



## RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Martín de Porres, 27 de junio de 2018

Visto, el Exp. N°9629-2018 que contiene el Informe N°486-2018-DND-HCH, con el proyecto del Documento Técnico: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Departamento de Nutrición y Dietética 2018 del Hospital Cayetano Heredia;

### CONSIDERANDO:

Que, mediante el Informe N°486-2018-DND-HCH, se hace llegar el proyecto actualizado a la Oficina de Gestión de la Calidad del Documento Técnico: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Departamento de Nutrición y Dietética 2018;

Que, con el Informe Técnico N°61-OGC-HCH-2018, del 19 de junio de 2018, la Oficina de Gestión de la Calidad, recomienda aprobar con Resolución Directoral el Documento Técnico Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Departamento de Nutrición y Dietética 2018, indicando que el citado documento se sustenta en la R.M. N°665-2013-MINSA que aprueba la Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética N°103-MINSA/DGSP, y la RM N°591-2008/MINSA/DIGESA V. 01 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano;

Que, mediante Resolución Ministerial N°850-2016-MINSA del 28 de octubre de 2016, se aprueba las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", estableciendo que la Norma Técnica de Salud (NTS), es el documento normativo de mayor jerarquía que emite el Ministerio de Salud y que regula los diferentes ámbitos de la Salud Pública, incluyendo la prevención, promoción, recuperación, rehabilitación y otros aspectos sanitarios en el marco de las funciones y competencias rectoras del MINSA.

Estando a lo solicitado por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, el Informe Técnico de la Oficina de Gestión de la Calidad y lo opinado por la Oficina de Asesoría Jurídica con el Informe N°537-2018-OAJ-HCH;

Con el visto de las Jefaturas del Departamento de Nutrición y Dietética, de las Oficinas de Gestión de la Calidad y Asesoría Jurídica, y;



De conformidad con las facultades previstas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia, aprobado por Resolución Ministerial N°216-2007/MINSA;

**SE RESUELVE:**

**Artículo Primero.- APROBAR** el Documento Técnico: **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos** del Departamento de Nutrición y Dietética 2018, del Hospital Cayetano Heredia, el cual se adjunta y forma parte de la presente resolución.

**Artículo Segundo.- ENCARGAR** a la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, el seguimiento evaluación y ejecución del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Departamento de Nutrición y Dietética 2018, del Hospital Nacional Cayetano Heredia, aprobado con la presente resolución.

**Artículo Tercero.- DISPONER** que la Oficina de Comunicaciones, efectúe la publicación de la presente Resolución Directoral, en el Portal de Transparencia del Hospital Cayetano Heredia.

Regístrese, comuníquese y archívese.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
Dra. AIDA CECILIA PALACIOS RAMIREZ  
DIRECTORA GENERAL  
C.M.R. 23574 R.N.E. 9927

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA  
EL PRESENTE DOCUMENTO ES COPIA  
FIEL DEL ORIGINAL

28 JUN. 2018

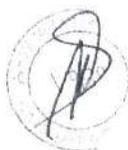
EMILIANO ELIAS SUAREZ QUISEP  
ASISTENTE ADMINISTRATIVO  
FEDATARIO PUBLICO  
TRABAJA EN INTERNO

2018

# HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

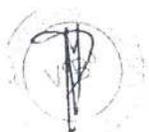
DOCUMENTO TÉCNICO:  
MANUAL DE BUENAS  
PRÁCTICAS DE  
MANIPULACIÓN DE  
ALIMENTOS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y  
DIETÉTICA

