

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 008 -2026-GRL-GRS-L/30.50

Punchana, 14 de enero del 2026

Visto, el Memorando N°021-2026-GRL-GRS-L/30.50, derivado por la Dirección General a la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, conteniendo el Oficio N°005-2026-GRL-GRS-L/30.50.24 e Informe Técnico N°002-2026-GRL-GRS-L/30.50.24 elaborado por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, ambos sustentan concurrentemente para un mismo objetivo, siendo necesario formalizarlo en un único acto resolutivo, mediante la aprobación del documento técnico de gestión denominado: **"MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS"**, y;

CONSIDERANDO:

Que, los Numerales I y II Título preliminar de la Ley N° 26842 "Ley General de Salud" señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el Artículo VI del Título preliminar de la Ley N° 26842 "Ley General de Salud" establece que es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en término socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad;

Que, la Resolución Ministerial N°727-2009/MINSA, que aprueba el Documento Técnico "Política Nacional de Calidad", en su Octava Política Nacional de Calidad de la Atención de Salud, establece que las organizaciones proveedoras de atención de salud asumen como responsabilidad que los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo bajo su administración implementen mecanismos para la gestión de riesgos derivados de la atención de salud;

Que, las Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud, aprobada con Resolución Ministerial N°850-2016/MINSA, el cual tiene como objetivo establecer disposiciones relacionados con los procesos de planificación, formulación o actualización, aprobación, difusión, implementación y evaluación de documentos normativos, así como estandarizar los elementos conceptuales, estructurales, metodológicos y explícitos para la emisión de los documentos normativos, también para brindar a las instancias reguladoras del Ministerio de Salud una herramienta que facilite el desarrollo de las funciones normativas;

Que, a través de Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", cuya finalidad es proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, se aprueba la NTS N° 103 MINSA/DGSP -V.01, "Norma Técnica de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", la misma que tiene como objetivos específicos, contribuir a recuperar y mantener el estado nutricional de los pacientes hospitalizados; promover, proteger y recuperar el estado nutricional a través de la consulta nutricional; fomentar la investigación y docencia en el ámbito alimentario nutricional hospitalario;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, se resuelve aprobar la NTS N° 173-MINSA /2021/DIGESA, "Norma Técnica Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", sobre el cual se señala que los servicios de alimentación colectiva, deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que deben estar documentados y actualizados (manuales, procedimientos, registros debidamente llenados, entre otros) que demuestren su aplicación, y estar disponibles a solicitud de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 008 -2026-GRL-GRS-L/30.50

Punchana, 14 de enero del 2026

La finalidad del presente documento es que el personal del Departamento de Nutrición y Dietética que labora en el Hospital, deberá conocer, entender y cumplir estas disposiciones a fin de que las preparaciones sean sanas, inocuas, seguras y que cumplan con las expectativas de calidad que nuestros pacientes y personal de guardia requieran;

Que, conforme a lo sustentado por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, es pertinente aprobar el documento técnico de gestión MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS", ya que cuenta con opinión favorable de la Oficina de Gestión de la Calidad sustentado mediante OFICIO N°254-2025-GRL-GRS-L/30.50.06; a fin de que se continúe con el trámite correspondiente hasta la emisión del acto resolutivo;

Estando ordenado por la Dirección General, con las visaciones de la Sub Dirección General, Departamento de Nutrición y Dietética, Oficina de Gestión de la Calidad, Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, Oficina de Administración y la Oficina de Asesoría Jurídica. En uso de las atribuciones conferidas mediante Resolución Gerencial N°1256-2024-GRL-GERESA/30.01 que designa al MC. JEHOASHUA RAFAEL MICHEALGELO LÓPEZ LÓPEZ a partir del 02 de setiembre del 2024 como Director General del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias";

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar, el Documento Técnico "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS" con una vigencia de dos (2) años; la misma que consta de nueve (09) ítems y sesenta y siete (67) folios los cuales forman parte de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Encargar, al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias" la implementación, supervisión, monitoreo y cumplimiento del Manual aprobado en el artículo 1° de la presente resolución.

Artículo 3°.- Encargar, a la Oficina de Estadística e Informática, procedan a publicar la presente Resolución en la página web y/o Portal Institucional del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias".

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.

JRMLL/RCHH/JFDCH/MGV/RGO/HAC/JPCO/grecia.

INFORME N° 008 -2026-GRL-GRS-L/30.50.03.02

A : Bach. Cont. JULIO FERNANDO DELGADO CHAPIAMA
Jefe Oficina ejecutiva de Planeamiento Estratégico

DE : CPC Milagros del Carmen Nogueira Avila.
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Organización.

ASUNTO: REMITE RESOLUCION DIRECTORAL

ATENCIÓN: UNIDAD DE COSTOS.

FECHA: Punchana, 19 de enero del 2026.

Por medio del presente le hago llegar mi cordial saludo y al mismo tiempo remito **01 ORIGINAL** de:

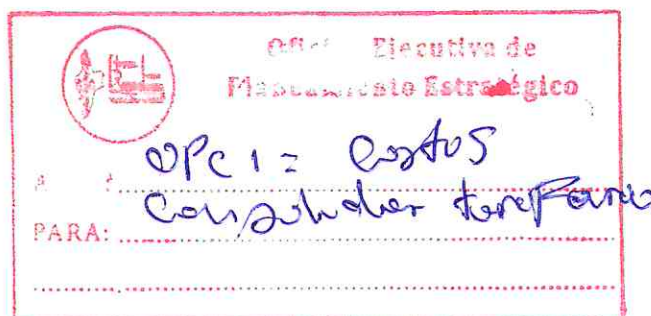
- **RESOLUCION DIRECTORAL No.008-2026-GRL-GRS-L/30.50** de fecha 14 de enero del 2026, mediante el cual se aprueba el documento "**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS"**".
- **RESOLUCION DIRECTORAL No.009-2026-GRL-GRS-L/30.50** de fecha 14 de enero del 2026 mediante el cual se aprueba el documento "**MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS"**".

Asimismo, adjunto **un (01) juego de copias de los Manuales** referidos, con una vigencia operativa de dos (02) años, para los fines que estime conveniente.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

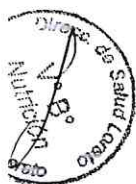

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL DE LORETO
"Felipe Arriola Iglesias"
CPC Milagros del Carmen Nogueira Avila
Jefe Oficina Planeamiento y Organización





Felipe Arriola Iglesias

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



HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	PUNTOS MODIFICADOS	FECHA
01	Versión Inicial	17.11.25

Historial de Códigos

Código	DESCRIPCIÓN	FECHA
NUT- -BPM-01	NUTRICIÓN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	17.11.25

EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN:

1. Lic. Jean Pierre Castillo Orihuela
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
2. Lic. Margaret Abigail Guerra Guerra
Licenciado en Nutrición del Departamento de Nutrición y Dietética
3. Lic. Baznay Elena Romero Torres
Licenciado en Nutrición del Departamento de Nutrición y Dietética
4. Lic. Alicia Gabriela Valles Pezo
Licenciado en Nutrición del Departamento de Nutrición y Dietética



INDICE

I. INTRODUCCION	2
II. FINALIDAD	6
III. OBJETIVOS	6
3.1. Objetivos Generales	6
3.2. Objetivos Específicos	6
IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
V. BASE LEGAL	6
VI. CONTENIDO	7
6.1. Definiciones Operacionales	7
6.2. Recursos Necesarios	9
6.3. Requisitos Generales del Establecimiento	9
6.3.1.1 Ubicación	9
6.3.1.2 Estructuras Físicas	10
6.3.1.3 Iluminación	10
6.3.1.4 Ventilación	10
6.3.2.1 Abastecimiento de Agua	10
6.3.2.2 Evacuación de Aguas Residuales	10
6.3.2.3 Disposición de Residuos Sólidos	10
6.3.2.4 Servicios Higiénicos	11
6.3.2.5 Vestuarios	11
6.3.3.1 Características	12
6.3.3.2 Almacenamiento	12
6.3.4.1 Recepción y Control de Alimentos	12
6.3.4.2 Del Almacén de Productos Secos	12
6.3.4.3 Del Almacén de Frío	13
6.3.5.1 De la Cocina	13
6.3.5.2 Del Comedor	13
6.4. Procesos Operacionales	14
6.4.2.1 Preparación Previa	14
6.4.2.2 Descongelación	14
6.4.2.3 Proceso de Cocinado	14
6.4.2.4 Conservación de Alimentos Preparados	15
6.4.2.5 Recalentamiento de Comidas	15
6.4.2.6 Contaminación Cruzada	15



6.4.2.7	Servido de Comidas.....	15
6.4.2.8	Modalidades de Servicio al Consumidor	16
6.4.3.1	Acondicionamiento de Alimentos en los Coches Térmicos de Distribución para Pacientes Hospitalizados en el HRL.....	16
6.4.3.2	Distribución Centralizada para el Personal que labora en el HRL.....	¡Error! Marcador no definido.
6.4.4.1	Salud del Personal.....	17
6.4.4.2	Higiene Personal	18
	Higiene Corporal.....	18
	Uniforme	18
	Uso de joyas	19
	Hábitos personales	19
6.4.4.3	De la Capacitación Sanitaria.....	19
6.5.	Procedimientos y Registros	20
	PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES	¡Error! Marcador no definido.
	PBPM-002: RECEPCIÓN Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS.....	22
	PBPM-003: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS	29
	PBPM-004: ALMACENAMIENTO POR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS PERECIBLES	31
	PBPM-005: PROCEDIMIENTO DESCONGELACIÓN DE CÁRNICOS	33
	PBPM-006: PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	35
	PBPM-007: CONTROL DE TEMPERATURA DE COCCIÓN Y SERVIDO	37
	PBPM-008: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETOTERAPÉUTICOS.....	39
	PBPM-009: MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS.....	41
	PBPM – 010: CONTROL DE LA CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS.....	43
	PBPM-011: CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	44
	PBPM-012: PROCEDIMIENTO DEGUSTACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	47
VII.	RESPONSABILIDADES.....	49
VIII.	ANEXOS.....	50
IX.	BIBLIOGRAFIA	67



 HOSPITAL REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
--	--	----------------------------------

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad; nuestro País cuenta no solo con servicios de alimentación que controlan la calidad sino también la inocuidad de los productos constantemente; donde para ello existen y se aplica normativas sanitarias vigentes para el Funcionamiento de un Servicio de Alimentación del Departamento de Nutrición del Hospital Regional de Loreto Felipe Arriola Iglesias.

En el ámbito de la seguridad alimentaria, el Sistema de Autocontrol se ha convertido en una herramienta verdaderamente eficaz, para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos.

EL Sistema de Autocontrol compuesto por los Principios Generales de Higiene (PGH) y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HCCP); está basado en una metodología científica y técnica y hoy en una exigencia legal, en el ámbito nacional, según RM-749/2012 DIGESA.

Pues bien; la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria abarca un grado considerable de importancia en la salud y recuperación de los pacientes hospitalizados, del mismo modo de todo el personal usuario del comedor del HOSPITAL REGIONAL DE LORETO, la contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa de la cadena alimentaria y puede deberse también a la contaminación ambiental, ya sea del agua, superficies y/u otros.

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

El presente Programa General de Higiene ha sido elaborado por el equipo del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO, bajo el marco legal de la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética y la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, a fin de optimizar el desarrollo de las actividades correspondientes a los procesos de higiene en todo el servicio. Por ser de finalidad proteger al paciente hospitalizado y personal de guardia del Hospital Regional de Loreto Felipe Arriola Iglesias, es por ello la razón más importante por el cual debemos de mantener la seguridad en los alimentos.

Finalmente; para el logro de estos objetivos proponemos mediante este manual de PGH; involucrar a nuestros colaboradores que participen en la preparación y/o elaboración de alimentos para mantener la comida sana y segura.

II. FINALIDAD

Todo el personal del Departamento de Nutrición y Dietética que labora en el Hospital Regional de Loreto, deberá: Conocer, entender y cumplir estas disposiciones con la finalidad de que las preparaciones sean sanas, inocuas y seguras que cumplan con las expectativas de calidad que nuestros pacientes y personal de guardia requieren.

III. OBJETIVOS

3.1. Objetivos Generales

Establecer una serie de normas de cumplimiento obligatorio que forman los lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura y de Programa de Higiene y Saneamiento que debe seguirse en el Departamento de Nutrición y Dietética.

3.2. Objetivos Específicos

- Establecer y estandarizar los criterios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación de los alimentos.
- Establecer y estandarizar los criterios básicos del Programa de Higiene y Saneamiento.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura es de aplicación directa y cumplimiento obligatorio para todo el personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Loreto.

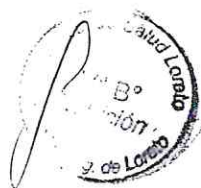
V. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA, aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para el Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la norma Sanitaria para trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques

 HOSPITAL REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
--	--	----------------------------------

Sépticos.

- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba NTS N° 071-MINSA/DIGESA, Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA, aprueba la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética"
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/ DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Programa Conjunto FAO/OMS; sobre Normas Alimentarias Comisión del Codex Alimentarius. Higiene de los Alimentos. Textos Básicos. 3 edición FAO/OMS 2003.
- Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para las colectividades CAC/RCP-39-1993.
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud.
- Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias", aprobado y ratificado con Ordenanza Regional N° 008-2016-GRL-CR.



VI. CONTENIDO

6.1. Definiciones Operacionales

- **Agua Segura:** Agua potable sin riesgo para el consumo humano.
- **Alimento Inocuo:** Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.
- **Alimentos Perecederos:** Alimentos cuya naturaleza los hace más sensibles al ataque de microorganismos y otros agentes de descomposición.
- **Alimentos Potencialmente Peligrosos:** Alimentos capaces de producir un rápido desarrollo de microorganismos que pueden causar enfermedades.
- **Apilar:** Forma de almacenamiento que consiste en colocar ordenadamente los sacos, bolsas, cajas u otros materiales de embalaje que contiene a los alimentos, en rumas o pilas hasta alcanzar cierto nivel de altura.
- **Buenas Prácticas de Manipulación:** Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los

alimentos y bebidas.

- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Calidad:** Conjunto de propiedades y características de un producto, que satisfacen las necesidades específicas de los consumidores.
- **Contaminación Alimentaria:** Presencia de todo aquel elemento no propio del alimento y que puede ser detectable o no, al tiempo que puede causar enfermedades a las personas.
- **Contaminación Cruzada:** Proceso por el cual los microorganismos son trasladados mediante personas, equipos y materiales, de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.
- **Descomposición de Alimentos:** Alteración de las propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos frescos que los hacen inaptos para su consumo.
- **Desinfección:** Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias, utensilios y en el propio alimento hasta llegar a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.
- **ETAS:** Enfermedades transmitidas por los alimentos o aguas contaminadas, productos adulterados que afectan la salud de los consumidores.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- **Manipulador de Alimentos:** Toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.
- **Microorganismos Patógenos:** Microorganismos capaces de producir enfermedades.
- **PEPS:** "Primero que entra, primero que sale", sistema de rotación de alimentos para asegurar el uso de los alimentos según su orden de llegada.
- **Planilla de Recepción:** Documento donde se registra la fecha y la hora de entrega del producto, el nombre del producto, el proveedor, la temperatura del producto, fecha de vencimiento y responsable de recepción y control.
- **Procedimiento:** Documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.
- **Rancidez:** Alteración del sabor y olor de los alimentos, especialmente



grasas y aceites, cuando han sido expuestos a condiciones que aceleran su descomposición: luz, oxígeno, etc.

- **Registro Sanitario:** Identificación de los productos alimenticios industrializados cuyo control es ejercido por la autoridad de salud: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).
- **Rotación de Productos:** Forma de utilización de los productos almacenados en función a su orden de llegada, empleando primero los más antiguos y luego los que fueron adquiridos más recientemente.
- **Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP):** Sistema que permite identificar, controlar y evaluar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.
- **Zona de Peligro de Temperatura:** Intervalo de temperaturas comprendidas entre los 5°C y 60°C, en donde se favorece el crecimiento rápido de los microorganismos.

6.2. Recursos Necesarios

- **Infraestructura:** Correspondiente al área de recepción de alimentos, área de almacenamiento de alimentos (dispensas, almacenes de alimentos, cámaras de refrigeración y congelación), área de preparación de alimentos (cocina), área de servido de comidas (línea de servicio), área de consumo de alimentos (comedor), vestuarios, servicios higiénicos, área de almacenamiento de desechos y área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.
- **Equipos:** Cocinas, campana, hornos, peladora de papas, centrífuga, equipos de baño María, sartén volcable, cocina industrial, licuadora industrial, exprimidor de naranjas, hervidores eléctricos, equipos de refrigeración y congelación, coches térmicos, transportadores de alimentos, balanza, mesas, sillas, anaqueles de almacenamiento, entre otros.
- **Utensilios:** Comprende todos los instrumentos que están en contacto con los alimentos.
- **Personal:** Todas las personas que estén involucradas en las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, servido de alimentos y limpieza, incluido proveedores.

6.3. Requisitos Generales del Establecimiento

6.3.1 Ubicación e instalaciones

6.3.1.1 Ubicación

- El Hospital Regional de Loreto Felipe Arriola Iglesias situado en la Avenida 28 de Julio S/N, Ciudad de Iquitos Distrito de Punchana - Loreto; situado en un lugar libre de humos, ruidos molestos y malos olores.

6.3.1.2 Estructuras Físicas

- Los techos son lisos y de color claro. se encuentran pintados con pintura lavable.
- Los pisos son de material impermeable y lavable, tipo mayólica.
- Gran parte del perímetro de las paredes son de material impermeable, no absorbente, son lisas, fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen en buen estado de higiene.
- Los ángulos de los pisos son abovedados para facilitar la limpieza.
- Se cuenta con cámaras de refrigeración y congelación para mantener adecuadamente las materias primas y productos terminados.

6.3.1.3 Iluminación

- Los artefactos de iluminación están protegidos con micas de plástico blancas para evitar accidentes en el caso de ruptura.

6.3.1.4 Ventilación

- Adecuada ventilación, ventanas provistas de mallas en la cocina, a fin de minimizar el posible ingreso de vectores como roedores y animales con la constante supervisión del profesional nutricionista de producción.

6.3.2 De los Servicios

6.3.2.1 Abastecimiento de Agua

- El Hospital Regional de Loreto cuenta con su propio abastecimiento a través de pozos de agua, procedente de 2 reservorios, los cuales cuenta con un sistema para la cloración, la cual después de ser controlada diariamente, será utilizada para el lavado de carritos, equipos y materiales con posterior aplicación de desinfección uso de hipoclorito de sodio al 1%.
- Se controla y registra en nivel de cloro libre residual del agua diariamente.
- Se utiliza agua embotellada de mesa para todas las preparaciones de alimentos y elaboración de refrescos.

6.3.2.2 Evacuación de Aguas Residuales

- Los conductos de evacuación de aguas residuales cuentan con una trampa de grasa.

6.3.2.3 Disposición de Residuos Sólidos

- Los residuos sólidos se disponen en tachos de basura de plástico, los



 HOSPITAL REGIONAL DE OROYA Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
--	---	----------------------------------

que se encuentran en buen estado de conservación e higiene, y lleva una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos y cada uno con su respectiva tapa.

- Los tachos de basura están dispuestos adecuadamente para evitar la contaminación de los alimentos, así mismo se encuentran rotulados y diferenciados por colores para el correcto desecho de los residuos; comunes-inorgánicos (plomo) y orgánicos (verde).
- Los tachos de basura que se encuentran en cocina y comedor, son retirados hacia el cuarto de desperdicios antes de saturarse.

6.3.2.4 Servicios Higiénicos

- Los servicios higiénicos para hombres cuentan con lo siguiente: 1 inodoro, 1 lavatorio, 1 urinario y 1 ducha.
- Para mujeres cuenta con: 1 inodoro, 1 lavatorio y 1 ducha.
- Los inodoros, lavatorios y urinarios son de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios están provistos de dispensadores con jabón líquido, papel toalla y papel higiénico, además de contar con tachos de basura con tapa para eliminar los desechos.
- Los servicios higiénicos se mantienen operativos, en buen estado de conservación e higiene.

6.3.2.5 Vestuarios

- Deben estar separados de baños y ser independientes para cada sexo, bien iluminados debidamente identificados con letreros a la vista de cualquier persona.
- Contará preferentemente con lockers de metal, con patas o soporte para su limpieza de al menos 15 cm, así mismo, éstos tendrán aberturas para ventilación en la parte superior.
- Los vestuarios deberán contar como mínimo con un casillero para cada trabajador que se encuentre de turno, y que les permita guardar ropa, objetos e implementos de higiene. No deberán depositarse ropa ni objetos personales en el área de producción, descarga, almacén, etc.
- En el vestuario, deberá haber bancas y colgadores en buen estado.

 HOSPITAL DE REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
--	---	----------------------------------

6.3.3 De los Utensilios y Equipos

6.3.3.1 Características

- Los equipos y utensilios empleados en el establecimiento, son de material inocuo, no transmiten sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Son resistentes a la corrosión y de fácil higienización, además son capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Las tablas de picar son de material plástico no poroso, de alta densidad, se mantienen en buen estado de conservación e higiene.

6.3.3.2 Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados se toman las siguientes precauciones:

- Los equipos y utensilios, se mantienen limpios y desinfectados después de cada uso, los utensilios se guardan en contenedores ubicados en anaqueles a no menos de 0.20 m. del piso.
- No se colocan los equipos o utensilios cerca de drenajes o cerca de tachos de basura.

6.3.4 De la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos

6.3.4.1 Recepción y Control de Alimentos

- El establecimiento cuenta con el procedimiento de Recepción y Control de Materias Primas y Alimentos Procesados.
- Se registra la información correspondiente a los alimentos que ingresan, respecto de su procedencia (proveedor), cantidad, características organolépticas, fecha de vencimiento y temperatura, según corresponda.
- Como parte del sistema de trazabilidad, se lleva un registro de los proveedores que nos abastecen de alimentos como productos frescos y secos, de modo que es posible efectuar cualquier investigación de rastreabilidad sobre la procedencia de los alimentos.

6.3.4.2 Del Almacén de Productos Secos

- El establecimiento cuenta con el procedimiento de Almacenamiento de Materias Primas no Perecibles y Alimentos Procesados Secos y se cuenta con un Kardex de acuerdo a la entrada y salida de los productos. (PBPM-003).

6.3.4.3 Del Almacén de Frío

- El establecimiento cuenta con el procedimiento de Almacenamiento por Refrigeración y Congelación de Materias Primas y Alimentos Procesados Perecibles (PBPM-004).

6.3.5 De la Cocina y del Comedor

6.3.5.1 De la Cocina

- La cocina está ubicada próxima paralela del comedor, la cocina tiene acceso al área de almacenamiento de materias primas.
- Los espacios en la cocina se distribuyen de la siguiente manera:
 - Una zona de mise en place para dietas completas, donde se realiza el trozado y acondicionado y limpieza de los alimentos para sus respectivas preparaciones.
 - Una zona de mise en place de dietas, destinada trozado y acondicionado y limpio de los alimentos para las mencionadas preparaciones.
 - Una zona de completas, destinada a la preparación de platos de fondo.
 - Una zona de dietas, destinada a la preparación de platos de dieta.
 - Una zona de servido de fondos, destinada al servido de las preparaciones realizadas y distribuidas en los coches de dietas para los pacientes y al comedor.
 - Una zona de entrega de dietas, destinada a poder proporcionar las preparaciones solicitadas por el equipo de hospitalización, de acuerdo a la programación realizada por el equipo de Producción del **DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** del HRL.
- Gran parte del mobiliario es de acero inoxidable, de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.
- Los lavaderos son de acero inoxidable.
- Los insumos en uso durante la preparación son dispuestos en sus envases originales o trasvasados en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, los cuales se encuentran debidamente rotulados e identificados con fecha de vencimiento, fecha de trasvase y/o fecha de envasado cuando corresponda.
- Los equipos y utensilios que no se encuentran en uso, están limpios, sanitizados y adecuadamente protegidos.

6.3.5.2 Del Comedor

- El local del comedor está ubicado próximo paralelo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario permite la adecuada circulación de



6.3.4.3 Del Almacén de Frío

- El establecimiento cuenta con el procedimiento de Almacenamiento por Refrigeración y Congelación de Materias Primas y Alimentos Procesados Perecibles (PBPM-004).

6.3.5 De la Cocina y del Comedor

6.3.5.1 De la Cocina

- La cocina está ubicada próxima paralela del comedor, la cocina tiene acceso al área de almacenamiento de materias primas.
- Los espacios en la cocina se distribuyen de la siguiente manera:
 - a) Una zona de mise en place para dietas completas, donde se realiza el trozado y acondicionado y limpieza de los alimentos para sus respectivas preparaciones.
 - b) Una zona de mise en place de dietas, destinada trozado y acondicionado y limpio de los alimentos para las mencionadas preparaciones.
 - c) Una zona de completas, destinada a la preparación de platos de fondo.
 - d) Una zona de dietas, destinada a la preparación de platos de dieta.
 - e) Una zona de servido de fondos, destinada al servido de las preparaciones realizadas y distribuidas en los coches de dietas para los pacientes y al comedor.
 - f) Una zona de entrega de dietas, destinada a poder proporcionar las preparaciones solicitadas por el equipo de hospitalización, de acuerdo a la programación realizada por el equipo de Producción del **DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** del HRL.
- Gran parte del mobiliario es de acero inoxidable, de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.
- Los lavaderos son de acero inoxidable.
- Los insumos en uso durante la preparación son dispuestos en sus envases originales o trasvasados en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, los cuales se encuentran debidamente rotulados e identificados con fecha de vencimiento, fecha de trasvase y/o fecha de envasado cuando corresponda.
- Los equipos y utensilios que no se encuentran en uso, están limpios, sanitizados y adecuadamente protegidos.

6.3.5.2 Del Comedor

- El local del comedor está ubicado próximo paralelo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario permite la adecuada circulación de



 HOSPITAL REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
---	---	----------------------------------

las personas.

6.4. Procesos Operacionales

6.4.1 Flujo de Procesamiento

- Para prevenir el riesgo de contaminación cruzada de los productos, la fabricación de alimentos y bebidas sigue un flujo de avance en etapas separadas. No se permite en el área limpia la circulación de personal, de equipo, de utensilios, ni de materiales e instrumentos asignados o correspondientes al área sucia.

6.4.2 Preparación de Alimentos

6.4.2.1 Preparación Previa

- Las carnes y vísceras se lavan con agua tratada, antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.
- Las hortalizas según corresponda, se lavan hoja por hoja con agua para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes, según el procedimiento de lavado y desinfección de hojas. El deshojado se realiza antes de la desinfección y bajo el chorro de agua corriente. Para la desinfección de hortalizas y frutas se utiliza un desinfectante a base de hipoclorito de sodio al 4%, aprobado por el Ministerio de Salud, la concentración del desinfectante se encuentra en el rango de 130 a 150 ppm.
- Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato se conservan en refrigeración, en un contenedor con tapa de uso alimentario hasta su cocción o servido.

6.4.2.2 Descongelación

- La descongelación de alimentos se realiza en las cámaras de refrigeración respectiva según el tipo de alimento, como máximo 24 horas antes de ser utilizados.
- La materia prima o el alimento que ha sido descongelado, se utiliza inmediatamente y luego de descongelado no se vuelve a congelar.

6.4.2.3 Proceso de Cocinado

- Durante el proceso de cocinado se verifica y registra regularmente los tiempos y temperaturas de cocción alcanzados por los alimentos, de la siguiente manera:
 - a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes alcanzan al centro de la pieza una temperatura por encima de los 80°C, lo que garantiza una cocción completa, esto se verifica al cortar la pieza.
 - b) Las grasas y aceites utilizados para freír, no se calientan a más de



180°C, cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros, dan indicios de un recalentamiento excesivo o quemado, se desechan.

- c) Se cuenta con cocina industrial con hornillas grandes y buen manejo al cocinar. Se cuenta también con dos basculantes eléctricos para el preparado de carnes, fritos, salteados y sopas.

6.4.2.4 Conservación de Alimentos Preparados

- Las comidas que se preparan parcialmente (reservas), con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, se conservan rotulados en refrigeración, en contenedores con tapa o cubiertos de uso alimentario, para evitar su contaminación.

6.4.2.5 Recalentamiento de Comidas

- No aplicamos alimentos recalentados y los alimentos que no se consumen, se desechan.

