TALLO SOLO PARA ESAS HOJAS. LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS E INSECTOS.
CAMOTE	KILOS	CAMOTE: FRESCO, DE FORMA OVAL ALARGADA, PIEL O PULPA DE COLOR NARANJA O MORADO, DE SABOR DULCE, NO DESHIDRATADO, UNIDADES ÍNTEGRAS.
CEBOLLA PERLA (BLANCA)	KILOS	CEBOLLA BLANCA: TAMBIÉN LLAMADO PERLA. PRODUCTO FRESCO, SIN EXCESO DE HOJAS ENVEJECIDAS, BULBO FIRME.
CEBOLLA COLORADA	KILOS	CEBOLLA COLORADA: PRODUCTO FRESCO, SIN EXCESO DE HOJAS ENVEJECIDAS, BULBO FIRME.
CEBOLLA PUERRO	PORCION	CEBOLLA PUERRO (PORCIÓN DE 1000 GR): PRODUCTO FRESCO, DE FORMA ALARGADA CON UN BULBO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES. TALLOS DE COLOR BLANCO, RECTO, FIRME SIN MARCAS NI ZONAS GRUESAS, LAS HOJAS DEBEN SER DE COLOR VERDE OSCURO Y DE FORMA PLANA. OLOR SUI GÉNERIS.
CEBOLLÍN	PORCION	CEBOLLA VERDE (PORCIÓN DE 1 KG.): PRODUCTO FRESCO, CON BULBO DE COLOR BLANCO Y HOJAS VERDES OSCURAS DE FORMA CILÍNDRICAS. SABOR CARACTERÍSTICO
CHOCLO EN HOJAS	UNIDADES	CHOCLO EN MAZORCA, (PESO 280 A 300 GR): RECUBIERTO POR HOJAS DE PROTECCIÓN, SIN EXCEDENTE DE TALLO, NI HOJAS. MAZORCAS CON GRANOS ÍNTEGROS EN SU MAYORÍA DE COLOR BLANCO O CREMA, DE FORMA UNIFORME, BIEN DESARROLLADA, DE GRANO TIERNO Y LECHOSO. SE PUEDE SOLICITAR MAZORCAS ABIERTAS O CERRADAS.
CHOCLO EN KG	KILOS	CHOCLO EN KG: PRODUCTO DESGRANADO. COLOR BLANCO O CREMA, GRANO GRUESO, EN SU MAYORÍA DEBE ESTAR ÍNTEGRO, DE GRANO TIERNO Y LECHOSO. LIBRE DE IMPUREZAS, INSECTOS Y CUERPOS EXTRAÑOS.
COL BLANCA	UNIDADES	COL BLANCA (PESO DE 2.6 A 3 KG.): PRODUCTO FRESCO DE FORMA ESFÉRICA COMPUESTA POR HOJAS COMPACTAS DE CONSISTENCIA DURA O FIRME, CRUJIENTE Y PESADO EN RELACIÓN CON SU TAMAÑO, LAS HOJAS EXTERNAS SON DE COLOR

		VERDE CLARO Y EL INTERIOR DE COLOR BLANCO. HOJAS ÍNTEGRAS, SIN EXCEDENTE DE HOJAS ENVEJECIDAS EN LA PARTE EXTERIOR.
COL MORADA	UNIDADES	COL MORADA (PESO DE 1 A 1.2 KG.): PRODUCTO FRESCO DE FORMA ESFÉRICA COMPUESTA POR HOJAS COMPACTAS DE CONSISTENCIA DURA O FIRME, CRUJIENTE Y PESADO EN RELACIÓN CON SU TAMAÑO, LAS HOJAS SON LISAS DE COLOR MORADO. HOJAS ÍNTEGRAS, SIN EXCEDENTE DE HOJAS ENVEJECIDAS EN LA PARTE EXTERIOR.
COLIFLOR	UNIDADES	COLIFLOR, (PESO DE 400 A 450 GR.): FRESCO, RACIMOS COMPACTOS DE COLOR BLANCO, FIRMES, COMPACTOS Y LIMPIA. TALLO FIRME BIEN CORTADO, CON 4 A 5 HOJAS DE PROTECCIÓN Y EL TALLO SOLO PARA ESAS HOJAS, LAS QUE DEBEN SER VERDES OSCUROS Y TIERNOS. LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS E INSECTOS
CULANTRO	PORCION	CULANTRO (PORCIÓN DE 1 KG): ATADO DE HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS Y DE COLOR VERDE OSCURO. LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS E INSECTOS.
ESPINACA	PORCION	ESPINACA (PORCIÓN FUNDAS DE 250 GR): HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS, DE FORMA OVAL DE COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE DE TEXTURA LISA. AUSENCIA DE TALLO. LIBRE DE IMPUREZAS.
FRÉJOL TIERNO	KILOS	FRÉJOL BLANCO TIERNO: PRODUCTO DESGRANADO, LIBRE DE IMPUREZAS (PLÁSTICOS, PIEDRAS, INSECTOS O CUERPOS EXTRAÑOS); DE COLOR CREMA, DE TEXTURA LISA FORMA REGULAR Y DE FÁCIL PRESIÓN. SE SOLICITARÁ CANTIDADES EMPACADAS AL VACÍO, SEGÚN NECESIDAD INSTITUCIONAL.
HABA TIERNA PELADA	KILOS	HABA TIERNA PELADA: PRODUCTO LIBRE DE VAINA Y CÁSCARA Y DE IMPUREZAS (PLÁSTICOS, PIEDRAS, INSECTOS O CUERPOS EXTRAÑOS); DE COLOR VERDE CLARO, DE TEXTURA LISA FORMA REGULAR Y DE FÁCIL PRESIÓN. SE SOLICITARÁ CANTIDADES EMPACADAS AL VACÍO, SEGÚN NECESIDAD INSTITUCIONAL.
HABAS TIERNAS	KILOS	HABA TIERNA: PRODUCTO DESTIPADO, LIBRE DE IMPUREZAS (PLÁSTICOS, PIEDRAS, INSECTOS O CUERPOS EXTRAÑOS); DE COLOR VERDE CLARO, DE TEXTURA LISA FORMA REGULAR Y DE FÁCIL PRESIÓN.
HIERBAS PARA COLADA MORADA	PORCION	HIERBAS PARA COLADA MORADA: PORCIÓN DE (1.8 A 2 KG), HIERBAS FRESCAS QUE CONTENGAN: HOJA DE NARANJA, HIERBA LUISA, CEDRÓN, ARRAYAN, ATACO. ATADOS LIMPIOS, LIBRES DE IMPUREZAS E INSECTOS.
HOJA DE CHOCLO	UNIDADES	HOJA DE CHOCLO: HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS, DE COLOR VERDE CLARO, LIBRE DE IMPUREZAS.
HOJA DE ACHIRA	UNIDADES	HOJA DE ACHIRA (PESO DE 30A 40GR): HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS, DE FORMA OVAL ANCHA DE COLOR VERDE O VERDE VIOLÁCEO.
HONGOS FRESCOS	KILOS	PRODUCTO FRESCO, ENTEROS DE FORMA SEMIESFÉRICA DE COLOR BLANCO CON TONOS ROSADOS AL CORTE; DE 3 A 4 CM DE DIÁMETRO CON UN PIE CILÍNDRICO. DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE IMPUREZAS QUE PUEDE CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD. EN PRESENTACIÓN DE BANDEJAS DE 400 GRS, QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 15 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
JENGIBRE	KILOS	JENGIBRE, PRODUCTO FRESCO, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO, NO DESHIDRATADO, LIBRE DE IMPUREZAS.
LECHUGA	UNIDADES	LECHUGA: (PESO DE 400 A 450GR). PRODUCTO EMPACADO EN FUNDAS CON CIERRE HERMÉTICO, ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. REPOLLO DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE Y TIERNO. LIBRE DE IMPUREZAS.
MELLOCO	KILOS	MELLOCO: PRODUCTO FRESCO, DE COLOR ENTRE BLANCO Y OJO, SIN EXCESO DE IMPUREZAS, DE FORMA ÍNTEGRA.
NABO	UNIDADES	NABO (PESO DE 600 A 800 GR): HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS, DE COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE. LIBRE DE IMPUREZAS
PAPA	KILOS	PAPA: UNIDADES GRUESAS ENTRE 150 A 200GR (SÚPER CHOLA). TUBÉRCULO DE FORMA OVAL UNIFORME, DE COLOR OCRE, DE PIEL FIRME, AUSENCIA DE TIERRA ADHERIDA Y LIBRE DE GOLPES. RECIBIR PREVIAMENTE LAVADA Y SECA.
PAPA CHAUCHA	KILOS	PAPA CHAUCHA: TUBÉRCULO DE FORMA OVAL UNIFORME, DE COLOR OCRE, DE PIEL FIRME, AUSENCIA DE TIERRA ADHERIDA Y LIBRE DE GOLPES. LAVADA Y SECA.
PAPA NABO	PORCION	PAPA NABO (PORCIÓN DE 900 A 1100GR): PRODUCTO FRESCO INTEGRO, DE FORMA REDONDEADA, DE PIEL LISA Y FIRME, PESADA EN RELACIÓN A SU TAMAÑO, DE COLOR BLANCO Y VIOLETA. CONSIDERADO DE TAMAÑO MEDIANO.
PEPINILLO	UNIDADES	PEPINILLO (PESO DE 450-500 GR): PRODUCTO FRESCO E ÍNTEGRO, DE FORMA ALARGADA Y REDONDEADA EN LAS PUNTAS, FIRME AL TACTO, DE PIEL LISA DE COLOR