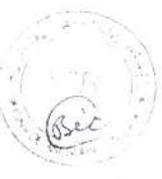


# ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN .....	6
II. FINALIDAD .....	7
III. OBJETIVOS .....	8
3.1. OBJETIVO GENERAL .....	8
3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS .....	8
IV. BASE LEGAL .....	8
V. ÁMBITOS DE APLICACIÓN .....	8
VI. CONTENIDO .....	9
6.1. ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES .....	9
6.2. DISPOSICIONES GENERALES .....	10
6.3. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS .....	10
6.4. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACION .....	11
6.4.1. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE CARNES ROJAS .....	11
A. DEFINICION .....	11
B. OBJETIVO .....	11
C. RESPONSABLES .....	11
E. MATERIALES Y EQUIPOS .....	11
F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO .....	11
6.4.2. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE CARNES DE AVES .....	12
A. DEFINICION .....	12
B. OBJETIVO .....	12
C. RESPONSABLES .....	12
D. SUPERVISION .....	12
E. MATERIALES Y EQUIPOS .....	12
F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO .....	12
6.4.3. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE VÍSCERAS .....	13
A. DEFINICION .....	13
B. OBJETIVO .....	13
C. RESPONSABLES .....	13
D. SUPERVISION .....	13
E. MATERIALES Y EQUIPOS .....	13
F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO .....	13
6.4.4. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE PESCADOS Y MARISCOS .....	14
A. DEFINICION .....	14
B. OBJETIVO .....	14
C. RESPONSABLES .....	14
D. SUPERVISION .....	14



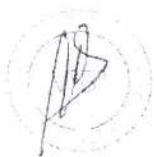
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	14
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	14
<b>6.4.5. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE VEGETALES Y FRUTAS ...15</b>		
A.	DEFINICION.....	15
B.	OBJETIVO.....	15
C.	RESPONSABLES.....	15
D.	SUPERVISION.....	15
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	15
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	15
<b>6.4.6. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE PANES Y PASTELES .....16</b>		
A.	DEFINICION.....	16
C.	RESPONSABLES.....	16
D.	SUPERVISION.....	16
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	16
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	16
<b>6.4.7. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE FÓRMULAS ENTERALES Y LÁCTEAS 17</b>		
A.	DEFINICION.....	17
B.	OBJETIVO.....	17
C.	RESPONSABLES.....	17
D.	SUPERVISION.....	17
E.	MATERIALES Y EQUIPO.....	17
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	17
<b>6.4.8. PROCEDIMIENTO DE ELABORACION INTERMEDIA O COCCIÓN CARNES ROJAS 18</b>		
B.	OBJETIVO.....	18
C.	RESPONSABLES.....	18
D.	SUPERVISION.....	18
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	18
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	18
<b>6.4.9. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE AVES .....19</b>		
B.	OBJETIVO.....	19
C.	RESPONSABLES.....	19
D.	SUPERVISION.....	19
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	19
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	19
<b>6.4.10. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE VISCERAS .....20</b>		
A.	DEFINICION.....	20
C.	RESPONSABLES.....	20



D.	SUPERVISION.....	20
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	20
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	20
<b>6.4.11. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.....</b>		<b>21</b>
A.	DEFINICION.....	21
B.	OBJETIVO.....	21
C.	RESPONSABLES.....	21
D.	SUPERVISION.....	21
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	21
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	21
<b>6.4.12. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE VEGETALES.....</b>		<b>22</b>
C.	RESPONSABLES.....	22
D.	SUPERVISION.....	22
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	22
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	22
<b>6.4.13. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION PRELIMINAR.....</b>		<b>23</b>
A.	DEFINICIÓN.....	23
B.	OBJETIVO.....	23
C.	RESPONSABLES.....	23
D.	SUPERVISION.....	23
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	23
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	23
<b>6.4.14. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION A PERSONAL (EMPLATADO).....</b>		<b>24</b>
A.	DEFINICION.....	24
C.	RESPONSABLES.....	24
D.	SUPERVISION.....	24
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	24
<b>6.4.15. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA SERVIDO A PACIENTES (ARMADO DE BANDEJAS).....</b>		<b>25</b>
A.	DEFINICION.....	25
B.	OBJETIVO.....	25
C.	RESPONSABLES.....	25
D.	SUPERVISION.....	25
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	25
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	25
<b>6.4.16. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS.....</b>		<b>26</b>
A.	DEFINICION.....	26