6.4.2.6 Contaminación Cruzada

- Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplican las siguientes medidas:
 - a) Las tablas se mantienen en buen estado de conservación e higiene, se diferencian por colores según el uso.

Figura 1: Tablas para alimentos según colores

	Pastas, quesos, pan y bollería
	Carnes blancas (pollo, pavo, ...)
	Frutas y verduras
	Pescados y mariscos
	Carnes rojas (ternera, cordero, ...)
	Productos cocinados y embutidos

Elaboración Propia-2025

6.4.2.7 Servido de Comidas

- Los alimentos se sirven en envases individuales en pacientes y charolas en el comedor
- Los alimentos sin envoltura se manipulan con guantes desechables,

 HOSPITAL REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
---	---	----------------------------------

pinzas, u otros utensilios apropiados.

- Los envases individuales de los pacientes y charolas para el comedor, también se manipulan con guantes.
- Los alimentos preparados ubicados en el equipo baño María de la línea de servicio o en los carros térmicos de servido y/o de reparto se mantienen a temperaturas iguales o superiores a 60°C, debiendo encontrarse el equipo entre 70°C a 75°C.

6.4.2.8 Modalidades de Servicio al Consumidor

- Contamos con las siguientes modalidades de servicio
 - a) Atención de alimentación a personal que labora en el HRL:
Consta de una entrada, plato principal, postre y bebida, y se sirven en un horario de atención máximo de 1:30 horas.
 - Se usan charolas de acero inoxidable de primer uso para contener las preparaciones.
 - Se hace uso de coches térmicos, de cierre hermético.
 - b) Atención de alimentación a pacientes hospitalizados en el HRL:
El servido de sus comidas dependerá de régimen alimentario que esté llevando el paciente, el mismo que será prescrito en la parte de dietas por la Nutricionista o personal de Hospitalización.
 - Se usan envases desechables de primer uso para contener las preparaciones.
 - Se hace uso de coches térmicos, para conservación de temperatura de los alimentos.
 - Los alimentos se distribuyen inocuamente por el personal técnico de nutrición, de manera que se evite la contaminación cruzada.

6.4.3 Del Acondicionamiento para Distribución

6.4.3.1 Acondicionamiento de Alimentos en los Coches de Distribución para Pacientes Hospitalizados en el HRL

- Los coches transportadores de preparaciones calientes son térmicos, de cierre hermético, de materia resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no transmiten contaminación, ni malos olores a los alimentos.
- Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección. Deben encontrarse en buen estado de conservación e higiene.
- Las dietas preparadas (haciendo uso de envases individuales) se disponen de acuerdo a la indicación dietética, en los coches bandejeros térmicos, evitando cualquier derrame de alimentos de las



 HOSPITAL REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
---	---	----------------------------------

bandejas superiores hacia las interiores.

- Durante los procesos de carga y descarga de alimentos se realizan las operaciones de higiene, conforme al Programa de Higiene y Saneamiento del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

6.4.4 Salud y Capacitación del Personal

6.4.4.1 Salud del Personal

- Todo el personal de auxiliar y técnico de nutrición deberán de someterse a exámenes médicos periódicos de manipulador de alimentos en coordinación con salud ocupacional quien emitirá la hoja de aptitud del personal, según resultado de aptitud. Siendo la jefatura de Nutrición la responsable de la coordinación de los exámenes médicos periódicos de manipuladores de alimentos.
- Esta evaluación médica se realiza cada seis meses, la cual debe incluir como mínimo descarte de baciloscopia, serología, coprocultivo, parasitológico seriada hepatitis A, parásitos, entre otros y estos deben permanecer archivados y registrados para el monitoreo respectivo en el registro **RBPM-017-Seguimiento de exámenes de manipuladores.**
- No podrán laborar los colaboradores con alguna enfermedad contagiosa relacionada a una ETA, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, infecciones cutáneas como: forúnculos (granos infectados con pus), herida infectada o una infección respiratoria o Gastrointestinal "aguda", pues puede existir la probabilidad de contaminar los alimentos o las superficies que entran en contacto con ellos.
- En caso se encuentre personal aquejado con alguna molestia como las mencionadas antes de ingresar al área de preparación o servido de alimentos deberá informarlo a su jefe inmediato para evaluar la reasignación de actividades temporalmente. Se deberá Solicitar también Carnet de sanidad en cumplimiento de **las disposiciones ediles de la Jurisdicción.**
- En caso la personal sufra heridas, cortes o presenta lesiones debe reportarlo al supervisor inmediato y no deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos; deberá ser evaluado por **Salud Ocupacional** quien determinará la licencia temporal o reintegración a las labores; en caso de tratarse de una lesión leve, la herida será completamente protegida mediante vendajes impermeables, colocación de guante u otro medio de protección.



 HOSPITAL REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
--	--	----------------------------------

6.4.4.2 Higiene Personal

El principal responsable de los casos de intoxicación alimentaria es el hombre. Las intoxicaciones alimentarias no ocurren sino son causadas siempre por no seguir las buenas prácticas higiénicas. Para tal efecto, se cuenta con programas y procedimientos de capacitación del personal para prevenir riesgos de contaminación generados por el personal, además, de brindar las facilidades, para que puedan realizar una apropiada higiene personal. Contar con una apropiada higiene personal involucra los siguientes aspectos y aplica a todo el personal manipulador, supervisores, áreas de calidad y nutrición, gerencia, administradores y a toda persona que por alguna razón ingresa a las instalaciones o manipula alimentos o superficies de contacto:

Higiene Corporal:

- Mantener las uñas cortas.
- Las uñas no deben presentar esmalte u otra pintura.
- Los varones deben mantener el cabello corto, y el rostro rasurado.
- Higiene bucal cada vez que ingiera alimentos.
- Prohibido el uso de maquillaje en el rostro (cara, ojos, entre otros).
- Bañarse diariamente.
- Si el caso lo amerita, el personal podrá usar desodorante, para controlar el olor corporal. Producto a usar, sin olores que se perciban.

Uniforme:

- El manipulador deberá de mantener todo el uniforme limpio mientras está manipulando los alimentos.
- Llevará ropa de trabajo exclusiva en todo momento, limpia y en buen estado (calzado, pantalón, chaqueta, delantal)
- Los manipuladores de alimentos debe usar zapatos bien cerrados con planta antideslizante.
- El cambio del uniforme es diario. Para esto, el personal cuenta con dos juegos de uniforme.
- Protector de cabello en todo momento cuando se encuentre realizando sus labores. Debe entenderse que la protección es para toda la zona de la cabeza que presenta cabello.
- Personal de cocina y toda aquel que ingrese a las áreas de elaboración, usara mascarillas (protección de nariz y boca)
- Se usarán guantes quirúrgicos cuando se manipulan productos terminados y superficies que harán contacto con los alimentos listos para el consumo. Debe tenerse en cuenta, que el uso de guantes no exime la higiene de manos.
- Cualquier persona que ingrese a las instalaciones como visitas, personal de mantenimiento, etc. deberán ingresar con la respectiva indumentaria (guardapolvos de color blanco, limpios y en buen estado).

 HOSPITAL DE LA REGIÓN DE OREGÓN Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
---	---	----------------------------------

Uso de joyas:

- No está permitido el uso de reloj pulsera.
- No uso aretes o pendientes que puedan caer a los alimentos.
- No debe usarse sortijas u aros. Para el caso particular, que la joya no puede salir de los dedos, se debe proteger convenientemente dicha joya.
- No debe portarse objetos en los bolsillos que puedan caer a los alimentos.
- No debe usarse adornos (objetos) en la muñeca de las manos, estos pueden acumular suciedad y ser fuente de contaminación.
- Durante la elaboración y expendio de alimentos no debe usarse celulares u otro equipo de comunicación, salvo el control del administrador, quien vigilara el uso de estos equipos.
- No emplear imperdibles, solaperas u otros accesorios.

Hábitos personales:

- No rascarse la cabeza o cogerse el cabello. Si es inevitable el personal tendrá que higienizarse las manos.
- No escupir en las áreas que comprenden el establecimiento, ni en los lavaderos.
- No secarse la frente con las manos, brazos o con el uniforme.
- No apoyarse sobre las paredes, máquinas, equipos y productos.
- Está prohibido sentarse sobre los alimentos.
- No secarse o limpiarse las manos con el uniforme.
- No limpiarse las manos con trapos sucios.
- Prohibido consumir comidas, bebidas y goma de mascar, u otros dulces, durante horas de trabajo y en las zonas en donde se manipulan alimentos (zona de recepción, producción, almacenes y distribución de alimentos).
- Prohibido fumar dentro de las áreas de trabajo y en las zonas cercanas en donde se encuentran los alimentos (recepción, producción, almacenes y distribución de alimentos).

6.4.4.3 De la Capacitación Sanitaria

- La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del jefe o responsable del área y profesionales a cargo de la supervisión.
- Todo el personal que realiza actividades relacionadas con la manipulación de los alimentos, que tenga contacto directo o indirecto con los mismos, recibe capacitación y/o entrenamiento **obligatorio** a un nivel apropiado para las operaciones que realiza.

 HOSPITAL DE REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
--	---	----------------------------------

- Se cuenta con un programa mensual de capacitaciones en temas de seguridad alimentaria.
- Se deberá mantener registro de las actividades de capacitaciones realizadas al personal en el **RBPM-016-Control de Capacitación de Personal**. Las capacitaciones serán de las siguientes características:
 - Inducción al personal nuevo o ingresante.
 - Capacitación Sanitaria.
- Se realizarán evaluaciones de manera mensual conforme a los temas o tópicos desarrollados previamente a fin de evaluar la eficacia del programa de capacitación descrito y tomar las acciones necesarias, además de contar con las evidencias respectivas.

6.4.5 Medidas de saneamiento

El HRL contará con un Programa de Higiene y Saneamiento, el cual se encuentra dividido en tres secciones: programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos y programa de control de plagas para el **DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**.

6.5. Procedimientos y Registros

- Los procedimientos establecidos para cada una de las etapas, generan un conjunto de formatos que una vez llenados constituirán los registros del presente manual y la evidencia de su funcionamiento. Dichos registros se muestran en orden correlativo según el procedimiento al que correspondan.
- Los registros generados en el presente manual podrán ser actualizados de acuerdo a las normativas vigentes.



6.6. Lista Maestra de Procedimiento y Registros

PROCEDIMIENTOS		REGISTROS	
PBPM-001	Recepción y Control de Materias Primas y Alimentos Procesados	RBPM-001	Control de la Recepción de Productos Perecibles
		RBPM-002	Control de la Recepción de Productos No Perecibles
		RBPM-003	Control de la Recepción de Frutas, Verduras y Tubérculos
PBPM-002	Almacenamiento de Materias Primas no Perecibles y Alimentos Procesados Secos	RBPM-004	Kardex de Materias Primas
PBPM-003	Almacenamiento por Refrigeración y Congelación de Materias Primas y Alimentos Procesados Perecibles	RBPM-005	Control de Temperatura de cámaras de conservación
PBPM-004	Procedimiento descongelación de cárnicos	RBPM-006	Monitoreo descongelación bajo refrigeración
PBPM-005	Procedimiento de desinfección de insumos	RBPM-007	Registro de desinfección de insumos
PBPM-006	Control de temperatura de cocción y servido	RBPM-008	Control de temperatura de cocción
PBPM-007	Elaboración distribución de regímenes normales y dieto terapéuticos	RBPM-009	Control de temperatura producto en el servicio
PBPM-008	Mantenimiento preventivo de maquinarias y equipos	RBPM-010	Evaluación sensorial de preparaciones alimenticias
PBPM-009	Control de calibración de equipos e instrumentos	RBPM-011	Mantenimiento preventivo de maquinarias y equipos
PBPM-010	Capacitación de personal	RBPM-012	Verificación de Calibración de equipos e instrumentos
PBPM-011	Procedimiento degustación producto terminado	RBPM-013	Control de capacitación del personal
		RBPM-014	Seguimiento de exámenes de manipuladores



 Vº Bº

 Nutrición

 Hospital Regional de Loreto

 HOSPITAL REGIONAL DE LORETO Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
--	--	----------------------------------

PBPM-001: RECEPCIÓN Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS

1. OBJETIVO

Describir las actividades que aseguren el cumplimiento de los requisitos especificados para la recepción y control de materias primas y alimentos procesados que servirán para la preparación de comidas en el HRL.

2. ALCANCE

Se aplica a las materias primas en general y a otros alimentos procesados empleados en la preparación y servicio de comidas del comedor.

3. RESPONSABLES

- La Nutricionista Responsable y responsable de almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, son responsables de aplicar este procedimiento.
- La Nutricionista de Control de Calidad, Nutricionista de Producción y el almacenero serán los responsables de la recepción y control de la materia prima y los alimentos procesados que ingresan al establecimiento.
- La Nutricionista designada se encarga de efectuar el Control de calidad sanitaria de las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que se recepcionarán, asegurándose que cumplan con los requisitos para el etiquetado (rotulación), entre ellas el registro sanitario (cuando corresponda) y la fecha de vencimiento (vigentes), código de lote, listado de ingredientes, entre otros.
- Especificaciones técnicas de calidad para los alimentos destinados al consumo humano del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA del Hospital Regional de Loreto Felipe Santiago Arriola Iglesias; el nutricionista o personal que éste asigne, son los encargados de realizar la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, temperatura, pH, entre otros análisis físico-químicos), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos, previa ejecución del muestreo respectivo.

4. FRECUENCIA

El control en la recepción se realizará cada vez que lleguen las materias primas y otros alimentos procesados al almacén central.



5. MATERIALES

- Hoja de pedido.
- Balanza calibrada.
- Termómetro operativo y calibrado.
- Alcohol de 70° y algodón para desinfectar el termómetro.
- Lapicero.
- Formatos de recepción de alimentos.
- Especificaciones técnicas de calidad de las materia prima y alimentos procesados que se van a adquirir.
- Especificaciones técnicas de temperatura de las materia prima y alimentos procesados que se van a adquirir.