		VERDE OSCURO.
PEREJIL	PORCION	PEREJIL (PORCIÓN 500 G): ATADO DE HOJAS FRESCAS, ÍNTEGRAS Y DE COLOR VERDE OSCURO.
PIMIENTO MORRÓN	UNIDADES	PIMIENTO MORRÓN (PESO DE 150 A 180 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO, CARNOSO, PIEL LISA Y LUSTROSA, DE COLOR AMARILLO O ROJO BRILLANTE, SI PRESENTA TALLO DEBE SER RÍGIDO Y DE COLOR VERDE. SE PEDIRÁ 50% DEL PIMIENTO AMARILLO Y 50% DEL PIMIENTO ROJO,
PIMIENTO VERDE/ROJO	UNIDADES	PIMIENTO VERDE (PESO DE 90 A 100 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO, CARNOSO, PIEL LISA Y LUSTROSA, DE COLOR VERDE O ROJO OSCURO BRILLANTE, SI PRESENTA TALLO DEBE SER RÍGIDO Y DE COLOR VERDE.
RÁBANO	PORCION	RÁBANO (PORCIÓN DE 400 A 500 GR): PRODUCTO FRESCO EN ATADO, QUE COMPRENDE BULBOS Y HOJAS. BULBOS DE FORMA ESFÉRICA, ÍNTEGROS, PIEL DE COLOR ROJO O ROSADO, CARNOSO, FIRME AL TACTO. LAS HOJAS DEBEN SER DE COLOR VERDE OSCURO INTENSO.
REMOLACHA	KILOS	REMOLACHA: PRODUCTO FRESCO INTEGRO, DE FORMA ESFÉRICA DE COLOR ROJO O PÚRPURA INTENSO, DE PIEL LISA Y CARNOSA, FIRME AL TACTO, SIN HOJAS NI TALLOS.
TOMATE RIÑÓN	KILOS	TOMATE RIÑÓN: PRODUCTO FRESCO E ÍNTEGRO, CON UN ESTADO DE MADURACIÓN DEL 80 AL 90% DE SU TOTALIDAD. DURO AL TACTO, PIEL LISA, DE COLOR ROJO ATOMATADO, CON MÍNIMAS VISTAS VERDES. TAMAÑO APROXIMADO DE 180GR A 200GR.
TOMATILLO	KILOS	TOMATILLO: LLAMADO TAMBIÉN COMO TOMATE CHERRY. PRODUCTO FRESCO E ÍNTEGRO, DE FORMA REDONDA Y DE TAMAÑO PEQUEÑO, SIN PRESENCIA DE IMPUREZAS O CUERPOS EXTRAÑOS, CON UN ESTADO DE MADURACIÓN DEL 80-90% DE SU TOTALIDAD. DURO AL TACTO, DE COLOR ROJO INTENSO CON MÍNIMAS VISTAS DE VERDE.
VAINITA	KILOS	VAINITA: PRODUCTO LIBRE DE IMPUREZAS (PLÁSTICOS, PIEDRAS, INSECTOS O CUERPOS EXTRAÑOS); DE COLOR VERDE BRILLANTE, DE TEXTURA LISA FORMA REGULAR Y DE FÁCIL PRESIÓN.
YUCA	KILOS	YUCA: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, PELADO, LAVADO Y EMPACADO AL VACÍO. RAÍCES DE COLOR BLANCO O CREMA CON AUSENCIA DE IMPUREZAS O CUERPOS EXTRAÑOS.
ZAMBO TIERNO	UNIDADES	ZAMBO TIERNO (PESO DE 2.8 - 3.2KG): PRODUCTO ÍNTEGRO CON TALLO, SU CÁSCARA DEBE SER SUAVE QUE SE HUNDA FÁCILMENTE A LA PRESIÓN DE LA UÑA.
ZANAHORIA AMARILLA	KILOS	ZANAHORIA AMARILLA: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, BIEN FORMADO, FIRME AL TACTO DE COLOR ANARANJADO. TAMAÑO APROXIMADO DE 150GR A 200GR. EL CORAZÓN DEBE SER PEQUEÑO Y DE IGUAL COLOR AL DE LA CORTEZA.
ZANAHORIA BLANCA	KILOS	ZANAHORIA BLANCA: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, BIEN FORMADO, FIRME AL TACTO DE COLOR ANARANJADO.
ZAPALLO TIERNO	UNIDADES	ZAPALLO TIERNO (PESO DE 2.8 - 3.2KG): PRODUCTO ÍNTEGRO CON TALLO, SU CÁSCARA DEBE SER SUAVE QUE SE HUNDA FÁCILMENTE A LA PRESIÓN DE LA UÑA Y BRILLANTE.
ZAPALLO MADURO	UNIDADES	ZAPALLO MADURO (PESO DE 8.5 A 9 KG): PRODUCTO ÍNTEGRO CON TALLO, FIRME A LA PRESIÓN.
ZUQUINO MINI	KILOS	ZUQUINO MINI: (PESO DE 100-200GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO, SU CÁSCARA DEBE SER SUAVE QUE SE HUNDA FÁCILMENTE A LA PRESIÓN DE LA UÑA, LISA Y BRILLANTE, PUEDE SER DE COLORACIÓN VERDE O AMARILLA.
ZUQUINO GRANDE	KILOS	ZUQUINO GRANDE: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO, SU CÁSCARA DEBE SER SUAVE QUE SE HUNDA FÁCILMENTE A LA PRESIÓN DE LA UÑA. LISA Y BRILLANTE.

ANEXO D ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES			
Nro.	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	ACEITE ACHIOTE	LITROS	Aceite achiote: presentación de 1 litro. Producto listo para ser utilizado, de aspecto líquido, coloración rojiza, de olor y sabor característico, libre de materias extrañas. Contenido en envases íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
2	ACEITE DE GIRASOL O SOYA	LITROS	Aceite de girasol o soya: presentación de 1 litro. Producto que provenga de la semilla de girasol o soya al 100% de aspecto líquido, coloración amarillenta, olor y sabor característico, libre de materias extrañas y rancidez. Contenido en envases íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
3	ACEITE DE OLIVA	LITROS	Aceite de oliva virgen o extra virgen: presentación de 500 ml. Producto que provenga del olivo al 100%, de aspecto líquido, color, olor y sabor característico, libre de materias extrañas y rancidez. Contenido en envases íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
4	AJI PERUANO	KILOS	Ají peruano: producto de color rojo claro, de olor y sabor característico, libre de materias extrañas. Contenido en envases íntegros, asépticos y sellados que aseguren la Conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega
5	AJONJOLÍ	KILOS	Ajonjolí: producto descortezado, libre de impurezas, de color beige, olor y sabor característico. Presentación en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
6	ANÍS DE CASTILLA	KILOS	Anís de castilla: producto de color café, libre de impurezas, de olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
7	AROMATICAS CAJA	UNIDADES	Aromáticas (cajas): presentación en cajas de 20 a 30 sobres. Producto elaborado a base de hierbas medicinales. De color y olor característico, de varios sabores (naranja, hierba luisa, horchata, manzanilla, menta, toronjil, anís, etc.). Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
8	ATÚN ENLATADO	UNIDADES	Atún enlatado 180 a 200gr: presentación de 180 a 200 gramos. Producto elaborado a partir de lomos de atún, envasado en aceite girasol, de olor y sabor característico, libre de materias extrañas o espinas. Contenido en recipientes íntegros, con sistema abre fácil, sin abolladuras, asépticos y herméticamente sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. para la Entrega se tomará en consideración el peso neto del producto. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
9	AZÚCAR	KILOS	Azúcar: producto libre de impurezas (piedras, insectos, etc.), de color blanco, olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
10	AZÚCAR IMPALPABLE	KILOS	Azúcar impalpable: producto libre de impurezas (piedras, insectos, etc.), de coloración blanca, olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para

			suconservación;etiquetadonutricionalyfechadevencimiento.caducidadnomenora 1 año a partir de la fecha de entrega.
11	CAFÉ PASAR DE UNIDADES		Café de pasar (400gr): presentación de 400 gramos. Producto en polvo de textura muy fina, libre de impurezas (piedras, insectos, etc.), de color café oscuro, olor y sabor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, Registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
12	CAFÉ INSTANTANEO UNIDADES		Café instantáneo (200gr): presentación de 200 gramos. Producto libre de impurezas. Puede ser en polvo o granulado, que se disuelva rápidamente. De color café oscuro, olor y sabor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no Menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
13	CANELA POLVO EN KILOS		Canela en polvo: producto libre de impurezas (piedras, insectos, plásticos, etc.), de color marrón claro, de olor y sabor característicos. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
14	CANELA RAMA EN KILOS		Canela en rama: producto en forma de astillas grandes, libre de impurezas (piedras, insectos, plásticos, etc.), de color marrón claro, de olor y sabor característicos. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
15	CHAMPIÑONES UNIDADES		Champiñones presentación de 400 a 450 gramos, enlatados. Producto elaborado a partir de champiñones enteros o laminados, de color, olor y sabor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y herméticamente sellados, sin abolladuras, que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación, etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Para la entrega se tomará en consideración el peso neto del producto. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
16	CHOCLO BEBE UNIDADES		Choclo bebe: presentación de 200 a 250 gramos. Producto elaborado a partir de choclos enanos, envasado en salmuera, libre de materias extrañas. De color, olor y sabor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y herméticamente sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación, etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Para la entrega se tomará en consideración el peso neto del producto. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
17	CHOCOLATE DULCE KILOS		Chocolate dulce. Producto en forma de pastilla o barra, libre de impurezas (insectos, piedras, plásticos, hongos, etc.) De color café, de olor característico, sabor dulce. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto que contenga información y sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación, etiquetado nutricional y Fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
18	CIRUELAS PASAS KILOS		Ciruelas pasas: producto deshidratado, de apariencia seca y arrugada, sin hueso, libre de materias extrañas. De color oscuro, de olor característico y sabor dulce. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación Sanitaria información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
19	CLAVO OLOR DE KILOS		Clavo de olor: producto de color café oscuro, libre de materias extrañas, de olor y sabor característicos. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea Código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
20	COCOA UNIDADES		Cocoa (400-450gr): presentación de 400 gramos a 450 gramos. Producto en polvo de textura muy fina, libre de materias extrañas. De color café, olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o Notificación sanitaria; instrucciones para su conservación, etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
21	COMINO KILOS		Comino molido: producto libre de materias extrañas, de color café claro, de olor y sabor característicos. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea

			código BPM, Registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega
22	CURRY	KILOS	Curry: producto libre de materias extrañas, de color café claro o anaranjado, olor y sabor característicos. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea Código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
23	DURAZNO EN CONSERVA	UNIDADES	Durazno en conserva (800 a 820 gramos): presentación de 800 a 820 gramos. Fruto en almíbar, de color amarillo, olor y sabor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y herméticamente sellados, sin abolladuras, que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación, etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Para la entrega se tomará en consideración el peso neto del producto. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
24	EXTRACTO DE VAINILLA	UNIDADES	Extracto de vainilla (500ml): presentación de 500 ml. Líquido denso de coloración café oscuro, de olor y sabor característico. Contenido en envases íntegros, asépticos y herméticamente sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega
25	FRUTAS EN CONSERVA	UNIDADES	Frutas en conserva (800 - 820gr): presentación de 800 a 820 gramos. Llamado también cóctel de frutas. De color, olor y sabor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y herméticamente sellados, sin abolladuras, que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Para la entrega se tomará en consideración el peso neto del producto. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
26	GALLETAS BIZCOTELAS	UNIDADES	Galletas bizcotelas (caja de 24 unidades): presentación caja de 24 unidades. Producto íntegro, contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
27	GALLETAS CROCANTES	UNIDADES	Galletas crocantes (290-310gr): presentación de 290 gramos a 310 gramos. Producto íntegro, de forma rectangular, color crema amarrón, olor y sabor característicos. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria, instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y Fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
28	GALLETAS DE SAL	UNIDADES	Galletas de sal (130-140gr): presentación de 130 a 140 gramos. Producto íntegro, de color marrón claro, olor característico, sabor salado. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; Instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
29	GALLETAS DE VAINILLA	UNIDADES	Galletas de vainilla (130- 140gr): presentación de 130 a 140 gramos. Producto íntegro, de color marrón claro, olor a vainilla y sabor dulce. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; Instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
30	GALLETAS INTEGRALES	UNIDADES	Galletas integrales (230-240gr): presentación en paquetes de 230 a 240 gramos. Producto con subunidades individuales de 25-28g. Producto íntegro, de color marrón claro, olor característico y sabor salado. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su Conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
31	GELATINA SIN SABOR	UNIDADES	Gelatina sin sabor (30gr): presentación en paquetes de 30 gramos. Producto en polvo de color blanco, de olor y sabor neutro. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 Meses a partir de la fecha de entrega.
32	GRAGEAS	KILOS	Grageas: producto libre de impurezas (piedras, insectos, etc.), de varios colores, olor y sabor característicos. contenido en empaques

			íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. que contenga información ya sea Código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
33	HUEVOS DE GALLINA	UNIDADES	Huevos de gallina (55g-60gr): peso de entre 55 a 60 gramos. Producto fresco, libre de impurezas, íntegro, limpio, de color, sabor y olor característico. Contenido en cubetas limpias que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de caducidad. Caducidad no menor a 8 días a partir de la fecha de entrega.
34	LAUREL	UNIDADES	Laurel (20-30gr): presentación en unidades de 20 a 30 gramos. Especie en hoja seca, libre de materias extrañas, de coloración verde olivo, olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
35	LECHE CONDENSADA	UNIDADES	Leche condensada (390-410gr): presentación de 390 a 410 gramos. Producto elaborado en base a leche y agregado de azúcar, libre de materias extrañas, de aspecto líquido viscoso. Coloración crema, olor y sabor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y herméticamente sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
36	LECHE EVAPORADA	UNIDADES	Leche evaporada (400-410gr): presentación de 400 a 410 gramos. Producto elaborado en base a leche, libre de materias extrañas, de aspecto líquido uniforme, coloración crema, de olor y sabor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y herméticamente sellados, sin abolladuras, que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
37	LEVADURA	UNIDADES	Levadura (500gr): presentación de 500 gramos. Producto fresco, en barra sólida, de consistencia firme, pero desmoronable a la presión, libre de impurezas, de olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, Registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 10 días a partir de la fecha de entrega.
38	MAIZ DULCE	UNIDADES	Maíz dulce (410-430gr): presentación de 410 a 430 gramos. Producto elaborado a partir de maíz en grano, agua, azúcar y sal. Libre de materias extrañas, de color amarillo, olor y sabor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos, sin abolladuras y herméticamente sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria, instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega. Con abre fácil.
39	MARGARINA	KILOS	Margarina (cajas de 15kg): presentación en cajas de 15 kilos. Producto elaborado con materias primas de procedencia vegetal, protegido por film de polietileno y contenido en cajas, libre de materias extrañas, de aspecto sólido y textura cremosa, de color amarillo, olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria. Información de fecha De vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
40	MAYONESA	UNIDADES	Mayonesa (400gr): presentación de 400 gramos. Producto elaborado con materias primas de procedencia vegetal, libre de impurezas, de color beige, sabor y olor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
41	MIEL DE ABEJA	KILOS	Miel de abeja: producto de aspecto líquido, viscoso, libre de materias extrañas, de coloración entre amarilla y anaranjada, olor y sabor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y herméticamente sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de caducidad. Caducidad no menor de 1 año a partir de la fecha de Entrega.
42	MOSTAZA	UNIDADES	Mostaza (200-240gr): Presentación de 200 a 240 gramos. Producto libre de materias extrañas, de color mostaza, sabor y olor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea Código BPM, registro o notificación sanitaria;

			instrucciones de conservación; etiquetado nutricional y fecha de caducidad. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
43	NUECES	KILOS	Nueces: fruta seca sin cáscara, libre de impurezas (piedras, insectos, hongos, tallos, etc.), firme al tacto, color marrón claro a oscuro, de olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
44	NUEZ MOSCADA	KILOS	Nuez moscada: producto libre de materias extrañas, de color café claro, de olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
45	OREGANO	KILOS	Orégano: especie seca en forma de hoja oval pequeña, libre de materias extrañas, decoloración entre verde claro a verde olivo, de olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de caducidad. Caducidad no menor a 6 meses.
46	PALMITO	UNIDADES	Palmito (400-420gr): presentación de 400 a 420 gramos. Producto conservado en salmuera, libre de materias extrañas, de color blanco, olor y sabor característico. Contenido en envases íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Para la entrega se tomará en consideración el peso neto del producto. Caducidad no menor de 1 año a partir de la fecha de entrega.
47	PANELA MOLIDA	KILOS	Panela molida (1000gr): presentación de 1000 gramos. Producto elaborado a partir de la caña de azúcar, de aspecto granuloso, libre de impurezas, de coloración marrón oscuro, olor característico, sabor dulce. Contenido en empaques íntegros, asépticos y herméticamente sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
48	PAPRIKA	KILOS	Paprika: condimento elaborado a partir del secado y molido de pimientos rojos, de color rojizo, olor y sabor característicos. Contenido en empaques asépticos, sellados, que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de Vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
49	PASAS	KILOS	Pasas: producto deshidratado, de apariencia seca y arrugada, libre de impurezas (insectos, piedras, plásticos, hongos, etc.) De color oscuro, de olor característico, sabor dulce. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, Registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
50	PASTA DE MANI	UNIDADES	Pasta de maní (200gr): presentación de 200 gramos. Producto libre de materias extrañas, de color café, sabor y olor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
51	PASTA DE TOMATE	UNIDADES	Pasta de tomate (200 - 240gr): presentación de 200 a 240 gramos. Producto elaborado de consistencia pastosa, libre de impurezas. Color rojo oscuro, olor y sabor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado Nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
52	PIMIENTA DULCE	KILOS	Pimienta dulce: libre de materias extrañas, olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de caducidad. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
53	PIMIENTA PICANTE	KILOS	Pimienta picante en polvo: producto libre de materias extrañas, de color café, de olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de caducidad. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
54	POLVO PARA HORNEAR	KILOS	Polvo para hornear: polvo muy fino, libre de materias extrañas, de coloración blanca, olor y sabor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
55	PULPA DE FRUTILLA	KILOS	Pulpa de frutilla (500 - 1000gr): presentación de 500 y 1000 gramos (según necesidad institucional). Producto pasteurizado, elaborado a partir de la fruta al 100% (frutilla), de color, olor y sabor característico. Contenido en empaques asépticos, sellados, libre

			de materias extrañas; que aseguren la conservación y calidad del producto (sin interrupción de la cadena de frío). Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación y fecha de vencimiento. Caducidad de hasta 6 meses en congelación, a partir de la fecha de Entrega.
56	PULPA DE GUAYABA	KILOS	Pulpa de guayaba (500-1000gr): presentación de 500 y 1000 gramos (según necesidad institucional). Producto pasteurizado, elaborado a partir de la fruta al 100% (guayaba), de color, olor y sabor característico. Contenido en empaques asépticos, sellados, libre de materias extrañas; que aseguren la conservación y calidad del producto (sin interrupción de la cadena de frío). Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria. Caducidad de hasta 6 meses en Congelación, a partir de la fecha de entrega, sin interrupción de la cadena de frío.
57	PULPA DE MANGO	KILOS	Pulpa de mango (500 - 1000gr): presentación de 500 y 1000 gramos (según necesidad institucional). Producto pasteurizado, elaborado a partir de la fruta al 100% (mango), de color, olor y sabor característico. Contenido en empaques asépticos, sellados, libre de materias extrañas; que aseguren la conservación y calidad del producto (sin interrupción de la cadena de frío). Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria, instrucciones para su conservación y fecha de vencimiento. Caducidad de hasta 6 meses en congelación, a partir de la fecha de Entrega.
58	PULPA DE MARACUYÁ	KILOS	Pulpa de maracuyá (500-1000gr): presentación de 500 y 1000 gramos (según necesidad institucional). Producto pasteurizado, elaborado a partir de la fruta al 100% (maracuyá), de color, olor y sabor característico. Contenido en empaques asépticos, sellados, libre de materias extrañas; que aseguren la conservación y calidad del producto (sin interrupción de la cadena de frío). Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación y fecha de vencimiento. Caducidad de hasta 6 meses en congelación, a partir de la fecha De entrega.
59	PULPA DE MORA	KILOS	Pulpa de mora (500 - 1000gr): presentación de 500 y 1000 gramos (según necesidad institucional). Producto pasteurizado, elaborado a partir de la fruta al 100% (mora), de color, olor y sabor característico. Contenido en empaques asépticos, sellados, libre de materias extrañas; que aseguren la conservación y calidad del producto (sin interrupción de la cadena de frío). Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación y fecha de Vencimiento. Caducidad de hasta 6 meses en congelación, a partir de la fecha de entrega.
60	PULPA DE NARANJILLA	KILOS	Pulpa de naranjilla (500-1000gr): presentación de 500 y 1000 gramos (según necesidad institucional). Producto pasteurizado, elaborado a partir de la fruta al 100%(naranjilla), de color, olor y sabor característico. Contenido en empaques asépticos, sellados, libre de materias extrañas; que aseguren la conservación y calidad del producto (sin interrupción de la cadena de frío). Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación y fecha de vencimiento. Caducidad de hasta 6 meses en congelación, a partir de la fecha de entrega.
61	PULPA DE TAMARINDO	KILOS	Pulpa de tamarindo (500-1000gr): presentación de 500 y 1000 gramos (según necesidad institucional). Producto pasteurizado, elaborado a partir de la fruta al 100%(tamarindo), de color, olor y sabor característico. Contenido en empaques asépticos, sellados, libre de materias extrañas; que aseguren la conservación y calidad del producto (sin interrupción de la cadena de frío). Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación y fecha de vencimiento. Caducidad de hasta 6 meses en congelación, a partir de la fecha de entrega
62	SAL	KILOS	Sal 2kg: presentación en fundas de 2 kilogramos. Producto refinado, libre de materias extrañas, de coloración blanca, olor y sabor característico. Contenido en empaques íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que con tenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
63	SALSA BBQ	UNIDADES	Salsa BBQ (400gr): presentación de 400 gramos. Producto libre de materias extrañas, de color rojo oscuro, sabor y olor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación, fecha de vencimiento y etiquetado nutricional. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
64	SALSA CHINA	UNIDADES	Salsa china (500-520gr): presentación de 500 a 520 gramos. Producto libre de materias extrañas, de color café oscuro, sabor y olor característico. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad

			del producto que contenga información y sea código BPM, registro o notificación Sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
65	SALSA DE TOMATE	UNIDADES	Salsa de tomate (400 gr): presentación de 400 gramos. Producto libre de materias extrañas, de color rojo, sabor y olor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
66	SALSA TERIYAKI	UNIDADES	Salsa teriyaki (175gr): presentación mínima de 175 gramos. Producto libre de materias extrañas, de color café, sabor y olor característicos. Contenido en recipientes íntegros, asépticos y sellados que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; Instrucciones para su conservación y etiquetado nutricional. Caducidad no menor a 3 meses a partir de la fecha de entrega.
67	SEN	KILOS	Sen (fundas de 20gr): presentación en fundas de 20 gramos. Hojas secas de coloración verde olivo, de olor y sabor característico, libre de materias extrañas. Contenido en empaques cerrados y limpios que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de caducidad. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
68	STEVIA	UNIDADES	Presentación en cajas de 200 sobres. Producto contenido en empaques cerrados y limpios que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su Conservación; etiquetado nutricional y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 1 año a partir de la fecha de entrega.
69	TOMILLO	KILOS	Especie seca, libre de impurezas (piedra, plásticos, etc.), de color verde oscuro. Contenido en empaques cerrados y limpios que aseguren la conservación y calidad del producto. Información de fecha de vencimiento, caducidad no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.
70	VINAGRE	UNIDADES	Vinagre (500ml): presentación de 500 ml. Producto líquido, incoloro, de olor y sabor característico; libre de materias extrañas y sedimentación. Contenido en recipientes íntegros y sellados; que aseguren la conservación y calidad del producto. Que contenga información ya sea código BPM, registro o notificación sanitaria; instrucciones para su conservación y fecha de vencimiento. Caducidad no menor a 6 meses a partir de la Fecha de entrega.

Anexo E ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VÍVERES ALMIDONES			
ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	PRESEN	DESCRIPCIÓN CARACTERÍSTICA TÉCNICA
1	ALMIDÓN DE YUCA	KILOS	ALMIDÓN DE YUCA PRODUCTO LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.), DE COLOR BLANCO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. INFORMACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD. CADUCIDAD NO MENOR DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
2	ARROZ DE CASTILLA	KILOS	ARROZ DE CASTILLA: CEREAL DE GRANO LUSTROSO E ÍNTEGRO, LIBRE DE POLVILLO E IMPUREZAS, RESISTENTE LUEGO DE LA COCCIÓN, MANTENIÉNDOSE ÍNTEGRO. NO PRECOCIDO. DE COLOR BLANCO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. SE SOLICITARÁ MUESTRA PREVIA DEL PRODUCTO.
3	ARROZ DE CEBADA	KILOS	ARROZ DE CEBADA: CEREAL DE GRANOS FERMENTADOS, SUELTOS, LIBRES DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS). DE COLORACIÓN AMARILLA O CAMELO CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO QUEMADO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 3 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
4	ARVEJA SECA	KILOS	ARVEJA SECA: LEGUMINOSA LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS), GRANO DE TAMAÑO UNIFORME, CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO. DE COLORACIÓN AMARILLA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
5	AVENA	KILOS	AVENA FUNDAS: PRESENTACIÓN EN FUNDAS DE 500 GRAMOS. CEREAL LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS). DEBEN SER HOJUELAS ENTERAS DE COLOR CREMA CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO QUEBRADO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN; ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
6	FIDEO SURTIDO	KILOS	FIDEO SURTIDO (400GR): PRESENTACIÓN DE 400 GRAMOS. PASTA CORTA DE DIFERENTES FORMAS (LAZO, CODITO, TORNILLO, CONCHITA, ETC.). PROVENIENTE DE LA SEMOLINA DE TRIGO, PRODUCTO ÍNTEGRO, DE COLOR CAMELO O CREMA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN; ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE VENCIMIENTO. SE REALIZARÁN PEDIDOS DE UN SOLO TIPO DE FIDEO SEGÚN LAS PREPARACIONES. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
7	FREJOL SECO	KILOS	FREJOL SECO: LEGUMINOSA CUYO GRANO DEBE SER DE TAMAÑO UNIFORME, CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS) Y DE SUPERFICIE LISA. COLORACIÓN CREMA O DE COLOR NEGRO (SEGÚN NECESIDAD INSTITUCIONAL), OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
8	GARBANZO	KILOS	GARBANZO: LEGUMINOSA LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS). GRANO DE TAMAÑO UNIFORME, CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO. COLORACIÓN AMARILLA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
9	HARINA DE TRIGO	KILOS	HARINA DE TRIGO: PRODUCTO LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.), DE COLOR BLANCO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES CERRADOS Y LIMPIOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA, INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN; ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 3 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE

			ENTREGA.
10	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	KILOS	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA: PRODUCTO EN POLVO DE COLOR AMARILLO, PRESENTACIÓN DE 450 A 500 GRAMOS, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS), COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN; ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE CADUCIDAD. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
11	HARINA DE PLÁTANO	UNIDADES	HARINA DE PLÁTANO (400GR): PRESENTACIÓN DE 400 GRAMOS. PRODUCTO EN POLVO DE TEXTURA MUY FINA Y SIN GRUMOS, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.), DE COLOR BLANQUECINO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN, HIGIENE Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN; ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
12	HARINA DE PLÁTANO CON SOYA	UNIDADES	HARINA DE PLÁTANO CON SOYA (400GR): PRESENTACIÓN DE 400 GRAMOS. PRODUCTO EN POLVO DE TEXTURA MUY FINA Y SIN GRUMOS, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.), DE COLOR BLANQUECINO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN, HIGIENE Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN; ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
13	HARINA MORADA	KILOS	HARINA MORADA: PRODUCTO LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.) DE COLOR LIGERAMENTE MORADO, OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERÍSTICO A MAÍZ MORADO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
14	LENTEJA	KILOS	LENTEJA: LEGUMINOSA LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS). GRANO DE TAMAÑO UNIFORME, CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO Y DE SUPERFICIE LISA. COLORACIÓN CAFÉ OSCURA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
15	MAICENA	KILOS	MAICENA: POLVO MUY FINO, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.), DE COLORACIÓN BLANCA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
16	MAÍZ : CANGUIL	KILOS	MAÍZ CANGUIL: GRANO DE SUPERFICIE LISA, DE TAMAÑO UNIFORME, CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS). COLORACIÓN ANARANJADA O AMARILLA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
17	MAÍZ BLANCO (TOSTADO)	KILOS	MAÍZ PARA TOSTADO. GRANO FRESCO, DE FORMA ALARGADA, ÍNTEGRO, CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO, DE TAMAÑO UNIFORME, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS). COLORACIÓN CREMA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
18	MAÍZ: PELADO	KILOS	MAÍZ: PELADO. GRANO FRESCO Y GRUESO, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS), CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO, ÍNTEGRO, DE TAMAÑO UNIFORME, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES.

19	MANÍ	KILOS	PRODUCTO FRESCO, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS, TALLOS, ETC.), FIRME AL TACTO, GRANO DE TAMAÑO UNIFORME, CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO DETERIORADO. COLOR ROJIZO OSCURO, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
20	MOLLETE (HARINA INTEGRAL)	KILOS	MOLLETE: HARINA MOLLETE. PRODUCTO LIBRE DE GRUMOS E IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.) QUE NO FORME HILOS, DE COLORACIÓN OPACA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 3 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
21	MOROCHO	KILOS	MOROCHO: LLAMADO TAMBIÉN MAÍZ TRITURADO, DE SUPERFICIE BRILLOSA CON MÍNIMA CANTIDAD DE CASCARILLA. CEREAL LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS), DE COLORACIÓN CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO DE EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
22	PASTA DE ESPAGUETI	UNIDADES	PASTA DE ESPAGUETI (400 - 500GR): PRESENTACIÓN EN PAQUETES DE 400 A 500 GRAMOS. PASTA LARGA, TIPO VARILLA GRUESA, PROVENIENTE DE LA SÉMOLA DE TRIGO, PRODUCTO ÍNTEGRO, DE COLOR CARAMELO O CREMA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. INFORMACIÓN DE INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
23	PASTA LASAÑA	UNIDADES	PASTA LASAÑA (250GR): PRESENTACIÓN DE 250 GRAMOS. PASTA EN FORMA DE PLACAS, PROVENIENTE DE LA SÉMOLA DE TRIGO, PRODUCTO ÍNTEGRO, DE COLOR CREMA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN; ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
24	PEPA DE SAMBO	KILOS	PEPA DE ZAMBO: PRODUCTO AL GRANEL, DE COLOR VERDE OSCURO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 3 MESES.
25	QUÍNOA	KILOS	QUÍNOA: CEREAL LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS), DE COLORACIÓN CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
26	SAGÚ	KILOS	SAGÚ: PRODUCTO DE FORMA ESFÉRICA, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, ETC.), COLORACIÓN BLANCA, OLOR Y SABOR NEUTRAL. CONTENIDO EN EMPAQUES ÍNTEGROS, ASÉPTICOS Y SELLADOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
27	SALVADO DE TRIGO	UNIDADES	SALVADO DE TRIGO (200GR): PRESENTACIÓN DE 200 GRAMOS. PRODUCTO OBTENIDO DE LA ZONA EXTERNA DENOMINADA PERICARPIO DEL TRIGO, NO TOSTADO, LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS), DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, DE COLORACIÓN MARRÓN CLARO, FIBRA 100 % NATURAL. CONTENIDO EN RECIPIENTES ASÉPTICOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. QUE CONTENGA INFORMACIÓN YA SEA CÓDIGO BPM, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA; INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN, ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 3 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
28	TRIGO	KILOS	TRIGO: CEREAL LIBRE DE IMPUREZAS (PIEDRAS, INSECTOS, HONGOS) Y DE GRANOS FERMENTADOS. DE COLORACIÓN AMARILLA O CARAMELO CON MÍNIMA CANTIDAD DE GRANO QUEMADO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENIDO EN EMPAQUES CERRADOS Y LIMPIOS QUE ASEGUREN LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DEL PRODUCTO. INFORMACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO. CADUCIDAD NO MENOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.

<p align="center">Anexo F ESPECIFICACIONES TÉCNICA DE FRUTAS</p>		
DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	DESCRIPCIÓN / CARACTERÍSTICAS /ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
AGUACATE	UNIDADES	AGUACATE: (PESO DE 240 A 260 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, EN BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, SUAVE O BLANDO AL TACTO, DE COLORACIÓN ENTRE VERDE OLIVO A CAFÉ. LIBRE DE IMPUREZAS
BABACO	UNIDADES	BABACO: (PESO 1 A 1.2 KG), PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE TAMAÑO GRANDE, CON UN BUEN ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE UN 60% Y 80% DE SU TOTALIDAD, DE COLOR AMARILLO CON VISTAS VERDES, FIRME AL TACTO.
CAPULÍ	KILOS	CAPULÍ: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE COLORACIÓN PURPURA OSCURO, LOS FRUTOS DEBEN PERMANECER ÍNTEGROS, DE CONSISTENCIA FIRME Y DE PIEL LISA, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS.
CEREZAS	KILOS	CEREZAS: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE COLORACIÓN DE ROJO OSCURO BRILLANTE, MADURAS, LOS FRUTOS DEBEN PERMANECER ÍNTEGROS, DE CONSISTENCIA FIRME Y DE PIEL LISA, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS.
CIRUELOS	UNIDADES	CIRUELOS: PRODUCTO FRESCO, ÍNTEGRO, DE COLORACIÓN ROJO VIOLÁCEO. LOS FRUTOS DEBEN PERMANECER ÍNTEGROS, DE CONSISTENCIA FIRME Y DE PIEL LISA, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS.
CLAUDIAS DE ESTACIÓN	UNIDADES	CLAUDIAS DE ESTACIÓN (PESO DE 30 A 40 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE FORMA REDONDEADA, SU PIEL ESTÁ RECUBIERTA POR UNA CERA BLANQUECINA (PRUINA). PUEDE SER DE COLOR AMARILLO O ROJO. ESTADO DE MADURACIÓN NO SUPERIOR AL 95%. LIBRE DE IMPUREZAS.
DURAZNOS	UNIDADES	DURAZNO: (PESO DE 80 A 90G), PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE COLORACIONES, AMARILLO O ANARANJADO CON VISTAS ROJAS, UNIFORME, FIRME AL TACTO. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 80-95%
FRUTILLA	KILOS	FRUTILLA: PRODUCTO FRESCO, FIRME AL TACTO, CON LOS SÉPALOS Y PEDÚNCULOS INTACTOS. ESTADO DE MADUREZ ENTRE EL 60% Y EL 80% INDICADO POR LA COLORACIÓN DE ROSADO (PARA ALMACENAR EL PRODUCTO) A ROJO INTENSO (CONSUMO INMEDIATO) EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO. LIBRE DE IMPUREZAS.
GRANADILLA	UNIDADES	GRANADILLA (PESO DE 100 A 120 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE FORMA OVOIDE CON PEDÚNCULO, LIBRE DE IMPUREZAS, CÁSCARA FIRME AL TACTO. ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE EL 80% AL 90 %, (COLORACIÓN AMARILLO INTENSO.
GUAYABA	KILOS	GUAYABA: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE EL 80%- 90%, (COLORACIÓN AMARILLA EN CASI TODA LA SUPERFICIE DEL FRUTO CON LIGERA TONALIDAD VERDE), CEDE LEVEMENTE A LA PRESIÓN, AROMA CARACTERÍSTICO.
GUINEO	UNIDADES	GUINEO (PESO DE 170 A 190G): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE EL 85% (COLORACIÓN AMARILLA EN CASI TODA LA SUPERFICIE DEL FRUTO CON LIGERA TONALIDAD VERDE EN LAS PUNTAS) AL 90% (PREDOMINIO DE COLOR AMARILLO CON ESCASAS PIGMENTACIONES CAFÉS)
GUINEO VERDE, REPE	UNIDADES	GUINEO VERDE - REPE (PESO 100 A 120 GR): FRUTO PEQUEÑO, INTEGRO, FRESCO, DE CONSISTENCIA MUY FIRME AL TACTO Y DE PIEL GRUESA, SU COLORACIÓN DEBE SER VERDE OSCURO.
HIGOS	UNIDADES	HIGOS (PESO 30 A 50 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, E CONSISTENCIA MUY FIRME AL TACTO. ESTADO DE MADURACIÓN NULA, PRODUCTO SE RECIBE DE COLORACIÓN VERDE OSCURA
KIWI	UNIDADES	KIWI (PESO DE 75 A 85 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 90%, VERIFICANDO QUE LA PULPA CEDA LIGERAMENTE A LA PRESIÓN, DE AROMA CARACTERÍSTICO, PIEL DE COLOR MARRÓN.
LIMÓN SUTIL	UNIDADES	LIMÓN SUTIL (PESO DE 35 A 45 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE TAMAÑO GRANDE, CON UNA CÁSCARA LISA, FIRME Y BRILLANTE. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 80%, VERIFICANDO LA COLORACIÓN DE LA PIEL ENTRE VERDE