6. DESCRIPCIÓN

6.1 Recepción y control de materias primas y alimentos procesados

- 
- Los productos perecible deben ser entregados en vehículos adecuados para los alimentos encendido en buen funcionamiento o en camiones en cajas isotérmicas limpias, lo cual será registrado. Previo a la descarga se verifica la temperatura de acuerdo a los pedidos diarios, se realiza una lectura interna de la cámara sin apagar el sistema (termómetro de punzón-vástago y/o láser) y se evalúa la temperatura del centro de los productos (termómetro de punzón – vástago).
 - Los vehículos internamente (piso, cortinas y techo) deben encontrarse limpios, libre de plagas, libres de sustancias químicas y olores fuertes. No se permite la presencia de material particulado ni oxidaciones en la cabina de transporte de productos.
 - Los contenedores de materias primas (Jabas, cajas y otros), se deberán encontrar en correcto estado de conservación, higiene e íntegros, las jabas deberán estar adecuadamente higienizadas. No se permite la presencia de suciedades, residuos, mohos u otros en los recipientes de transporte y estiba de alimentos.
 - La estiba y el orden deben ser adecuados. No colocar el producto en contacto directo con el piso, del mismo modo durante la descarga el proveedor deberá contar con coches para el transporte.
 - Durante la estiba los productos pesados deben ir debajo y los livianos y/o frágiles arriba.
 - No se podrán emplear vehículos donde se traslade o se haya trasladado productos químicos nocivos, desperdicios, animales y cualquier producto que ponga en peligro la inocuidad del alimento que se traslade.
 - El personal que entregue la mercadería debe presentar equipo de protección personal EPPS (overol, naso bucal y gorro descartable que cubra la caída de

cabello) así también zapatos de seguridad, para poder ingresar al hospital a realizar su descarga.

- Realizar una inspección visual de la materia prima y otros alimentos procesados que se reciben verificando sus características organolépticas, temperatura, fecha de vencimiento y registro sanitario según corresponda.
- Los alimentos deberán presentar las respectivas fechas de producción y/o vencimiento.
- Todo alimento que se encuentre con signos de deterioro, no ingresará
- Para la recepción de frutas, tubérculos y hortalizas se realizará un nivel de muestreo simple.
- Cuando se requiera, se deberá tomar la temperatura de la materia prima y alimentos procesados que se reciben, viendo que la misma sea la que se indica en las especificaciones establecidas de temperatura (según cuadro N°01); de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir. Antes y después de cada toma de temperatura se desinfectará el termómetro con alcohol.



Cuadro N°01: Especificaciones Establecidas de Temperatura

PRODUCTO	RANGO ACEPTABLE
Pescado fresco	0°C a 3°C
Carne de res o cerdo	0°C a 5°C
Pollo	0°C a 4°C
Lácteos (leches fluidas, en polvo, yogurt, postres, dulce de leche, manteca, crema, ricota, quesos)	0°C a 5°C o según indicación del envase
Huevos frescos	8°C a 15°C
Farináceos (cereales, arroz, fideos secos, pastas frescas, panes)	Según indicación del envase
Frutas, verduras, hortalizas frescas y legumbres	Según producto
Productos congelados	-18°C a menos

Nota: Los productos refrigerados no podrán llegar congelados

- Solamente se recibirán las materias primas y alimentos procesados que cumplan con las especificaciones que se establecieron para cada alimento o grupos de alimentos que se compran. Si existieran materias primas inadecuadas, éstas deberán devolverse tomando nota si la mercadería es rechazada y la razón del rechazo. Registrar estas observaciones en el registro **RBPM-001: Control de la Recepción de Productos Perecibles**, **RBPM-002: Control de la Recepción de Productos No Perecibles** y en el registro **RBPM-003: Control de la Recepción de Frutas, Verduras y**

Tubérculos.

- No dejar las materias primas ni los alimentos procesados a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados, los productos que necesiten mantenerse en refrigeración no deberán permanecer más de 20 minutos a temperatura ambiente, guardar en los equipos de refrigeración o congelación según corresponda.

Cuadro N°02: Especificaciones de calidad de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS ACEPTABLES	CARACTERÍSTICAS DE RECHAZO
RES	Superficie brillante y algo húmeda Color rojo subido Firme al tacto Olor característico	Superficie húmeda y pegajosa Color opaco oscuro verdoso Blando al tacto Olor ofensivo
CARNE MOLIDA	Superficie brillante Color característico Olor característico Envasado al vacío	Color, olor consistencia no característico. Fecha de vencimiento caducada
CERDO	Superficie brillante y algo húmeda Color rosado subido Firme al tacto Olor característico	Masa muscular con gránulos blanquecinos Superficie húmeda y pegajosa Color opaco oscuro con visto verdoso Blando al tacto Olor ofensivo
POLLO	Superficie brillante Carne firme al tacto Piel bien adherida al músculo Carne rosada, húmeda Olor característico	Superficie pegajosa Carne blanda al tacto Piel que se desprende fácilmente Coloración roja oscura, verdosa o con coágulos de sangre Olor ofensivo Fecha de vencimiento caducada
PAVITA	Superficie brillante Firme al tacto y piel adherida a los músculos. Piel de color uniforme Olor característico	Color, olor consistencia no característico. Fecha de vencimiento caducada

PESCADO	Ojos prominentes y brillantes Agallas rojas y húmedas Escamas firmemente adheridas Carne firme al tacto Olor característico (a algas marinas)	Ojos hundidos opacos Agallas pálidas, verdosas o grises Escamas que se desprenden fácilmente Carne blanda que se desprende del espinazo Olor desagradable y consistencia pegajosa.
MARISCOS	Moluscos (almejas, conchas de abanico): las valvas deben estar cerradas y producir un sonido macizo cuando se golpea. Cefalópodos (pulpo, calamar, pota): deben tener piel suave y húmeda, ojos brillantes, carne firme y elástica. Caracoles: deben estar vivos, llenar completamente la envoltura y presentar movilidad a la excitación. Crustáceos (camarones, langostinos y cangrejos): deben tener carne firme y elástica; el cangrejo debe presentar rigidez en las patas; el camarón debe ser de color verde azulado y su cola debe replegarse bajo el tórax.	Moluscos (almejas, conchas de abanico): valvas abiertas, mal olor y contenido seco. Cefalópodos (pulpo, calamar, pota): olor repulsivo, coloraciones oscuras (rojizas, pardas), ojos opacos y hundidos. Caracoles: olor desagradable, ausencia de respuesta a cualquier tipo de acción. Crustáceos (camarones y cangrejos): coloración oscura, falta de rigidez en las patas.
LECHE EVAPORADA	Envases íntegros y limpios Color de la leche blanco cremoso Consistencia ligeramente espesa Olor y sabor característicos	Envases con abolladuras Envases hinchados Envases oxidados
LECHE EN POLVO	De color blanco cremoso Envases sin roturas, con etiqueta y con fecha de expiración vigente	Presencia de grumos u otros contaminantes. Envases rotos.
QUESO FRESCO	Color blanco cremoso Olor y sabor característicos Se preferirá el queso pasteurizado procedente de fábricas formales	Manchas en la superficie (hongos) Si tiene materias extrañas como pajas y tierras Fecha de vencimiento caducada
MANTEQUILLA	Sabor dulce, sin partículas extrañas. Envoltura que especifique el uso de leche pasteurizada para su fabricación.	Sabor rancio, con partículas extrañas. Envoltura no especifica el uso de leche pasteurizada para su fabricación. Con exudación de líquido (suero).

GRANOS: Menestras, maíz, cereales	Deben estar enteros y limpios	No deben estar hongueados. No deben estar picados por insectos. Con residuos de tierra, arena o piedritas. Olores raros o manchas de aceite o kerosene.
ARROZ	Con superficie lustrosa	Con olor a humedad. Cuerpos extraños (heces de roedores).
HARINAS: Trigo, maíz, habas, chuño, etc.	Olor característico al cereal sobre la base del cual se ha elaborado. Deben de encontrarse en polvo en su totalidad	Con olor rancio o a humedad. Presencia de trozos solidificados o apelmazados y con evidencia de insectos (gorgojo, polilla).
PAN	Corteza de color caramelo claro Consistencia quebradiza Miga blanda, elástica de tipo esponjoso Olor característico	Con cuerpos extraños. Con hongos en la superficie. Cuando al partir el pan haya alguna sustancia líquida.
FIDEOS	Deben presentarse enteros, íntegros, secos, sin presencia de insectos. Las bolsas deben de estar intactas.	Con olor a humedad. Envases rotos. Con presencia de manchas, gorgojos o cuerpos extraños.
ESPECIES Y CONDIMENTOS	Color y olor característico Fecha de vencimiento	Con presencia de cuerpos extraños como paja, tierra, heces de roedores, etc. Fecha de vencimiento caducada
HUEVOS	Cáscara limpia en forma natural (sin lavar), sin rajaduras ni olores extraños. Clara firme, transparente, homogénea; y yema firme y entera, sin pigmentos extraños. Envasados en recipientes de 15 unidades, selladas con fecha de producción y vencimiento	Cáscara rajada, rota o de aspecto anormal. Clara muy fluida, con pérdida de consistencia al ser extendida en un plato. Presencia de pigmentos de sangre. Fecha de vencimiento caducada
EMBUTIDOS Y CARNES CRUDAS	Deberán tener color y sabor propios, el color será uniforme Las carnes curadas deben mostrar superficies secas, brillantes, olor y sabor característicos. Fecha de elaboración y vencimiento	Con superficie húmeda y pegajosa con exudación de líquidos Con manchas parduscas o verdosas Fecha de vencimiento caducada
HORTALIZAS	Adecuado estado de madurez Las verduras de hojas no deben haber florecido.	Atacadas por insectos o larvas. Cubiertas de barro u otras materias extrañas en la

		superficie.
FRUTAS	Color, olor y textura característicos del estado de madurez. Limpias y sin cuerpos extraños adheridos a la superficie.	Con picaduras de insectos, aves y roedores. Con parásitos, hongos, residuos de polvo y barro o cualquier sustancia extraña. Estar dañada por golpes. Indicios de fermentación.
TUBÉRCULOS, RAÍCES Y BULBOS	Con coloración homogénea. Tamaño homogéneo	Cubiertos de barro o tierra. Con presencia de golpes y manchas. No deben adquirirse picados.

7. REGISTRO

- **RBPM-001:** Control de la Recepción de Productos Perecibles (Ver Anexo 4)
- **RBPM-002:** Control de la Recepción de Productos No Perecibles (Ver Anexo 5)
- **RBPM-003:** Control de la Recepción de Frutas, Verduras y Tubérculos (Ver Anexo 6)



PBPM-002: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS

1. OBJETIVO

Describir las actividades para el almacenamiento de materias primas no perecibles y alimentos procesados secos con el fin de evitar su daño o deterioro, así como conservar y proteger su calidad.

2. ALCANCE

Se aplica a las materias primas no perecibles y a los alimentos procesados secos en general (enlatados, cereales, harinas, azúcar, galletas, filtrantes, café, etc.) que son empleados en la preparación y servicio de comidas en el HRL.

3. RESPONSABLES

- La Nutricionista Responsable / Control de Calidad, la Nutricionista de Producción y el responsable de Almacén, son responsables de aplicar este procedimiento.
- El almacenero del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, es el responsable del almacenamiento de materias primas no perecibles y alimentos procesados secos en el almacén del Área.

4. FRECUENCIA

El almacenamiento de materias primas no perecibles y alimentos procesados secos que se utilizarán para la preparación y servicio de comidas del HLEV se realiza después de la recepción y control.

5. MATERIALES

- Tarimas o anaqueles de almacenamiento de acero inoxidable.
- Contenedores de plástico con tapa.
- Sticker en blanco.

6. DESCRIPCIÓN

- Verificar que el área esté siempre ventilada para evitar el crecimiento de mohos y levaduras.
- Manipular adecuadamente los envases y embalajes que contienen a las materias primas no perecibles y alimentos procesados secos a fin de evitar golpes que puedan ocasionar su ruptura y contaminación.
- Colocar las materias primas no perecibles y alimentos procesados secos sobre

los estantes o anaqueles de almacenamiento, los cuales deben mantenerse a una distancia no menor de 0.20 m. del piso y separados de las paredes con el fin de evitar la condensación de la humedad y permitir la adecuada limpieza.

- Apilar los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas de manera entrecruzada y a no menos de 0.60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0.15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases se verificará que estén externamente limpios.
- Almacenar los alimentos secos en sus envases originales, los mismos que deben estar íntegros y cerrados.
- Los productos enlatados antes de ser almacenados, deben ser sometidos a una inspección visual con respecto a la presencia de abolladuras, corrosión, fecha de vencimiento y prestando especial atención a la presencia de latas hinchadas, corroídas y abolladas, que de encontrarlas serán rechazadas inmediatamente.
- Los alimentos que son trasvasados a contenedores deben ser identificados colocando un sticker donde se indique el nombre del producto, y fecha de caducidad.
- Siempre que se introduzcan nuevos artículos, los antiguos han de colocarse en la parte anterior del estante para asegurar que se utilicen primero. Esto tiene por objetivo que el alimento no pierda su frescura o se eche a perder antes de usarlo.

7. REGISTRO

- **RBPM-004:** Kardex de Materias Primas (Ver Anexo 4)

PBPM-003 ALMACENAMIENTO POR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS PERECIBLES

1. OBJETIVO

Describir las actividades para el correcto almacenamiento por refrigeración y congelación de materias primas y alimentos procesados perecibles (frutas, hortalizas, carnes, productos lácteos, etc.) que se utilizarán para la preparación de alimentos del HRL.

2. ALCANCE

Se aplica a las frutas, hortalizas, carnes, productos lácteos y demás alimentos que requieran de refrigeración o congelación para su conservación, los mismos que son empleados en la preparación de comidas del HRL.

3. RESPONSABLES

- Las personas responsables de hacer cumplir este procedimiento son la Nutricionista Responsable y/o de Control de Calidad, la Nutricionista de Producción y el responsable de Cocina.
- El personal de cocina será el responsable del almacenamiento y de la correcta rotación de los productos conservados por refrigeración. Asimismo, la nutricionista se encargará de la verificación y registro de la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
- El responsable de Cocina se encargará del control diario de existencias.

4. FRECUENCIA

- El almacenamiento por refrigeración o congelación de materias primas y alimentos procesados perecibles se realiza inmediatamente después de ser recepcionados en el almacén.
- El registro de temperatura de las cámaras, refrigeradoras y congeladoras se realiza diariamente, dos veces al día.