		CLARO Y AMARILLO.
MANDARINA	UNIDADES	MANDARINA (PESO DE 110 A 130 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, CASCARA LISA, LUSTROSA, FIRME AL TACTO QUE SEDE LIGERAMENTE A LA PRESIÓN. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 80%, VERIFICADO POR LA COLORACIÓN VERDE-AMARILLENTO O AMARILLA; PESADA EN RELACIÓN A SU TAMAÑO. LA PULPA DEBE PRESENTAR GAJOS BIEN CONFORMADOS Y TURGENTES.
MANGO	UNIDADES	MANGO (PESO DE 180 Y 200 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE CONSISTENCIA FIRME PERO FLEXIBLE AL TACTO, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 90%, VERIFICADO POR UNA COLORACIÓN AMARILLA EN LA MAYOR PARTE DEL FRUTO, CON PINTAS DE COLOR ANARANJADO O ROJO.
MANZANA ROJA(ROYAL)	UNIDADES	MANZANA ROJA (PESO 120 Y 140 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO. ESTADO DE MADURACIÓN MAYOR AL 90%, VERIFICANDO LA COLORACIÓN ROJA INTENSA BRILLANTE, FIRME AL TACTO SOBRE TODO EN LA PARTE CENTRAL DONDE SE DESPRENDE EL PEDÚNCULO O FORMAR LIGERAMENTE ARRUGAS. EXENTA DE SIGNOS DE DESHIDRATACIÓN.
MANZANA WINTER	KILOS	MANZANA WINTER (PESO 120 Y 140 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO. ESTADO DE MADURACIÓN MAYOR AL 90%, VERIFICANDO LA COLORACIÓN AMARILLA, FIRME AL TACTO SOBRE TODO EN LA PARTE CENTRAL DONDE SE DESPRENDE EL PEDÚNCULO O FORMAR LIGERAMENTE ARRUGAS, EXENTA DE SIGNOS DE DESHIDRATACIÓN.
MARACUYÁ	UNIDADES	MARACUYÁ (PESO DE 120 A 150 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE FORMA OVOIDE CON PEDÚNCULO, LIBRE DE IMPUREZAS, CÁSCARA FIRME AL TACTO Y COLOR AMARILLO EN SU TOTALIDAD. ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE EL 90%.
MELÓN	UNIDADES	MELÓN (PESO 2 A 2.5 KG): PRODUCTO FRESCO, CON PIEL UNIFORME, FIRME AL TACTO, PESADO EN RELACIÓN A SU TAMAÑO. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 90%, LIBRE DE IMPUREZAS
MORA	KILOS	MORA: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO DE CONSISTENCIA FIRME, CON DRUPAS BIEN FORMADAS Y LLENAS, DE COLORACIÓN HOMOGÉNEA. ESTADO DE MADUREZ 80% AL 90% (VERIFICANDO EL COLOR QUE PUEDE IR ENTRE ROJO OSCURO A PÚRPURA OSCURO)
NARANJA	UNIDADES	NARANJA (PESO DE 160 A180 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE CONSISTENCIA FIRME, CÁSCARA LISA Y BRILLANTE, PESADA EN RELACIÓN A SU TAMAÑO. ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE 70% (COLORACIÓN VERDE AMARILLENTO)- 95% (COLORACIÓN AMARILLENTO), DE SABOR DULCE SOBRE TODO EN ÉPOCA DE ESTACIÓN.
NARANJILLA	UNIDADES	NARANJILLA (PESO DE 80 A 90 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 80%, VERIFICADO POR LA COLORACIÓN AMARILLA EN LA MAYOR PARTE DE LA FRUTA.
ORITOS	UNIDADES	ORITO (PESO DE 100 A 120G): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE EL 85% (COLORACIÓN AMARILLA EN LA MAYORÍA DEL FRUTO) AL 90% (COLOR AMARILLO CON PECAS DE COLOR CAFÉ)
PAPAYA	UNIDADES	PAPAYA (PESO DE 3 A 3.5 KG): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE TAMAÑO GRANDE, FIRME AL TACTO Y QUE CEDA LIGERAMENTE A LA PRESIÓN, EL PEDÚNCULO Y PULPA DEBEN ESTAR INTACTOS. ESTADO DE MADURACIÓN ENTRE EL 75% (COLORACIÓN AMARILLA EN LA MAYOR PARTE DEL FRUTO CON VISTAS VERDES) AL 100% (COLORACIÓN AMARILLA EN SU TOTALIDAD).
PERAS	UNIDADES	PERAS (PESO DE 120 A140 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, PIEL LISA, DE CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, QUE CEDA LIGERAMENTE A LA PRESIÓN, PEDÚNCULO INTACTO Y FIRME, PULPA CARNOSA. ESTADO DE MADURACIÓN EN UN 85% (COLORACIÓN VERDE CLARO CON VISTAS AMARILLAS)
PIÑA	UNIDADES	PIÑA (PESO DE 2.4 A 2.6 KG): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE IMPUREZAS, SIN EXCEDENTE DE HOJAS, EL TALLO SERÁ RETIRADO EN EL MOMENTOS DE LA RECEPCIÓN. ESTADO DE MADURACIÓN EN UN 80% (COLORACIÓN AMARILLO Y VERDOSO).
PLÁTANO MADURO (BARRAGANETE)	UNIDADES	PLÁTANO MADURO (PESO DE 300 A 350G): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTADO DE MADURACIÓN 90%
PLÁTANO VERDE	UNIDADES	PLÁTANO VERDE (PESO 300 A 350 G): FRUTO FRESCO, INTEGRO, DE CONSISTENCIA MUY FIRME AL TACTO Y DE PIEL GRUESA, SU COLORACIÓN DEBE SER VERDE OSCURO.
SANDIA	UNIDADES	SANDIA (PESO DE 4.5 A 5.5 KG): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, SIMÉTRICO, DE CONSISTENCIA FIRME, DE COLORACIÓN VARIABLE ENTRE VERDE CLARO A OSCURO, DEPENDIENDO DEL TIPO. PULPA JUGOSA, NO POROSA DE COLORACIÓN ROJA, PESADA EN RELACIÓN A SU TAMAÑO. ESTADO DE

		MADURACIÓN DEL 90%
TOMATE DE ÁRBOL	UNIDADES	TOMATE DE ÁRBOL (PESO DE 90 A 100 GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO DE FORMA ALARGADA, DE TAMAÑO MEDIANO. ESTADO DE MADURACIÓN DEL 90% (COLORACIÓN TOMATE CON VISTAS ROJAS O HASTA DE COLOR MORADO EN CASO DE SER INJERTO)
TUNAS	UNIDADES	TUNA (PESO DE 100 A 13() GR): PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, FIRME AL TACTO. ESTADO DE MADURACIÓN MAYOR AL 80% DEPENDIENDO DEL TIPO, TUNA VERDE (COLORACIÓN VERDE EN EL CENTRO DEL FRUTO CON VISTAS AMARILLAS) Y TUNA ROSADA (COLORACIÓN PURPURA O LACRE EN EL CENTRO DEL FRUTO CON COLORACIÓN VERDE EN LOS EXTREMOS)
UVAS	KILOS	UVAS NEGRAS: PRODUCTO FRESCO, INTEGRO, DE COLORACIÓN PURPURA OSCURO, SU PULPA DEBE SER CARNOSA, JUGOSA, DULCE Y FIRME, SU PIEL LISA, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS. LOS FRUTOS DEBEN PERMANECER PEGADOS AL RACIMO.

Anexo G		
Especificaciones técnicas de mariscos		
NOMBRE	UNIDAD	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN
ALBACORA (LOMO)	KILOS	Albacora: Producto congelado, de apariencia firme, con olor y sabor característico, de color pardo en la parte superior. Temperatura entre -15 a -18°C si es congelado. El producto estará limpio y fileteado.
CAMARON, PELADO	KILOS	Camarón pelado: Producto fresco o congelado (según necesidad Institucional), de tamaño grande, que esté lavado, pelado y desvenado. De olor característico y color blanco. Temperatura de 0-5°C si es fresco y entre -15°C a -18°C si es congelado. Contenido en recipientes asépticos que aseguren la conservación y calidad del producto.
CORVINA DE ROCA(FILETE)	KILOS	Corvina de Roca (filete): Producto fresco o congelado (según necesidad Institucional), de tamaño grande, que esté lavado, pelado y desvenado. De olor característico y color blanco. Temperatura de 0-5°C si es fresco y entre -15°C a -18°C si es congelado. Contenido en recipientes asépticos que aseguren la conservación y calidad del producto.
PESCADO SECO(LISA)	KILOS	Pescado seco (Lisa): Producto deshidratado y salado, de textura firme y elástica, con olor y sabor característico de la especie, de coloración grisácea, a una temperatura de 0-5°C. Contenido en recipientes asépticos que aseguren la conservación y calidad del producto.
TILAPIA (FILETE)	KILOS	Tilapia (filete) Producto congelado (según necesidad Institucional), filete de forma ovalada de apariencia firme y elástica, con olor y sabor característico de la especie, de color rosa pálido o amarillo si el producto está congelado, con una línea central de color rojo a marrón. Temperatura entre -15°C a -18°C si es congelado. El producto deberá estar limpio y fileteado. Puede perder coloración por el congelamiento.

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS GENERALES EN MÉTODOS DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA BODEGA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA.

Fecha: 22/02/23

Nombre: Gabriel Gomez Cargo: Aux. Bodega

1.- Gestión de bodega, bioseguridad alimentaria, limpieza y desinfección de áreas de bodega.

Nro.	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS. MARCAR VERDADERO O FALSO	V	F
1	Los vehículos de transporte de alimentos que abastecen de alimentos deberán estar limpios en su interior y contar con sistemas de refrigeración o congelación según la naturaleza del alimento transportado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	El vehículo de transporte de alimentos podrá prescindir del permiso emitido por la autoridad competente (ARCSA), si este es nuevo.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Los alimentos a ser recibidos deben ser transportados o no en envases cerrados o cubiertos, los cuales pueden estar en contacto directo con el piso del vehículo.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	El personal que transporta y entrega los alimentos, deberá estar equipado con mascarilla, guantes y protección para el cabello	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Los alimentos podrán ser transportados junto a sustancias tóxicas como plaguicidas, desinfectantes, detergentes, etc., o cualquiera que no corresponda a alimentos para humanos, siempre y cuando estos se encuentren al fondo del vehículo y bien empacados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nro.	GESTIÓN DE ALMACÉN. MARCAR VERDADERO O FALSO	V	F
6	Los alimentos no perecibles o viveres secos se deberán almacenar: el producto nuevo delante del producto viejo, para garantizar la frescura del plato terminado. Es decir, con el método "último en entrar, primero en salir" LIFO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Los alimentos se deben almacenar acorde a las especificaciones del fabricante, es decir si el producto requiere condiciones de congelación se debe asegurar el almacenamiento a las temperaturas de congelación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Todos los alimentos, a granel, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación y con su respectiva rotulación que indique fechas de ingreso.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Los alimentos se pueden almacenar junto a las paredes y pisos siempre y cuando estén lejos de cualquier tubería con goteras o contaminante.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Los productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos se deberán almacenar lejos de los alimentos, sin importar que estén dentro del mismo almacén o cuarto.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS GENERALES EN MÉTODOS DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA BODEGA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA.

11. En donde se debe revisar la temperatura de los alimentos cárnicos (marque la opción correcta)

- A. En la superficie de arriba
- B. En la superficie de abajo
- C. En la parte más gruesa
- D. En la parte más delgada.

12.- Después del uso del termómetro:

- A. Lavarlo bien y dejarlo que se seque al aire libre
- B. Limpiarlo y ponerlo en su caja
- C. Dejar que seque al aire
- D. Lavarlo, enjuagarlo, sanitizarlo y dejar que se seque al aire.

13.- Para almacenar y mantener alimentos seguros se debe cuidar los rangos de conservación térmica de los alimentos, evitando a toda costa que los alimentos permanezcan en la zona de peligro.

Complete las 4 temperaturas faltantes que corresponden a las zonas seguras y la zona de peligro.



14.- Limpieza y sanitización

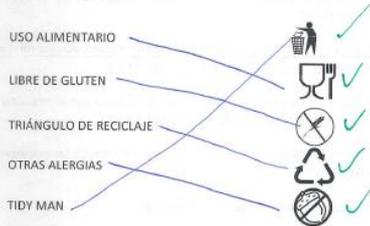
Ponga en orden los cuatro pasos para la limpieza y sanitización, describiendo el número del paso en el espacio correcto.

- 3. - sanitice la superficie
- 1. limpie o retire la superficie de basura grosera
- 4. Ueje que la superficie se seque al aire
- 2. enjabonar y enjuague la superficie

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS GENERALES EN MÉTODOS DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA BODEGA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA.

Conocimientos sobre simbología en empaques de alimentos, lectura de etiquetas.

15.- Una con una línea lo que corresponda.



16.- El siguiente enunciado es verdadero o falso

El semáforo nutricional es un sistema que nos permite conocer de una manera clara, sencilla y en un simple vistazo la cantidad de calorías, azúcares, grasa, grasa saturada y sal que la ración de consumo de un producto nos aporta.

V_ F_

17.- ¿Cuáles de los siguientes literales expresan fecha de caducidad o vigencia de los productos? Señale la opción correcta.

- A.- Consumir preferentemente antes de....
- B.- Vence....
- C.- Consumase antes de....
- D.- Fecha de expiración....
- E.- Expira ó Exp....
- F.- Tiempo máximo de consumo....
- G.- Todos son correctos ✓
- H.- Ninguno corresponde.

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS GENERALES EN MÉTODOS DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA BODEGA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA.

18.- Durante la recepción de alimentos se deben considerar múltiples parámetros para su ingreso o rechazo. Subraye los parámetros correctos para la recepción.

- > Los alimentos cárnicos que se solicitan congelados se pueden recibir medio descongelados.
- > Rechazar los alimentos si: tienen color anormal, tiene olor anormal o desagradable, las carnes tienen textura viscosa, pegajosa o seca.
- > Recibir productos lácteos cuyos empaques al vacío que se encuentran flojos y con presencia de sueros, pero el producto esté íntegro.
- > Se puede recibir productos víveres para uso inmediato si los empaques están apenas rotos.
- > No se debe recibir latas golpeadas o infladas.
- > Rechazar productos que el empaque esté húmedo o tenga manchas o fugas del producto.

19.- Se debe recibir un producto procesado cuyo empaque no especifique información como la fecha de caducidad, a pesar de que el alimento se vea bien y organolépticamente sea aceptable.

SI_ NO_ ✓

PORQUE: El producto puede quedar almacenado durante un tiempo de tiempo y se necesita saber su vencimiento si se compra más de una vez para poder utilizarlo de manera adecuada.

20.- ¿Conoce qué es la trazabilidad de un producto? Si la respuesta es **SÍ** describa o ponga un ejemplo.

SI_ ✓ NO_ ✓

Es conocer todo el proceso de fabricación del producto desde su origen hasta llegar a su final, así como las materias primas empleadas para la producción.
El aceite de Oliva. El aceite con oliva en Italia, es importado a Paraguay y para ahí distribuido al resto del país.

ANEXO 2.

CARTA COMPROMISO PARA REALIZAR INVESTIGACIÓN PARA TESIS.

Cuenca, 17 de noviembre de 2022

Sr. Freddy Daniel Sánchez Criollo
ESTUDIANTE DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA

De mi consideración:

Reciban un cordial saludo, me dirijo a usted para manifestar el interés de la Jefatura de la Unidad de Alimentación, Esterilización y Lavandería - Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga para cooperar dentro del proyecto de investigación para tesis de grado titulado: **MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS.**

Me permito indicar que dicha cooperación por parte de la Jefatura de la Unidad de Alimentación, Esterilización y Lavandería - Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga, estará a cargo de Tecnólogo Felipe Bermejo, Ecónomo (E) de la Unidad de Alimentación quién prestará las facilidades necesarias para este proyecto de titulación durante el tiempo establecido por la Universidad de Cuenca.

La Jefatura de la Unidad de Alimentación, Esterilización y Lavandería - Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga no realizará ningún tipo de contribución económica, únicamente facilitará la información y los espacios requeridos para el desarrollo de la investigación.

Atentamente,



Firmado digitalmente por
**MARIA GABRIELA
GARCIA FLORES**

Ing. Gabriela García Flores

Jefe de la Unidad de Alimentación, Esterilización y Lavandería - Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga

Anexo 1:
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD ENTRE EL ESTUDIANTE FREDDY DANIEL SÁNCHEZ CRIOLLO, DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA, DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD, CARRERA DE GASTRONOMÍA, Y, LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DE LA JEFATURA DE ALIMENTACIÓN Y LAVANDERÍA, DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS

Cuenca, 17 de noviembre de 2022

DE UNA PARTE, FREDDY DANIEL SÁNCHEZ CRIOLLO, con cédula de identidad 010487064-7, estudiante de la UNIVERSIDAD DE CUENCA, DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD, CARRERA DE GASTRONOMÍA, en adelante Estudiante.

DE OTRA PARTE, Mgs. María Gabriela García Flores Jefe de la Unidad de Alimentación, Esterilización y Lavandería - Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga, en nombre y representación de la Unidad de Alimentación, con cédula de identidad 030214319-3, en adelante Unidad de Alimentación.

EXPONEN

Que, es voluntad de las partes mantener conversaciones, reuniones y/o intercambio de información, en el marco de las labores de investigación requeridas para la realización de la tesis de grado intitulada: **MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO, PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN, DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS**

Que, en virtud de lo anterior, la Unidad de Alimentación y el Estudiante, intercambiarán información de naturaleza confidencial.

Que, la Unidad de Alimentación y el Estudiante, desean proteger tal información confidencial de su uso y divulgación no autorizado, y a tal efecto, están interesados en firmar el presente acuerdo de confidencialidad, en relación con la información que las partes van a tener que intercambiar, siendo éstas las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. - Objeto.

No obstante, de lo anterior, será considerada en todo caso como información confidencial, salvo que las partes expresamente acuerden lo contrario, toda aquella información, ya sea científica, técnica, financiera y comercial, los gráficos, los planos, los dibujos y cualquier otra información contenida en cualquier soporte que, fuera propiedad de cada una de las partes y no hubiera sido divulgada o comunicada al público por ningún medio.

1

SEGUNDA. - Confidencialidad.

Nada más recibir la información confidencial, la parte receptora deberá:

Utilizar dicha información confidencial en forma reservada. Esta obligación se entenderá cumplida si la parte receptora utiliza para esta información el mismo nivel de protección que emplea para evitar la revelación, publicación y divulgación de su propia información confidencial de naturaleza similar.

Restringir el acceso a la información confidencial únicamente a aquellas personas que participen en las labores de investigación de la tesis, en el caso del estudiante y a aquellos trabajadores de la institución que, por sus funciones, deban acceder a la misma en el caso de la Unidad de Alimentación, las cuales deben estar convenientemente informadas de este carácter confidencial.

No usar la información confidencial para fines distintos de las labores de investigación de la tesis del estudiante.

No revelar la información confidencial a tercero, sin el previo consentimiento por escrito de la parte suministradora.

TERCERA.-Exclusiones.

Las obligaciones y restricciones establecidas en la cláusula segunda no serán aplicables a la información revelada entre las partes siempre que ésta:

Esté o pase a ser de dominio público, sin infracción de este acuerdo por la parte receptora.

Sea conocida por la parte receptora en el momento de ser recibida, pudiendo ser demostrado por medio de registros escritos que obren en poder de la parte receptora. La parte receptora haya recibido la información, de buena fe, de tercero sin similares restricciones, teniendo éste el derecho a transferirla; o.

Se demuestre que ha sido desarrollada independientemente por la parte receptora.

CUARTA.-Tesis de grado con contenido protegido.

El estudiante pondrá, en su caso cuando la tesis contenga información confidencial de la empresa que no pueda ser revelada a terceros, en conocimiento de la Universidad de Cuenca el presente acuerdo.

La institución, por su parte, se compromete a facilitar la defensa y la evaluación de la tesis y su publicación posterior, en los términos previamente establecidos por las partes.

QUINTA - Derechos de propiedad.

Este acuerdo no supone la concesión, expresa o implícita, de derecho alguno sobre la información confidencial que se suministre, salvo el que en cada caso sea otorgado previa y expresamente por la parte emisora en relación con el proyecto.

2

En consecuencia, el suministro de dicha Información no podrá entenderse, en ningún caso, como concesión de patente, licencia o derecho de autor alguno, considerándose que aquella permanecerá en todo momento en el ámbito de propiedad de la parte emisora o del tercero a quien pertenezca.

SEXTA. -Duración.

La obligación de confidencialidad se mantiene en vigor mientras se mantenga el carácter confidencial y secreto de la información. En este sentido, el carácter secreto de la información atenderá a razones objetivas técnicas o de interés comercial, sin ser utilizado por parte de la Unidad de Alimentación de forma abusiva.