5. MATERIALES

- Recipientes de poca profundidad y con tapa.
- Sticker de color de material de polipropileno.
- Termómetro operativo y calibrado.
- Alcohol de 70° y algodón para desinfectar el termómetro.
- Lapicero.
- Formatos de recepción de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN

- Las cámaras de frío, deben encontrarse operando en los rangos establecidos por las normas sanitarias vigentes: Almacenamiento en refrigeración 0°C a 5°C, con excepción de los equipos donde se almacenan frutas y/o verduras, cuya temperatura podrá mantenerse hasta 10°C. Los equipos de congelación se mantendrán a una temperatura de -18°C, bajo un control, de mantenimiento preventivo y completamente higienizadas. Las temperaturas son registradas en el formato **RBPM-005: Control de Temperatura de Cámaras de Conservación**.
- Almacenar por separado los alimentos de origen animal y vegetal para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán lo que cuentan con envoltura o cascara, de aquello que se encuentran desprotegidos o fraccionados.
- Colocar los alimentos crudos en la parte baja y los ya preparados, o que no necesiten cocción, en la parte superior para evitar que los crudos se escurran y contaminen los alimentos cocidos o semielaborados.
- Prestar especial atención a la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos tales como: carne, pollo, pescado, huevo, leches y productos lácteos.
- No guardar alimentos calientes en la refrigeradora ni sobrecargar su capacidad. No colocar grandes piezas de alimentos en su interior y acomodar los alimentos separados unos de otros sin pegarlos a las paredes de la refrigeradora para así garantizar una buena circulación del aire frío que permita alcanzar la temperatura de seguridad en el centro de cada pieza.
- No dejar los alimentos en latas abiertas dentro de la refrigeradora, pues con la humedad se oxidan y contamina la comida. Al abrir una lata, se debe vaciar su contenido en un recipiente limpio y con tapa.
- Ordenar y de ser necesario, identificar los alimentos de acuerdo con la fecha de ingreso y fecha de vencimiento a fin de comenzar utilizando aquellos que fueron adquiridos primero (rotación PEPS). De esta manera se evita que los productos más antiguos se encuentren refundidos en la refrigeradora y se deterioren.

7. REGISTRO

- **R-BPM-005: Control de Temperatura de cámaras de conservación** (Ver Anexo 5)

BPBM-004: PROCEDIMIENTO DESCONGELACIÓN DE CÁRNICOS

1. OBJETIVO.

- Garantizar la descongelación segura de los alimentos crudos y listos para consumo, congelados.
- Prevenir la reproducción de microorganismos
- Prevenir la contaminación cruzada entre alimentos o por superficies sucias o inseguras. Todos los alimentos congelados previos a su elaboración.

2. RESPONSABLES.

- **Almacenero:** Es responsable de la manipulación de las carnes descongeladas.
- **Nutricionista Responsable / Supervisor de Calidad.** Es responsable de verificar el cumplimiento del proceso de descongelación de los alimentos, mediante la supervisión y la descongelación.

3. PROCEDIMIENTO

El almacenero retira los alimentos congelados para ser descongelados, aplicando los siguientes métodos:

3.1. Descongelación Bajo Refrigeración

- La cámara de refrigeración, debe mantenerse limpias, desinfectadas y organizadas. Las mismas consideraciones serán tomadas para los utensilios que portarán los alimentos.
- Controlar y mantener la temperatura de refrigeración en todo momento entre 0°C a 5°C.
- La temperatura de la superficie del alimento descongelado no supere los 8°C. al término de la descongelación. Los alimentos descongelados deberán de ser procesados dentro de las 24 a 48 hrs. de finalizado el proceso de descongelación.

3.2. Descongelación por Chorro de Agua

- Sólo se puede utilizar este método de descongelación en alimentos congelados que son sellados en envases a prueba de fugas y que no entran en contacto directo con el agua.
- Los alimentos congelados deben descongelarse en agua fría potable donde la temperatura de agua no supere los 21°C y en cualquier caso la temperatura de la superficie del alimento descongelado no supere los 8°C. al término de la descongelación.
- Los alimentos descongelados deberán ser procesados una vez finalizado el proceso.

4. MONITOREO

- Mantener los registros de verificación de la descongelación mediante el formato **RBPM- 006: Monitoreo de Descongelación Bajo Refrigeración** (Ver Anexo 6)
- En el registro se deberá encontrar la siguiente información:
 - Descripción del alimento a descongelar.
 - Fecha de vencimiento para cumplir con la rotación (PEPS)
 - Fecha de inicio en que el alimento fue retirado de la congeladora.
 - La hora y la temperatura de inicio de la descongelación.
 - Fecha, la hora y la temperatura del alimento al final de la descongelación.
 - Indicar si la carne se descongeló.

NOTA:

Nunca volver a congelar los alimentos una vez descongelados, este debe ser inmediatamente usado o transferido a un refrigerador.



PBPM-005: PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

1. OBJETIVO.

- Garantizar un adecuado procedimiento de desinfección a fin de reducir la carga microbiana y asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Prevenir la reproducción de microorganismos
- Prevenir la contaminación cruzada entre alimentos o por superficies sucias o inseguras.

2. RESPONSABLES.

- **El personal de cocina** encargado de la desinfección y registro
- **El maestro de cocina** verificará diaria y constantemente el proceso de desinfección.
- **Almacenero:** Es responsable del almacenamiento de los productos luego de la desinfección.
- **Nutricionista de Producción/ Calidad** Es responsable de verificar el cumplimiento del proceso de desinfección de Insumos de los alimentos, mediante la supervisión.

3. PROCEDIMIENTO

Los insumos que se deben desinfectar son: frutas, verduras (incluye las que se colocan como decoración al final de la preparación), huevos, todo empaque que contenga alimentos que se consumirán directamente, enlatados, de conservas de frutas, cajas o latas de leche, enlatados de champiñones, empaques de embutidos, empaques de pulpa de fruta, botellas de yogurt, queso en molde o pre cortado, aceitunas, etc. Así mismo, los recipientes, envases y jabs donde sean colocados los productos desinfectados.

El personal encargado para realizar la desinfección, aplica los siguientes métodos:

3.1. Desinfección

- Realizar la selección y depuración respectiva,
- Se procede a lavar los productos con agua corriente (a chorro) con aplicación de fricción (acción mecánica)
- Sumergirlos después en solución desinfectante a concentraciones establecidas, durante un tiempo previamente establecido estas acciones se evidencian en el Programa de Higiene y Saneamiento
- Cada producto es desinfectado de manera individual, solo se permite el agrupamiento de estos para su desinfección si las características son similares: solo tubérculos, verduras de hojas, frutas, huevos, etc., no se permiten mezcla de grupos, por ejemplo, se prohíbe la desinfección de huevos juntos con lechugas o rabanitos con manzanas.

 HOSPITAL REGIONAL DE OAXACA Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
---	---	----------------------------------

- Al terminar los insumos o productos desinfectados se mantienen protegidos y rotulados con fecha de desinfección

3.2. Almacenamiento

- Una vez protegidos éstos son almacenados a temperaturas de refrigeración (1°C a 4°C) de ser requerido por la naturaleza del producto. El responsable de la desinfección registra todos los productos que se desinfectan, el maestro de cocina verificará diariamente el proceso de desinfección.

4. MONITOREO

- Mantener los registros de verificación del procedimiento de desinfección de insumos mediante el formato **RBPM-007: Registro de Desinfección de Insumos (Ver Anexo 7)**



PBPM-006: CONTROL DE TEMPERATURA DE COCCIÓN Y SERVIDO

1. OBJETIVO

Describir las actividades para la correcta toma de temperatura en el proceso de cocción y servicio de alimentos preparados en el HRL.

2. ALCANCE

Aplica a todos los alimentos perecibles que son sometidos a cocción y a los alimentos que serán servidos a los comensales.

3. RESPONSABLES

- Las personas responsables de hacer cumplir este procedimiento son la Nutricionista de Control de Calidad, la Nutricionista de Producción y el responsable de Cocina.
- La Nutricionista de Control de Calidad y Nutricionista de Producción son responsables de aplicar este procedimiento y de registrar en los formatos respectivos.

4. FRECUENCIA

El control de temperatura de cocción y servicio se realiza diariamente, en cada servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena).

5. MATERIALES

- Termómetro operativo y calibrado.
- Alcohol de 70° y algodón para desinfectar el termómetro.
- Lapicero.
- Formatos de control de temperatura.

6. DESCRIPCIÓN

6.1. Control de Temperatura de Cocción

- Desinfectar el termómetro con alcohol.
- Introducir el termómetro en el centro de cada pieza, inmediatamente después de terminar la cocción, para verificar que hayan alcanzado una cocción completa.
- Esperar a que la temperatura se muestre estable. La temperatura deberá estar por encima de los 80°C.
- De encontrarse a una temperatura inferior, continuar con la cocción, y verificar el cumplimiento de este parámetro.
- Volver a desinfectar el termómetro.

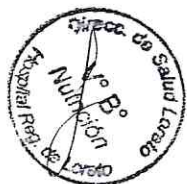


- Registrar en el formato Control de temperatura de cocción.
- 6.2. Control de Temperatura de Servido**

- Desinfectar el termómetro con alcohol.
- Introducir el termómetro en el medio de los contenedores de acero inoxidable del baño María o en el centro de una pieza que haya sido sometida previamente a cocción de un plato recién servido, esperar a que la temperatura se muestre estable. La temperatura deberá estar por encima de los 60°C.
- De encontrarse a una temperatura inferior, verificar la temperatura del agua de equipo baño maría, éste deberá mantenerse entre 65°C y 70°C.
- Volver a desinfectar el termómetro.
- Registrar en el formato control de temperatura de productos en el servicio.

7. REGISTROS

- **RBPM-008:** Control de Temperatura de Cocción. (Ver Anexo 8)
- **RBPM-009:** Control de Temperatura de Productos en el Servicio. (Ver Anexo 9)



PBPM-007: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETOTERAPÉUTICOS

1. OBJETIVO

Brindar una alimentación inocua, de calidad y con aceptabilidad del usuario asegurando su salud.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a todo el personal que participe directa o indirectamente en el proceso de prescripción, elaboración, traslado y servido de regímenes normales y dietéticos.

3. RESPONSABILIDADES

- El Responsable del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, es responsable de proveer los medios necesarios para el cumplimiento de este procedimiento.
- La Nutricionista de Hospitalización es la encargada de realizar la prescripción dietética de acuerdo a las necesidades del paciente.
- La Nutricionista de Producción, al igual que la Nutricionista de Control de Calidad, es responsable de supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento.
- El Almacenero es el encargado de entregar los insumos necesarios para la elaboración de las preparaciones según el pedido de la Nutricionista de Producción.
- El Auxiliar de Producción es el encargado de realizar la habilitación de alimentos para la preparación programada por la Nutricionista de Producción.
- El Responsable de Cocina es el encargado de realizar las preparaciones según el pedido de la Nutricionista de Producción.
- El Nutricionista de Hospitalización supervisa el servido y la dosificación de las preparaciones según los regímenes.
- El Auxiliar de Nutrición de Hospitalización es el encargado de realizar el servido y reparto de las preparaciones solicitadas según régimen por la Nutricionista de Hospitalización.

4. PROCEDIMIENTO

- Desarrollo de la programación para el día según número de comensales y regímenes.
- Elaboración del quebrado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparación para los diferentes sectores de trabajo y efectuar el pedido

correspondiente

- Entrega de insumos de acuerdo a los requerimientos realizados por la Nutricionista de Producción.
- Verificar la calidad de insumos, antes de realizar las preparaciones.
- Realizar las operaciones preliminares de limpieza habilitado de preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos.
- Controlar la dosificación de insumos para las preparaciones.
- Elaboración de las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.
- Entrega de las preparaciones terminadas para el control de calidad.
- Realizar el control de calidad de las preparaciones diarias, aplicando las BPM.
- Realizar la entrega de las preparaciones realizadas por el equipo de producción al equipo de hospitalización, manteniendo una temperatura adecuada y de acuerdo a la dosificación solicitada.
- Transportar las preparaciones del área de producción de raciones a los reposteros del área de hospitalización.
- Distribuir las preparaciones, de acuerdo a la solicitud de cada área de Hospitalización.
- Realizar el lavado y desinfección de los ambientes y equipos.
- Mantener limpia el área y realizar el inventario de las charolas y utensilios

5. REGISTROS

- **RBPM-010:** Evaluación Sensorial de las Preparaciones Alimenticias (Ver Anexo 10)
- **ANEXO 15:** Preparación de regímenes normales y dieto terapéuticos (definición y flujos)



PBPM-008: MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS

1. OBJETIVO

Establecer el programa de mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos que intervienen en la preparación de los alimentos.

2. ALCANCE

El presente procedimiento abarca a todos las maquinarias y equipos que intervienen en la preparación de los alimentos.

3. RESPONSABLES

- El responsable del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA solicita al Área de Mantenimiento, el diagnóstico de los equipos para determinar el mantenimiento preventivo o correctivo de los mismos.
- El Responsable del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA realiza el requerimiento de servicio de mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos.
- La Nutricionista responsable / Control de Calidad, supervisa y verifica el cumplimiento del procedimiento.

4. DESCRIPCIÓN

El mantenimiento preventivo o correctivo de maquinarias y equipos se realizará de acuerdo al siguiente cronograma o cuando sea necesario, y se registra en el formato de Mantenimiento Preventivo de Maquinarias y Equipos.

Cuadro N°03: Cronograma de Mantenimiento Preventivo de Equipos

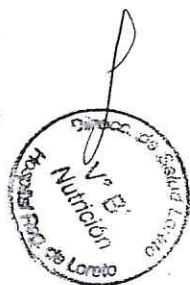
MAQUINARIA Y / O EQUIPO	FRECUENCIA DEL MANTENIMIENTO
Balanzas	Trimestral
Cocinas industriales, freidoras, sartén volcable, marmitas	Bimensual
Campanas extractoras	Mensual
Hornos	Bimensual
Baño María	Semestral
Cámaras y equipos de refrigeración y congelación	Cuando se solicite
Peladora de papa	Cuando se solicite

Licuadoras	Cuando se solicite
------------	--------------------

licuadora Industrial	Cuando se solicite
Dispensadores de agua	Cuando se solicite
Trampa de grasa	Cuando se solicite
Pozo y tanque de agua	Diario

5. REGISTROS

- RBPM-011: Mantenimiento Preventivo de Maquinarias y Equipos (Ver Anexo 11)



PBPM – 009: CONTROL DE LA CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS

1. OBJETIVO

Este procedimiento permite establecer la calibración al que deben ser sometidos los equipos e instrumentos que intervienen en la preparación de los alimentos.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a todos los equipos e instrumentos, que de no ser mantenidos en condiciones óptimas pueden afectar el control del proceso productivo y la inocuidad de los alimentos.