Cualquier parte podrá requerir de la otra la devolución de la documentación, publicación, material o antecedente sustentado en cualquier tipo de soporte, que constituya una información confidencial o secreta, que habrá de remitirle inmediatamente, comprometiéndose a la destrucción de cualquier copia tangible de la misma.

SÉPTIMA. -Actuación ante conocimiento de usos indebidos.

Las partes se obligan a informarse inmediatamente de cualquier actuación contraria a los pactos contemplados en este acuerdo y a poner todos los medios a su alcance para bloquear los usos indebidos de la información confidencial.

OCTAVA. - Modificación o cancelación.

Este acuerdo sólo podrá ser modificado con el consentimiento expreso de ambas partes, en documento escrito y mencionando la voluntad de las partes de su modificación.

Mgs. María Gabriela García Flores
 Jefe de la Unidad de Alimentación, Esterilización y Lavandería - Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga



FREDDY DANIEL SÁNCHEZ CRIOLLO,
 ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA





UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y
DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE
ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES
JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS**

Línea de investigación: Soberanía alimentaria, salud y
gastronomía

**Proyecto de Intervención previo a la obtención del
título de:**

Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y
Bebidas

Autores:

Freddy Daniel Sánchez Criollo

CUENCA-ECUADOR
Diciembre 2022

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS estará enfocado el Sistema de Almacenamiento de alimentos que se distribuye en dos áreas bien definidas: un área para alimentos secos y no perecederos y otra para alimentos perecederos que necesiten frío, refrigeración y/o congelación.

4. Planteamiento del proyecto de intervención

La conservación de los alimentos persistentemente en la historia ha sido un tema de interés para la humanidad, por lo que siempre se ha estado innovando nuevas estrategias, técnicas, métodos y tecnologías para mejorar la conservación de los alimentos y esta imparable búsqueda de conocimiento acompañada con la tecnología moderna de hoy en día ha brindado sistemas sólidos y estratégicos para la conservación de alimentos a través de procedimientos concretos y específicos de bodegaje y almacenamiento para todo núcleo humano ya sea doméstico, industrial, del área de la hospitalidad y áreas específicas como las hospitalarias.

Con el desarrollo del Manual no solo se acomete reforzar el criterio y conocimientos del personal de bodega que debe partir de que una ubicación apropiada de los alimentos mejora el espacio destinados al acopio y almacenamiento, lo que permite realizar las actividades de colocación y extracción de forma más eficiente y eficaz, lo que conlleva en una correcta conservación de los alimentos; también se pretende que se maneje durante todo el tiempo la seguridad y la higiene de los alimentos manipulados durante el proceso recepción y almacenamiento.

En cuanto al tema seguridad se citarán y explicarán los símbolos y las señales que alertan, prohíben o informan sobre peligros que implique cada uno de los procesos de almacenamiento.

Para la elaboración del **MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS** se partirá de un diagnóstico de la bodega de alimentos HEJCA para así establecer los parámetros iniciales con los cuales se desarrollará el manual.

5. Revisión bibliográfica

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de investigación es necesario hacer un acercamiento del tema que se va a llevar a cabo, con esto, obtenemos cierto

Aprobado
14/10/2022
Andrés S...



1. Título del proyecto de intervención

MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS

2. Nombre del estudiante

Freddy Daniel Sánchez Criollo / freddy.sanchezc@ucuenca.edu.ec

3. Resumen del proyecto de intervención

La presente investigación tiene como objetivo desarrollar una propuesta para mejorar el sistema de bodegaje de alimentos frescos y víveres desde su recepción hasta su despacho, en consecuencia, se tendrá como resultado un **MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS**, correspondiente al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), ubicado en la ciudad de Cuenca.

A la Unidad de Alimentación diariamente acude el personal con derecho a la comida y se sirven aproximadamente 700 raciones diarias entre desayuno, almuerzo, merienda y cena. Dentro de las áreas de hospitalización se sirven también dietas a diario con un estimado de 720 raciones entre: desayunos, refrigerios, almuerzos, refrigerio de la tarde y meriendas.

En consecuencia, el área de bodega de alimentos frescos y no perecederos dispone un lugar específico dotado de instalaciones y equipos acordes a la necesidad, así también cuenta con un personal para la recepción y almacenamiento, pero no dispone de una guía rápida y sólida en la que se puedan satisfacer necesidades de información en determinados procesos de recepción, almacenamiento y despacho.

De allí la importancia de la correcta recepción y almacenamientos de alimentos que requiere el HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA (HEJCA), ya que los procedimientos, buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad alimentaria en la bodega de un hospital son la garantía en los procesos de prevención de enfermedades relacionadas con los alimentos.

El desarrollo del **MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL**



conocimiento del tema a tratar. Por ende, se propone la siguiente revisión bibliográfica donde se describen los conceptos más importantes, haciendo uso de artículos, documentos, libros y demás textos académicos.

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) al ser la máxima autoridad que legisla y norma a las entidades públicas y privadas de la República del Ecuador genera y emite el PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS que orienta a los usuarios de manera correcta para manipular alimentos en establecimientos de alimentación colectiva, por lo que esta guía dispone de normativas generales que se pueden aplicar en la administración de una reserva de suministros en el momento de receptor y previo a su almacenamiento en la bodega de alimentos.

En esta bibliografía se puede encontrar una guía a los usuarios de los establecimientos que preparan alimentos de todos índoles y es perfecta para aplicar correctas prácticas de higiene y manipulación en la preparación de alimentos en "Restaurantes /Cafeterías" en beneficio de la salud de la población, y más aún en la bodega de alimentos de un hospital.

Por otra parte, el ARCSA estipula en su MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES Y CAFETERIAS en el cual se establece las normas de todo el proceso de recepción y almacenamiento, partiendo de la clasificación de técnicas y productos.

Aprender el concepto de almacén y establecer sus funciones son ítems fundamentales para conseguir entender los sistemas de almacenaje y los tipos de almacenamiento que claramente son descritos en folleto titulado ORGANIZACIÓN, OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA el cual también respalda los procedimientos y las técnicas en función de sus características que vienen claramente descritos.

Para el manual de bodegaje que se pretende establecer cae de manera oportuna ya que el mencionado documento al definir los tipos de stocks, clasificarlos y determinar las variables que intervienen en la gestión de una bodega aporta significativamente al desarrollo de los objetivos de la investigación.

La Organización Panamericana de la Salud con el afán de orientar a la producción de alimentos seguros para consumo humano emite El Codex Alimentarios que al ser un conjunto de normas sanitarias enfocadas a toda la industria de alimentos para proteger la salud del consumidor se convierte en una herramienta fundamental para el desarrollo del **MANUAL DE RECEPCIÓN, BODEGAJE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS Y VIVERES EN LA BODEGA DE ALIMENTOS DE LA JEFATURA DE ALIMENTACIÓN Y**

LAVANDERÍA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA DEL IESS.

6. Objetivos, metas, transferencia de resultados e impactos

Objetivo general

Elaborar un Manual de recepción, bodegaje y conservación de alimentos frescos y víveres en la bodega de alimentos de la Unidad de Alimentación del Hospital de Especialidades José Carrasco Arteaga - IESS

Objetivos específicos

1. Realizar un diagnóstico situacional de los procesos considerando los conocimientos, métodos y técnicas aplicados.
2. Establecer procesos adecuados considerando la normativa vigente que garanticen la calidad de los alimentos y contribuyan a la mejora de los resultados del diagnóstico.
3. Desarrollar la propuesta de un manual de recepción, bodegaje y conservación de alimentos frescos y víveres en la bodega de alimentos.

Metas

El resultado teórico del presente proyecto consistirá en la elaboración de MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS, el cual deberá servir de guía práctica para el personal de bodega.

Transferencia y difusión de resultados

Una vez concluido este proyecto de intervención, se entregará impreso y de manera digital a la biblioteca de la Universidad de Cuenca, al Centro de Documentación Juan Bautista Vázquez para su uso como fuente de información para el público en general, únicamente el MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS.

Por otra parte también se entregará el MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO

alimentos y equipos que alertan, prohíben o informan sobre peligros que implique cada uno de los procesos de almacenamiento.

Con el resultado de los diagnósticos, se establecerán las pautas teóricas que serán el alma de la investigación lo que deberá guiar el manual adaptado a la realidad de la bodega de alimentos del HEJAC.

8. Bibliografía

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS. Guayaquil - Ecuador, 2020.

Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Juan José Civera Bendicho, Nuria Pérez Oreja, © EDITORIAL SÍNTESIS, S. A. Vallehermoso, 34. 28015 Madrid

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES Y CAFETERÍAS. Ecuador, 2015

Carpio Santiago, "Materia de seguridad alimentaria 4to ciclo", Cuenca, Universidad de Cuenca, 2010.

Gustavo Noboa Bejarano, Decreto N° 3253, "Reglamento de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados", Quito, 24 de octubre del 2002.

Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Manual de bioseguridad en la gestión de alimentación, nutrición y dietética hospitalaria, Quito, Galaxi, 2008.

National Restaurant Association Educational Foundation, Información esencial de servsafe, 5a ed, Chicago, Prentice Hall, 2010.

Codex Alimentarius. Código internacional recomendado revisado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos. Última revisión CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003).

Documento D.O.C.E (2016/C278/01) sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias.



ARTEAGA - IESS a la Unidad de Alimentación del HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS.

Impactos

El presente proyecto de intervención deberá servir como guía y refuerzo en los distintos procesos que conlleva el bodegaje de alimentos fresco y víveres, para mejorar las prácticas y garantizar inocuidad en los alimentos que sirven como materia prima en la elaboración de dietas de clientes internos y externos de la casa de salud en cuestión.

7. Técnicas de trabajo

El presente proyecto de intervención se desarrolla bajo la orientación metodológica del tipo cualitativo. Se procede a aplicar este método pues, el objetivo es desarrollar un manual que fortalezcan en conocimientos personal que realiza la recepción y almacenaje de las materias primas recibidas.

Para conseguir los primeros resultados concernientes al diagnóstico inicial en cual se medirán los conocimientos, métodos y técnicas utilizadas antes, durante y después de la recepción se utilizarán encuestas estructuradas específicamente diseñadas para ello.

El primer diagnóstico será en donde se establezca la utilización adecuada o no de las áreas desde la recepción hasta las plazas finales para alimentos secos y no perecederos y otra para alimentos perecederos que necesiten frío, refrigeración y/o congelación. El diagnóstico estará basado en normas ya establecidas que dicta la máxima entidad del país como por ejemplo la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y como complemento el Codex Alimentario, incluidas las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos de operaciones de sanitización (POES), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

El segundo parámetro se lo establecerá también a través de un diagnóstico en que se medirá del conocimiento y aplicación del mismo por parte del personal de bodega en el cual se esclarecerá si el personal de bodega conoce y utiliza métodos de gestión del almacén como FIFO (first in, first out) y método de gestión del almacén LIFO (last in, first out).