3. RESPONSABILIDADES

- La Nutricionista Responsable / Control de Calidad es la encargada de vigilar que los equipos e instrumentos cumplan con el programa de calibración.
- El responsable del área Mantenimiento, brindará la realización del servicio.
- La Nutricionista de producción ejecutan el presente procedimiento y registran en los formatos correspondientes.

4. FRECUENCIA

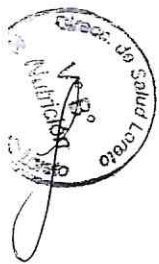
- La calibración del equipo patrón se realizará anualmente.
- La verificación de los termómetros con el termómetro patrón se realizará mensualmente.

5. PROCEDIMIENTO

- Se solicitará a una entidad particular, la calibración de un termómetro para ser usado como patrón con su respectivo certificado de calibración.
- Se realizarán pruebas de comparación del termómetro con un termómetro patrón, con una frecuencia mensual.
- Las informaciones de la verificación de calibración serán registradas en el formato Verificación de la Calibración de Equipos e Instrumentos.

6. REGISTROS

- **RBPM-012:** Verificación de Calibración de Equipos e Instrumentos. (Ver Anexo 12)



 HOSPITAL REGIONAL DE OREGÓN Felipe Arriola Iglesias	DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01 Año: 2025
---	---	----------------------------------

PBPM-010: CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

1. OBJETIVO

Este procedimiento tiene como objetivo estipular las acciones a llevarse a cabo para lograr la adecuada capacitación del personal.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a todo el personal que participe directa o indirectamente en el proceso productivo.

3. RESPONSABILIDADES

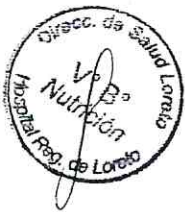
- El Responsable del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, es responsable de proveer los medios necesarios para el cumplimiento de este procedimiento.
- La Nutricionista de Producción y/o de Calidad, es responsable de aplicar, supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento.

4. PROCEDIMIENTO

- La capacitación se da cada mes o cuando sea necesario. El personal nuevo se someterá a una inducción previa a sus actividades.
- La Capacitación se puede realizar de dos maneras: presencial o virtual
- La capacitación tendrá que ser en un lugar que permita el aforo adecuado si es presencial en un auditorio o sala educativa y si es virtual se debe aplicar por vía internet usando zoom o Google meet. El personal registra sus datos en el formato **RBPM-013: Control de Capacitación al Personal** (ver anexo 13). Personal técnico que no asisten a la capacitación sin justificación, serán sancionados. El expositor emitirá los mensajes, los fundamentos teóricos, las experiencias y el reforzamiento de la situación actual del personal técnico.
- Una vez que el personal haya sido capacitado, se someterá a una evaluación. Luego de la evaluación, se verificará la aplicación de lo mencionado en la capacitación, de no ser así, según la naturaleza, se tendrá que hacer reforzado mediante una CHARLA y será evaluado nuevamente.
- Los temas a tratar son: Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene Personal, Productos químicos, Enfermedad de Trasmisión Alimentarias (ETAS), control de Plagas, entre otros.



- Los materiales a utilizar son: videos, separatas, diapositivas, etc.
- Cada vez que un personal nuevo ingrese a laborar en el establecimiento, será capacitado de inmediato por el Nutricionista del Control de la Calidad o la Nutricionista de Producción.
- Personal técnico que tienen notas destacada por su calificación (mayor a 14) se le genera el certificado de Capacitación y se adjunta en el mismo archivador de Capacitaciones.



Cuadro N°04: Cronograma de Capacitación Anual

TEMAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	X											
2 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		X										
3 BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL			X									
4 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO				X								
5 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS					X							
6 CONTAMINACIÓN CRUZADA						X						
7 BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO							X					
8 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS								X				
9 TEMPERATURAS DE COCCIÓN Y MEDICIÓN DE TEMPERATURAS									X			
10 ORDEN Y LIMPIEZA										X		
11 MANEJO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN											X	
12 FIFO												X

5. REGISTRO

- RBPM-013: Control de Capacitación del Personal (Ver Anexo 13)



PBPM-011: PROCEDIMIENTO DEGUSTACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

1. OBJETIVO

Esta instrucción de trabajo, tiene como objetivo, describir los pasos a seguir en el proceso de degustación del producto terminado

2. ALCANCE

El presente documento es fuente de consulta y aplicación para el DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

3. DESCRIPCIÓN

ACTIVIDADES	RESPONSABLE
3.1 Degustación Interna de Producto Terminado	
1 Realizar la degustación de las preparaciones y/o componentes que conforman un servicio determinado, bajo la modalidad de menú (Almuerzo y Cena), en compañía del responsable de producción, bajo el método de 2 cucharas o cuchara y plato.	Nutricionista / Maestro de Cocina
2 Evaluar las características propias de la preparación: a. Evaluación sensorial: Color, olor, sabor, textura, consistencia, presentación. b. Apreciación gastronómica: Nivel de sal, condimentos, corte cárnico, insumo característico.	Nutricionista
3 Identificar, valorar y reportar de manera inmediata las observaciones y/o hallazgos encontrados.	Nutricionista
4 Coordinar y/o realizar la acción correctiva inmediata para las observaciones reportadas.	Maestro de Cocina
5 Efectuar una la verificar de aplicación de acciones correctivas en las preparaciones a través del método de 2 cucharas y/o cuchara y plato.	Nutricionista / Maestro de cocina
6 Evidenciar en el RBPM-013 – Evaluación Sensorial de las Preparaciones Alimenticias por Servicio las observaciones encontradas de forma diaria.	Nutricionista
4.2 Degustación Externa de Producto Terminado	
1 Elaborar un cronograma contemplando un panel de degustadores interno nutricionista de producción y externo nutricionista de hospitalización y/o jefatura de SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA .	Nutricionista
2 Coordinar con el maestro de cocina el servido de todos los componentes que forman parte del servicio en turno (Almuerzo, Cena).	Nutricionista y Maestro de cocina



3	Efectuar el proceso de degustación ante el panel de interno-externo, teniendo en cuenta lo siguiente: Explicar al panel el objetivo de la degustación y la forma de calificación por cada componente, registrado el RBPM-013 – Evaluación Sensorial de las Preparaciones Alimenticias 1. Malo. - Producto terminado a eliminar 2. Regular. - Producto terminado a corregir 3. Bueno. - Producto terminado que cumple las características sensoriales. 4. Muy Bueno.- Producto terminado que cumple las características organolépticas y genera mayor satisfacción en el cliente.	Nutricionista
---	--	---------------

ACTIVIDADES		RESPONSABLE
4	Iniciar la degustación contando con la presencia del maestro de cocina para dar respuesta a nivel gastronómico acerca de los interrogantes y/o comentarios de los degustadores.	Nutricionista
5	Iniciar la degustación, acompañada de vasos con agua, cuyo objetivo permitirá neutralizar la diversidad de sabores a degustar (enjuague bucal).	Nutricionista
6	Segmentar las preparaciones por sabores: Neutros: Arroz, guarniciones sancochadas. Salados y/o Picantes: Entradas, Sopas, platos de fondo. Ácidos: Entradas, Refrescos, frutas, postres. Dulces: Postres, Platos de fondo.	Nutricionista / Maestro de cocina
7	Registrar la calificación correspondiente por cada producto terminado de acuerdo a la estructura y/o composición de cada servicio.	Nutricionista
8	Coordinar con el maestro de cocina la corrección y/o levantamiento de observación de los productos terminados que figuren con una calificación de 2.	Nutricionista/ Maestro de cocina
9	Gestionar la eliminación del producto terminado con calificación igual a 1.	Nutricionista Responsable de producción /Maestro de cocina
10	Coordinar con la Jefatura del servicio, responsable de producción y logística la viabilidad de la reposición del producto terminado que fuera eliminado.	Equipo de Nutricionistas y/o Maestro de Cocina.



4. REGISTROS

RBPM-010 – Evaluación Sensorial de las Preparaciones Alimenticias (Anexo 10)

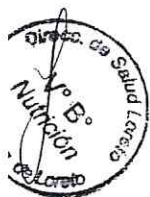
VII. RESPONSABILIDADES

- **Jefatura del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** es responsable de gestionar los recursos necesarios para el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, así como de verificar su eficacia conjuntamente con los responsables establecidos para cada tarea específica, asimismo tomar las medidas correctivas para la correcta aplicación del presente manual.
- **Nutricionista de Producción:** Es responsable de la ejecución de los procedimientos operacionales de producción; colabora en la elaboración y revisión de los procedimientos e instructivos de control y registros relacionados con producción. Así como también es responsable de la aplicación de los procedimientos e instructivos de fabricación, limpieza y operaciones en el Área.
- **Nutricionista de Calidad:** Convoca y participa en las reuniones de verificación integral del sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Participar en las instancias de revisión gerencial y gestiona el cumplimiento de las acciones correctivas de las observaciones obtenidas en las auditorías internas y externas.
- **Responsable de Almacén:** Es el responsable del control del almacén de alimentos; mediante Kardex y el control de la producción de la cadena alimentaria del servicio de alimentación.
- **Personal de SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:** son responsables de la aplicación obligatoria de todo lo establecido en el presente Manual.



VIII. ANEXOS

ANEXO 1	RBPM-001	Control de la Recepción de Productos Perecibles
ANEXO 2	RBPM-002	Control de la Recepción de Productos No Perecibles
ANEXO 3	RBPM-003	Control de la Recepción de Frutas, Verduras y Tubérculos
ANEXO 4	RBPM-004	Kardex de Materias Primas
ANEXO 5	RBPM-005	Control de Temperatura de cámaras de conservación
ANEXO 6	RBPM-006	Monitoreo descongelación bajo refrigeración
ANEXO 7	RBPM-007	Registro de desinfección de insumos
ANEXO 8	RBPM-008	Control de temperatura de cocción
ANEXO 9	RBPM-009	Control de temperatura producto en el servicio
ANEXO 10	RBPM-010	Evaluación sensorial de preparaciones alimenticias
ANEXO 11	RBPM-011	Mantenimiento preventivo de maquinarias y equipos
ANEXO 12	RBPM-012	Verificación de Calibración de equipos e instrumentos
ANEXO 13	RBPM-013	Control de capacitación del personal
ANEXO 14	RBPM-014	Seguimiento de exámenes de manipuladores
ANEXO 15	RBPM-015	Preparación de regímenes normales y dieto terapéuticos



ANEXO N° 03
RBPM-003: Control de la Recepción de Frutas, Verduras y Tubérculos

[illegible]

Nutricionista de Producción

ANEXO N°05
RBPM-005: Control de Temperatura de Cámaras de Conservación
Semana del __al

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN	HORA	TEMPERATURA (°C)						DOM
		LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIE	SAB	
Cámara de Carnes								
Cámara de Frutas y Verduras								
Cámara de Alimentos Pre Elaborados								
Cámara de Descongelación								
Cámara de Lácteos								
Congeladora 1								
Congeladora 2								
Refrigerador a 1								
Refrigerador a 2								
NUTRICIONISTA DE CALIDAD/ PRODUCCIÓN (SELLO Y FIRMA)								

T° refrigeración: 0°C a 5°C, excepto frutas y verduras 0°C a 10°C
T° congelación: -18°C a menos





DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Versión: 01
 Año: 2025

ANEXO N°06
RPBIM-006: MONITOREO DE DESCONGELACION BAJO REFRIGERACION
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

[illegible]

LÍMITE CRÍTICO	SERVICIO	ACCIÓN CORRECTIVA	OBSERVACIONES:
La temperatura final del proceso de descongelación en la superficie de la materia Prima deberá ser menor a 4 °C.	D: Desayu no A: Almuerz o C: Cena	UI: Se utilizó de Inmediato E: Se Eliminó la Materia Prima	R: Se guardó tapado ó cubierto en Refrigeración. DCA: Se descongeló bajo chorro de agua



DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Versión: 01
 Año: 2025

ANEXO N°07
RPM-0007: REGISTRO DE DESINFECCION DE INSUMOS

[illegible]



ANEXO N°08
RPBM-008: CONTROL DE TEMPERATURA DE COCCION

FECHA	HORA DE INICIO COCCION	PREPARACIÓN	TÉRMINO DE COCCION		MEDIDA CORRECTIVA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE DE COCCION	VºBº
			Tº (°C)	HORA				

Tº cocción: > 80 °C.

Nutricionista de Control de Calidad

Responsable del Producción

Responsable de Cocina



T° Pdto. caliente: Mínimo 60 °C

Responsible de Cocina



Versión: 01
 Año: 2025



ANEXO N°10

RPBM-010: EVALUACION SENSORIAL DE PREPARACIONES ALIMENTICIAS

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TIEMPO DE COMIDA

FECHA:

[illegible]

LEYENDA:

NIVELES DE EVALUACION	
1	MALO
2	REGULAR
3	BUENO
4	MUY BUENO

ESPECIFICACIONES	CORRECCIÓN
Degustar todos los productos antes de cada servicio. Los productos que cuenten con un puntaje menor a 03 (tres) en los parámetros evaluados, se deberá aplicar las	Retirar los productos de línea de servicios y retornarlos a cocina para las correcciones necesarias. (RL)

DEGUSTADOR 1	DEGUSTADOR 2	DEGUSTADOR 3

ANEXO N°11

RPBM-011: MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS

MAQUINARIAS/EQUIPOS	FRECUENCIAS	E N E	F E B	M A R	A B R	M A Y	J U N	J U L	A G O	S E T	O C T	N O V	D I C
Balanza de 30kg	Trimestral												
Cocina Industrial, Plancha, Sartén Volcable, Marmitas	Bimensual												
Homos Rational	Bimensual												
Cámaras y Equipos de Refrigeración Y Congelación	Trimestral												
Licadoras	Trimestral												
Cortadoras de carne y Vegetales	Trimestral												
Refresquera	Semestral												
Campana Extractora	Mensual												
Batidor Industrial	Trimestral												
Trampa De Grasa	Trimestral												
Pozo y tanque de agua	Mensual												
Carros Térmicos transportadores de comida	Semanal												



Nutricionista de Calidad / Producción
DIETÉTICA

Responsable del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y

Responsable de Servicios Generales

RPM-012: VERIFICACION DE CALIBRACION DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS

TUR
NO:

[illegible]

62

ANEXO N°13

RPBM-013: CONTROL DE CAPACITACION DEL PERSONAL

Tema de Capacitación:

Capacitador:

Fecha de Capacitación:

Horario:

N°	NOMBRE DEL PERSONAL	FIRMA	EVAL.	OBS.
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



Nutricionista de Producción y/o de Calidad

Expositor



ANEXO N°14
 RBPM-014: SEGUIMIENTO DE EXÁMENES DE MANIPULADORES

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	ÁREA DE TRABAJO	EXAMEN PARASITOLÓGICO		FECHA EXAMEN	EXAMEN MÉDICO		FECHA EXAMEN	FECHA PRÓXIMO EXAMEN	
				POSITIVO	NEGATIVO		APTO	NO APTO		PARASIT	MÉDICO
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											

Nutricionista de Producción / Calidad

Anexo N° 15 PREPARACIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETO TERAPÉUTICOS

DEFINICIÓN DE LOS PROCESOS:

a. Recepción en Cocina.

Las materias primas son recibidas por el personal de cocina verificando las características del producto de acuerdo a las Especificaciones técnicas de calidad para los alimentos destinados al consumo humano del Servicio de Nutrición del Hospital Lima Este Vitarte.

b. Preparación

Elaboración del producto de acuerdo a las recetas emitidas por el servicio de Nutrición.

c. Licuado y/o Exprimido

Acción mecánica mediante la cual se extrae el componente líquido a los frutos.

d. Colado

Acción mecánica mediante la cual se hace pasar un alimento líquido o semi líquido a través de un tamiz para eliminar restos de fibras que no queremos permanezcan en el producto final.

e. Cocción

Someter a los alimentos a la acción del fuego para que adquiera determinadas propiedades agradables al paladar. Puede ser sancochado, frito, soasado, horneado, etc. La temperatura de cocción deberá ser mayor a 80°C.

f. Conservación.

Acción de almacenar un producto en un ambiente a temperaturas controladas (calientes mayor a 60°C y fríos entre 0 a 4°C) a fin de mantener las características de inocuidad.

g. Porcionados

Acción de fraccionar un alimento en porciones definidas de acuerdo a las necesidades de servicio y distribución.

h. Transporte

Acción de trasladar productos porcionados hasta el punto de servido

i. Servicio

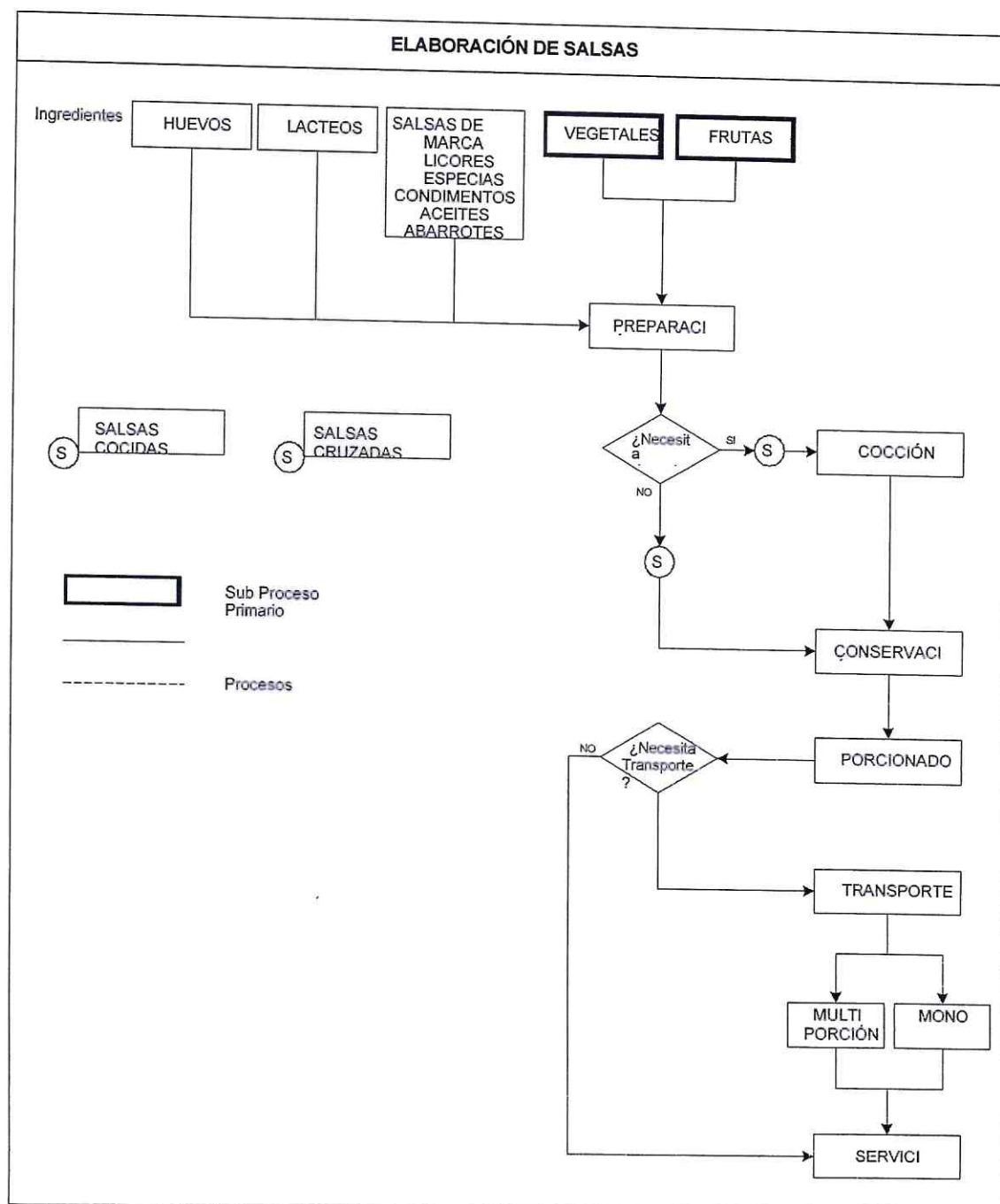
Distribución de las preparaciones al paciente y personal asistencial.



FLUJOGRAMA DE LAS PREPARACIONES

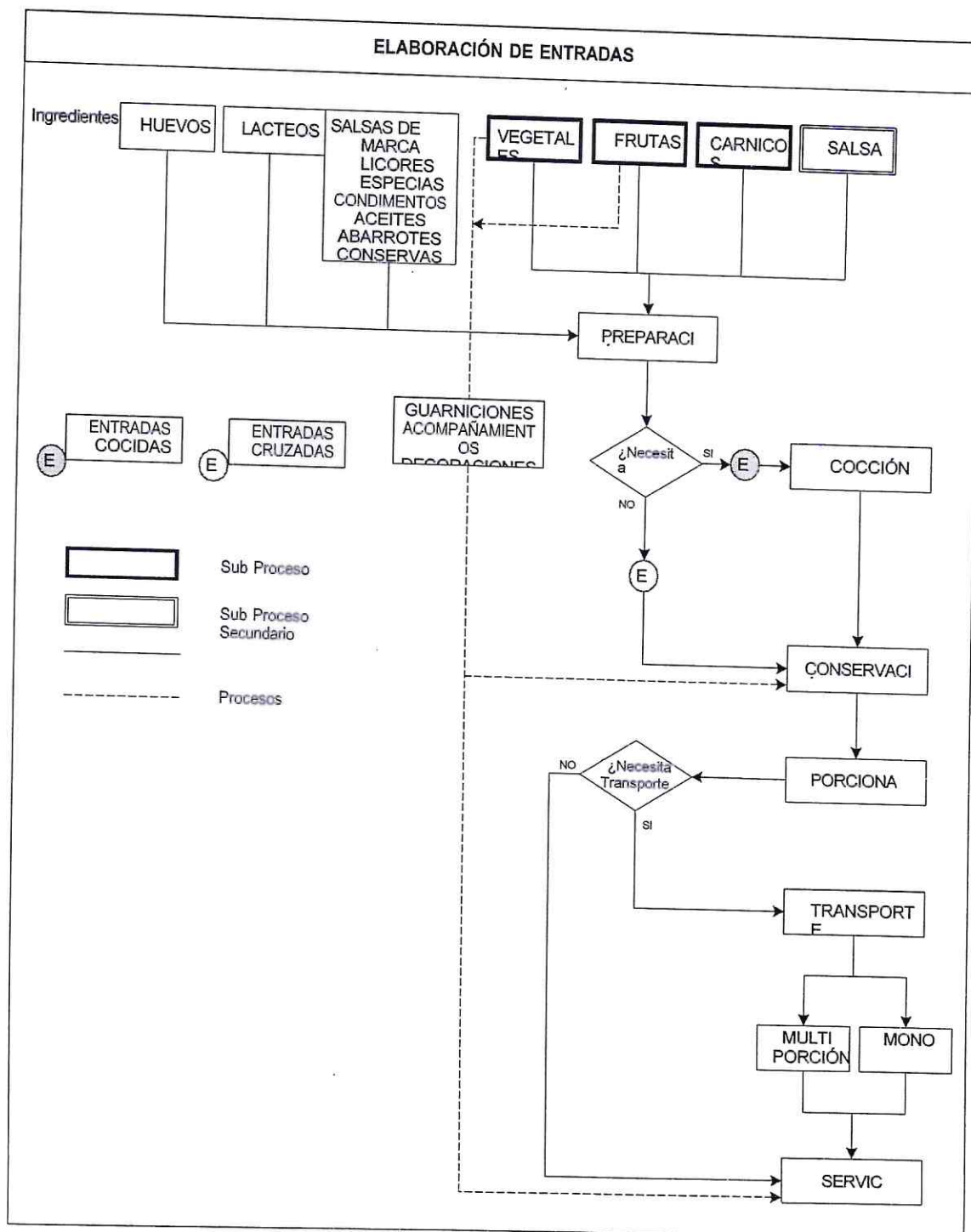
• Elaboración de salsas

Salsas: Son una mezcla de varias sustancias de consistencia líquida o pastosa, base de algunos guisos y que puede servirse a parte o acompañando a ciertos platos, pueden ser crudas o cocidas dependiendo de su paso o no por una etapa de cocción durante su elaboración.



• Elaboración de Entradas

Entradas: Son platos que se sirven antes del plato principal o de la sopa, se pueden clasificar en crudas o cocidas dependiendo de su paso o no por una etapa de cocción durante su elaboración.



a. **Caldo:** Son alimentos líquidos que se obtienen haciendo hervir en agua carnes y verduras.

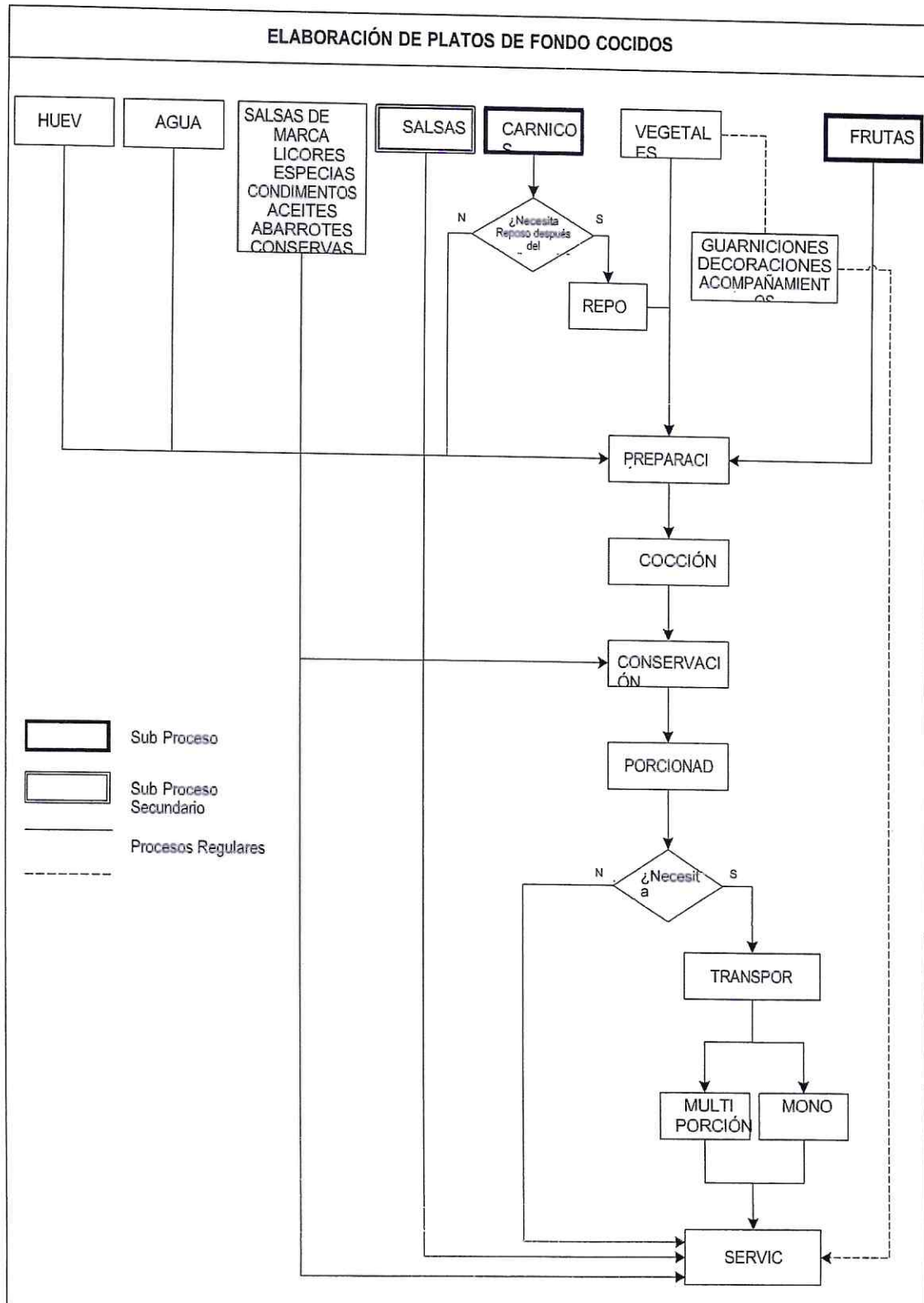
b. **Sopa:** Son platos que resultan de la adición de pastas, fécula o verduras a los caldos.

c. **Crema:** Son platos que resultan del licuado hecho a partir de una mezcla de verduras y pastas o féculas con caldo, es de consistencia espesa.