Este segundo diagnóstico deberá valorar los conocimientos de bioseguridad alimentaria, limpieza y desinfección y comprensión de métodos y técnicas de conservaciones físicas y térmicas de alimentos. En cuanto al tema seguridad se verificará el conocimiento de la simbología detallada en empaques de



9. Talento humano

Propuesta para la elaboración de MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS

RECURSO	DEDICACIÓN	VALOR \$
Director	1 horas a la semana por 6 meses (\$12,50 por hora)	\$ 300,00
Estudiante: Freddy Daniel Sánchez Criollo	10 horas a la semana por 6 meses (\$2,65 por hora)	\$636,00
	Total	\$ 936,00

Fuente: Manual de trabajos de titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Universidad de Cuenca
Elaboración: Daniel Sánchez Criollo

10. Recursos materiales

Propuesta para la elaboración de MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS

Cantidad	Unidad de medida	Rubro	Valor unitario	Valor total
1	Unidad	Computadora de escritorio	\$ 450,00	\$ 450,00
4	Unidad	Esferegráficos	\$ 0,50	\$ 2,00
2	Unidad	Carpetas	\$ 0,80	\$ 1,60
1	Unidad	Cuaderno	\$ 1,60	\$ 1,60
50	Unidad	Fotocopias (encuestas)	\$ 0,05	\$ 3,00
1	Unidad	Cámara fotográfica	\$ 250,00	\$ 250,00
		Imprevistos (10%)		\$ 70,82
		Total		\$ 779,02

Fuente: Manual de trabajos de titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Universidad de Cuenca

Elaboración: Daniel Sánchez Criollo

11. Cronograma de actividades

Propuesta para la elaboración de **MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA - IESS**

(Diciembre 2022 – junio 2023)

Actividades	Mes					
	1	2	3	4	5	6
1.Recolección y organización de la información	x					
2. Discusión y análisis de la información		x				
3.Trabajo de campo			x			
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos planteados			x	x		
5. redacción del trabajo				x	x	
6. Revisión final.						x

Fuente: Manual de trabajos de titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Universidad de Cuenca

Elaboración: Daniel Sánchez Criollo

12. Presupuesto

Propuesta para la elaboración de **MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO PARA LA BODEGA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES JOSÉ CARRASCO ARTEAGA – IESS**

CONCEPTO	APORTE DEL ESTUDIANTE \$	OTRO APORTE \$	TOTAL \$
TALENTO HUMANO			
Director de tesis		300,00	300,00
Freddy Daniel Sánchez Criollo	636,00		636,00
GASTOS DE MOVILIZACIÓN			
Transporte	25,00		25,00

1.3 Métodos de gestión del almacén, sistemas de rotación.

1.3.1 FIFO

1.3.2 LIFO

1.4 Contaminación de los alimentos durante los procesos de recepción

1.4.1 Contaminación química

1.4.2 Contaminación física

1.4.3 Contaminación biológica

1.4.4 Contaminación cruzada

1.5 Sistemas de almacenamiento por temperaturas según su especificación y tiempo de conservación.

1.5.1 Almacenamiento a temperatura ambiente

1.5.2 Almacenamiento en refrigeración

1.5.3 Almacenamiento por congelación

1.5.4 Almacenamiento por frío

1.6 Consideraciones sobre los métodos de carga y transporte interno de alimentos

1.6.1 Prendas de protección personal

1.6.2 Equipo de transporte y métodos de carga internos.

1.6.3 Simbología detalla en empaques de alimentos y equipos

1.6.3.1 Lectura de etiquetas

Capítulo 2

2 Diagnóstico

2.1 Gestión de almacén

2.2 Instalaciones

2.3 Personal

2.4 Equipos

2.5 Otros

2.6 Análisis

2.7 Resultados



GASTOS DE INVESTIGACIÓN			
Material de escritorio	4,60		4,60
Internet	100,00		100,00
RECURSOS MATERIALES			
Recursos materiales	\$ 779.02		\$ 779.02
OTROS	30,00		30,00
TOTAL			1.874,62

Fuente: Manual de trabajos de titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Universidad de Cuenca

Elaboración: Daniel Sánchez Criollo

13. Esquema

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1

1 Fundamentos para el manejo de bodegas hospitalarias y medidas de seguridad

1.1 Parámetros iniciales y de seguridad alimentaria en el área de bodega de alimentos

1.1.1 Normativa vigente nacional e internacional

1.1.2 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA

1.2 Recepción, almacenamiento y despacho

1.2.1 Descripción del HACCP en el HEJCA

1.2.2 Definición de HACCP

1.2.3 Aplicación del HACCP

1.2.4 Los 7 principios del HACCP



2.8 Acciones para la mejora

Capítulo 3

3 Manual de procedimientos para bodega

3.1 Prerrequisitos

3.1.1 Protocolos de control diario

3.1.1.1 Verificación de temperaturas: Equipos de refrigeración y congelación

3.1.1.2 Verificación de equipos y accesorios (balanza, carros estibadores)

3.1.1.3 Higiene y salud del personal, prendas de protección personal.

3.2 Procedimientos de operaciones de sanitización (POES)

3.2.1 Técnicas de Limpieza

3.2.2 Métodos de Limpieza

3.2.3 Tipos de superficies a Limpiar: Equipos, mesones, estantes, cuartos de refrigeración y congelación, gavetas, carros estibadores

3.2.4 Elementos de Limpieza: Químicos y físicos.

3.2.5 Manejo integral de plagas (MIP)

3.2.6 Protocolos COVID – 19

3.2.7 Uso de Registros diarios de limpieza

3.3 Metodología de recepción de alimentos

3.3.1 Preparación del área para la recepción de alimentos

3.3.2 Inspección de los alimentos

3.3.3 Aceptación o rechazo de los alimentos

3.3.4 Especificaciones técnicas de los alimentos a ser recibidos.

- Cárnicos y mariscos
- Frutas
- Vegetales
- Lácteos
- Viveres

3.4 Almacenamiento de alimentos según su naturaleza

3.4.1 Almacenamiento a temperatura ambiente: viveres

3.4.2 Almacenamiento en refrigeración: lácteos, frutas y vegetales, cárnicos y mariscos

3.4.3 Almacenamiento por congelación: cárnicos y mariscos

3.4.4 Disposición final según método de gestión de almacén y métodos de rotación (FIFO) (LIFO).

3.4.5 Documentación

3.5 Preparación y despacho de alimentos al área de producción.

3.5.1 Revisión de programación de menús diarios

3.5.2 Preparativo de productos requeridos para preparación de menús diarios

3.5.3 Armado de gavetas

3.5.4 Entrega al área de producción de materias primas al área de producción

3.5.5 Documentación

Conclusiones

Recomendaciones

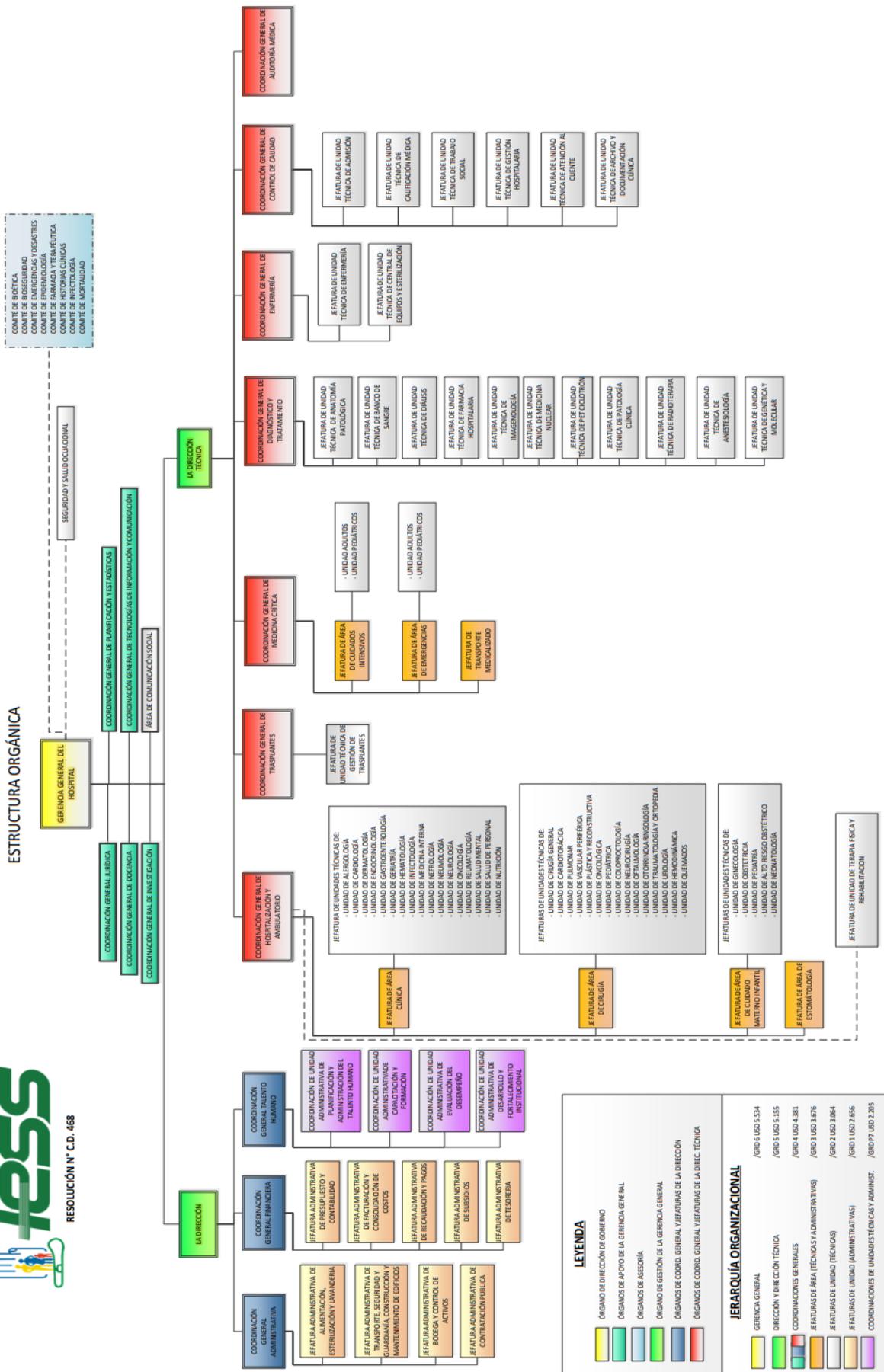
Bibliografía

14. Anexos

ANEXO 1: ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD FRENTE AL DIAGNÓSTICO
ANEXO 2. CARTA COMPROMISO PARA REALIZAR INVESTIGACIÓN PARA TESIS.



HOSPITAL JOSE CARRASCO ARTEAGA ESTRUCTURA ORGANICA



LEYENDA

- ORGANO DE DIRECCION DE GOBIERNO
- ORGANOS DE APOYO DE LA GERENCIA GENERAL
- ORGANOS DE ASESORIA
- ORGANOS DE GESTION DE LA GERENCIA GENERAL
- ORGANOS DE COORD. GENERAL Y EFATURAS DE LA DIRECCION
- ORGANOS DE COORD. GENERAL Y EFATURAS DE LA DIRECCION TECNICA

IERARQUIA ORGANIZACIONAL

- GERENCIA GENERAL /GRD 5 USD 5.334
- DIRECCION Y DIRECCION TECNICA /GRD 5 USD 5.155
- COORDINACIONES GENERALES /GRD USD 4.381
- EFATURAS DE AREA (TECNICAS Y ADMINISTRATIVAS) /GRD 3 USD 3.676
- EFATURAS DE UNIDAD (TECNICAS) /GRD 2 USD 3.064
- EFATURAS DE UNIDAD (ADMINISTRATIVAS) /GRD 1 USD 2.656
- COORDINACIONES DE UNIDADES TECNICAS Y ADMINSTR. /GRD P7 USD 2.205

FUENTE DISTRIBUTIVO JUNIO 2014