• **Elaboración de Platos de Fondo**

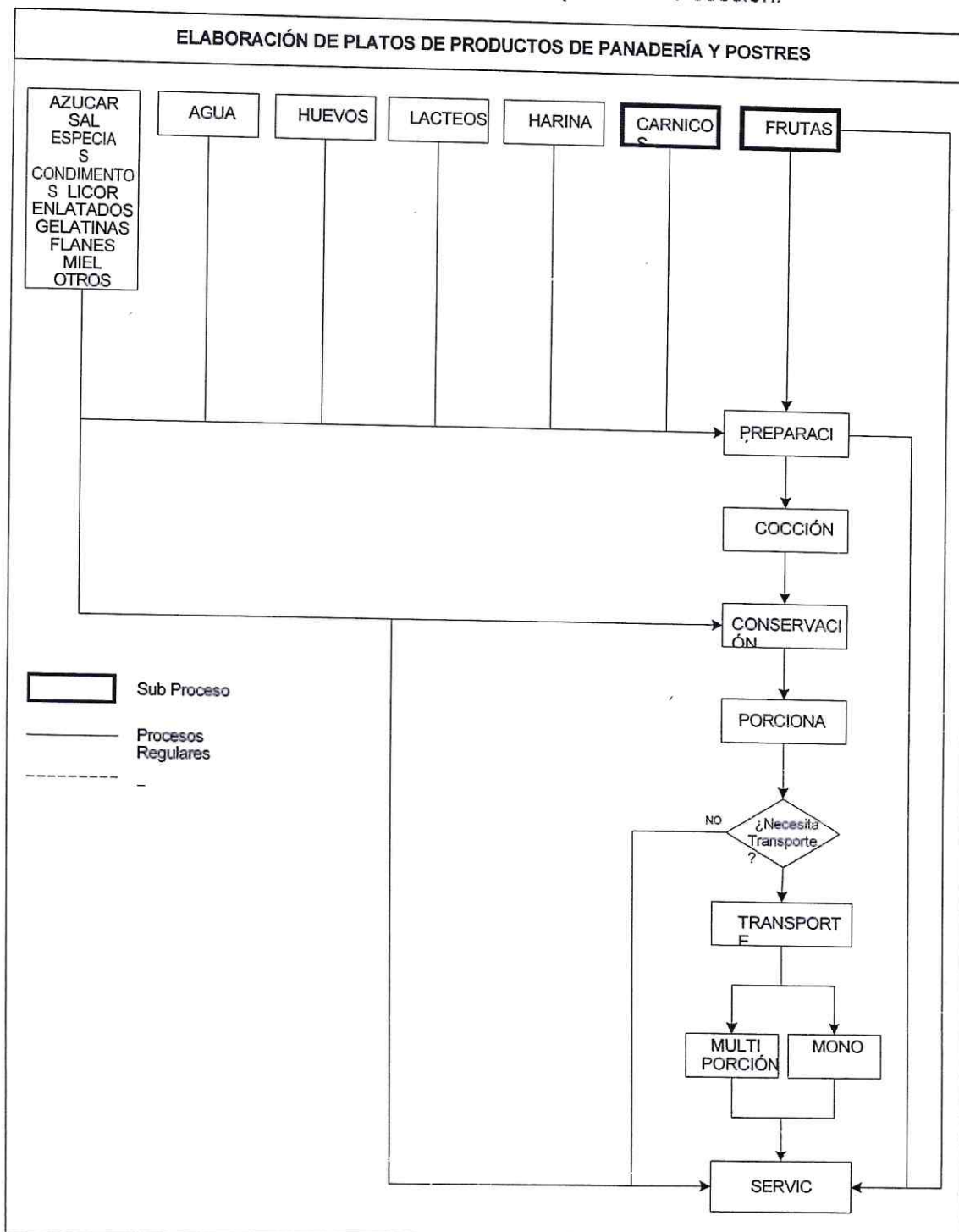
Platos de fondo: Son platos que constituyen el plato principal del menú, pudiendo ser guisos, frituras, asados, acompañados por guarniciones.



• **Elaboración de Productos de Panadería y Postres**

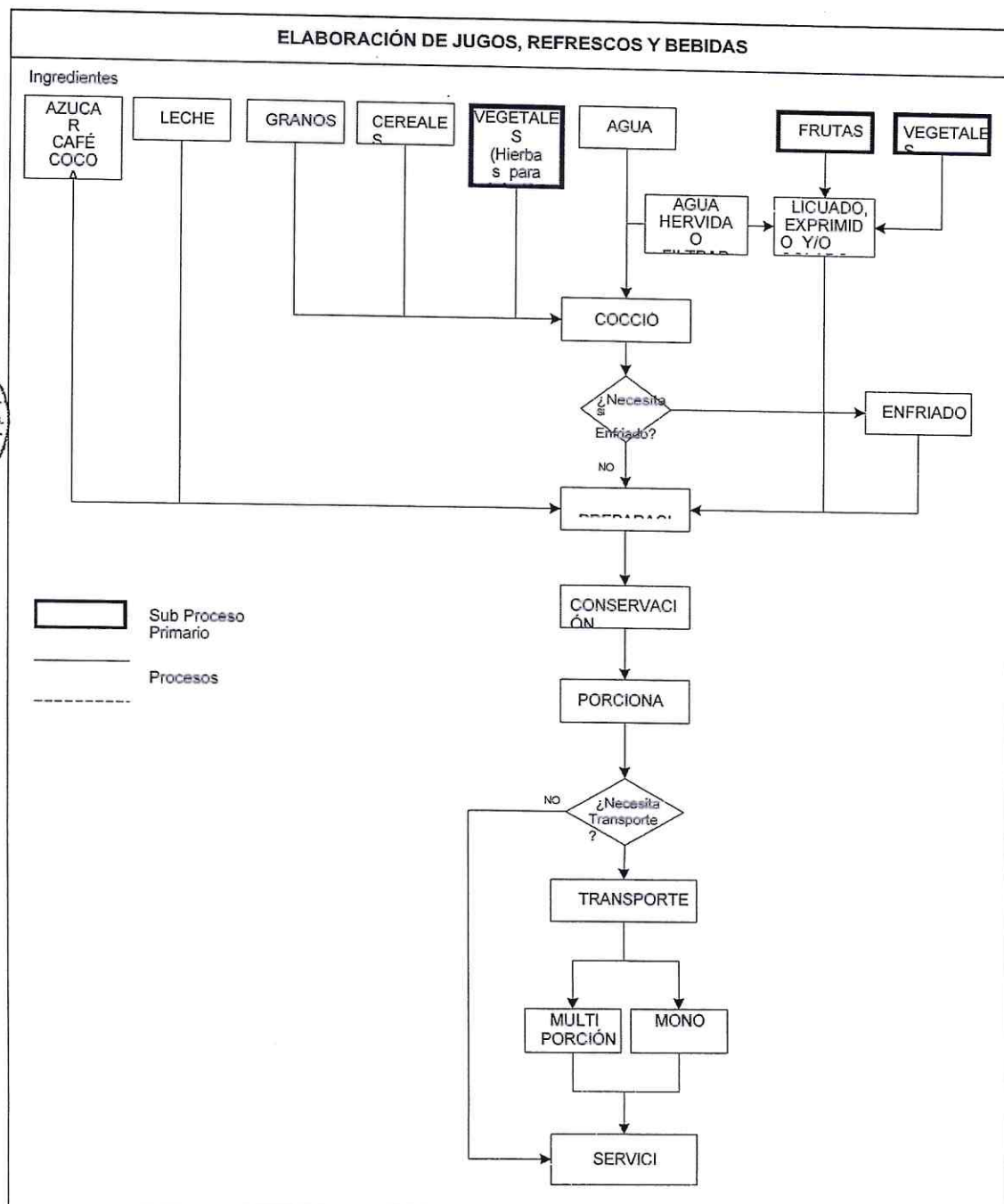
a. **Productos de Panadería:** Productos elaborados a base de harinas mezclados con otros ingredientes, dulces o salados, los mismos que pueden tener o no un proceso de elaboración previo. Son sometidos a cocción, generalmente en horno.

b. **Postres:** Platos dulces preparados a base de frutas, harinas, cereales, gelatinas, que pueden o no pasar por un proceso de cocción.



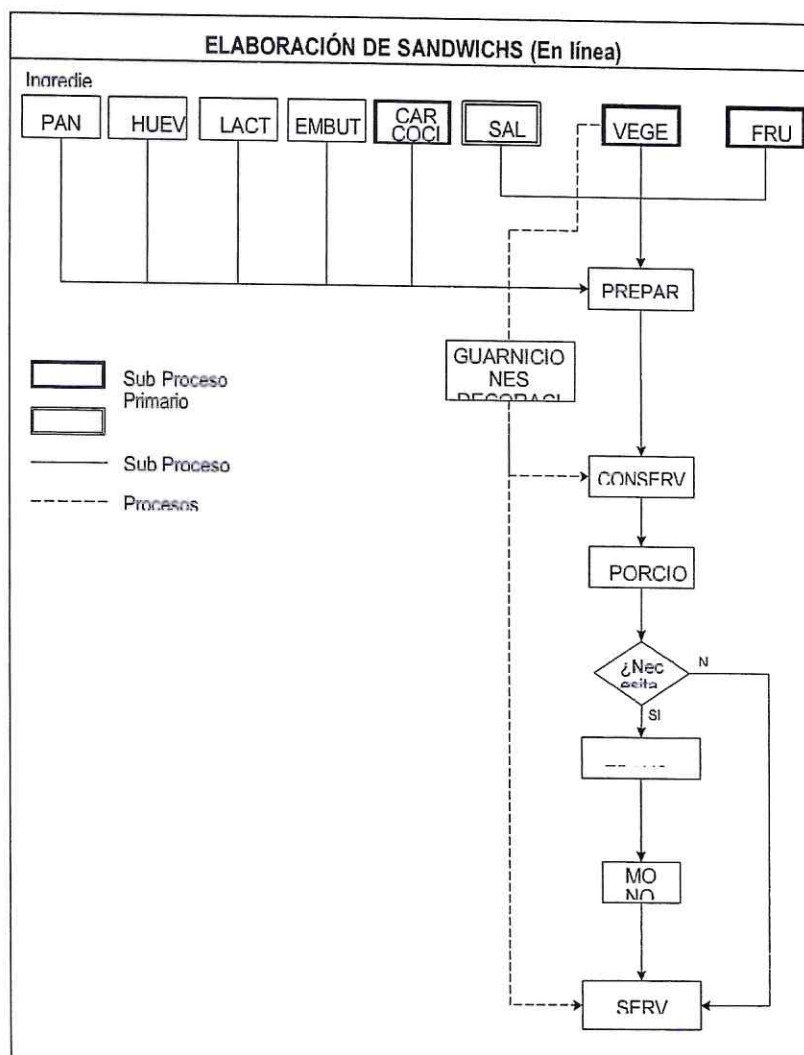
• **Elaboración de Jugos, Refrescos y Bebidas**

- Jugos:** Son bebidas batidas o licuadas que se preparan en base a frutas y vegetales, crudas o cocidas.
- Refrescos:** Son bebidas batidas o licuadas que se preparan en base a frutas y vegetales, crudas o cocidas, diluido con agua.
- Infusiones:** Son bebidas que resulta de someter ciertas hierbas, cereales o granos a la acción del agua caliente. Se sirve caliente o fría como refresco.
- Bebidas Calientes:** Son bebidas preparada a base de leche, cereales, sometida a cocción que pueden o no llevar frutas.



- **Elaboración de Sandwich**

Sándwich: Porción de embutidos, derivados lácteos o carnes, presentados entre rebanadas de pan. Puede ir acompañados de vegetales, frutas o salsas.



IX. BIBLIOGRAFIA

- Ministerio de salud. Ley General de Salud y sus modificatorias, Ley N° 26842. Disponible en: <https://www.gob.pe/minsa>
- Ministerio de salud. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DS 007-98 SA [Internet]. 1998 sep. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256394-007-98-sa>
- Ministerio de salud. Reglamento de la Calidad del Agua para el Consumo Humano DS N.º 031-2010-SA [Internet]. 2010 sep. Disponible en: <http://www.digesa.minisa.gob.pe/publicaciones/descargas/Reglamento Calidad Agua.pdf>
- Congreso de la república. Ley general de salud [Internet]. 2008 jun. Disponible en: <https://www.leyes.congreso.gob.pe/documentos/decretoslegislativos/01062.pdf>
- Ministerio de salud. Norma Sanitaria para trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos RM N° 449-2001-SA-DM [Internet]. 2001 jul. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/255615-449-2001-sa-dm>
- Ministerio de salud. Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas [Internet]. RM N° 461-2007. 2007 jun. Disponible en: https://www.sanipes.gob.pe/normativas/8_RM_461_2007_SUPERFICIES.pdf
- Ministerio de salud. Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano [Internet]. RM N° 591 – 2008 MINSA. 2008 ago. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/247682-591-2008-minsa>
- Ministerio de salud. Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano [Internet]. RM N° 222 – 2009 MINSA. 2009 abr. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/246854-222-2009-minsa>
- Ministerio de salud. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud [Internet]. RM N° 749-2012/MINSA. 2012 sep. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/241580-749-2012->
- Ministerio de salud. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines [Internet]. RM 822 – 2018 / MINSA. 2023 ago. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/4574749-811-2023-minsa>
- Ministerio de salud Hospital Nacional Hipólito Unanue [Internet]. Guía técnica de buenas practicas de manufactura de alimentos del departamento de Nutricion y dietética del Hospital Nacional Hipólito Unanue (RD 260 – 2020- HNHU-DG) / <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1535534/RD-260-2020-HNHU-DG%20GU%C3%8DA%20T%C3%89CNICA%20DE%20BUENAS%20PR%C3%81CTICAS%20DE%20MANUFACTURA%20DE%20ALIMENTOS.pdf.pdf>

Gobierno Regional de Loreto
Hospital Regional de Loreto
Felipe Santiago Arriola Iglesias

Lic. Nut. Jean Pierre Castillo Orhuela
CNP 4547
Mg. Gestión Pública
del Departamento de Nutrición y Dietética