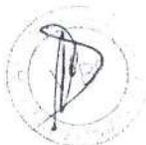
B.	OBJETIVO.....	26
E.	MATERIALES Y EQUIPO.....	26
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	26
6.4.17.	PROCEDIMIENTO DE HIGIENE DE MANOS.....	27
A.	DEFINICION.....	27
C.	RESPONSABLES.....	27
D.	SUPERVISION.....	27
E.	MATERIALES Y EQUIPOS.....	27
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	27
2.	Aplicar la técnica y el tiempo apropiado para el lavado de manos.....	27
VII.	Responsabilidades.....	28
VIII.	REFERENCIA BIBLIOGRAFIA.....	29
IX.	ANEXOS.....	30
10.1.	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE CARNES.....	31
10.2.	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE AVES.....	32
10.3.	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.....	33
10.4.	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE VÍSCERAS.....	34
10.5.	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE VEGETALES Y FRUTAS.....	35
10.6.	VERIFICACION DE VERIFICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN.....	36
10.7.	REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCCION FINAL DE CARNES ROJAS.....	37
10.8.	REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCCION FINAL DE AVES.....	38
10.9.	REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCCION FINAL DE VÍSCERAS.....	39
10.10.	REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCCION FINAL DE PESCADOS Y MARISCOS.....	40
10.11.	FORMATO DE DISTRIBUCIÓN DE PREPARACIONES (COMEDOR).....	41
10.12.	FORMATO DE CONTROL DE EMPLATADO.....	42
10.13.	FORMATO DE CONTROL DE ARMADO DE CHAROLAS.....	43
10.14.	FORMATO DE CONTROL SERVIDO A PACIENTES.....	44
10.15.	FORMATO DE CONTROL SERVIDO A PACIENTES.....	45



## I. INTRODUCCIÓN

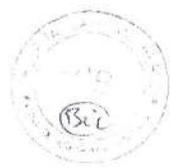
Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se brindan a usuarios internos y externos del Hospital Cayetano Heredia, esto se logrará a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, basadas en el Código Internacional de Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarios (FAO/OMS), la cual tiene un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico-sanitaria del entorno y las etapas de requerimiento, recepción, almacenamiento, preparación y distribución para que estos no constituyan un vector de contaminación. Así como la normatividad vigente emitida por DIGESA para mantener parámetros estandarizados en los diferentes procesos.

Queremos optimizar las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, para ello en este manual se ha considerado los procesos de elaboración y distribución en todos los niveles operativos, siguiendo el flujo consecutivo en donde se dan: indicadores, flujograma de procedimientos y se detalla cada uno de los procedimientos de Buenas Prácticas de Manipulación en la producción de Elaboración de Alimentos desde la producción hasta su distribución final al usuario interno y externo. Teniendo como uno de los objetivos el equilibrio entre la higiene y sanidad puntualizándose la organización y responsabilidad de toda la cadena productiva.



## II. FINALIDAD

La finalidad de este Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos es optimizar y asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos durante los procesos de toda la cadena alimentaria principalmente en la producción de las diversas preparaciones de alimentos, desde la adquisición de las materias primas, hasta su distribución siguiendo el flujo lineal consecutivo. Reduciendo así las enfermedades transmitidas por los alimentos.



### III. OBJETIVOS

#### 3.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la inocuidad de la cadena alimentaria a través procedimientos de manipulación de alimentos con enfoque de reducción de riesgos con medidas de prevención y control que eviten la contaminación cruzada.

#### 3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos en los procedimientos de la correcta manipulación de los alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAS).
- Asegurar el uso de tablas de picar adecuadas según los colores para cada tipo de alimento y evitar contaminación cruzada de acuerdo a normatividad vigente.
- Verificar manipulación adecuada de tipos de corte de verduras, frutas y productos cárnicos de acuerdo a preparación, así como también de panes y pasteles.
- Registrar el control, monitoreo y evaluación de temperatura de cocción de las preparaciones.
- Registrar la evaluación sensorial de las diferentes preparaciones de regímenes.
- Optimizar el adecuado uso de equipo de bioseguridad en preparación y distribución preliminar y final en Áreas de Producción y Nutrioterapia.
- Verificar la limpieza y/o desinfección de los envases adecuados para recepción de las preparaciones de los regímenes de los pacientes y personal.
- Garantizar la distribución oportuna de regímenes, fórmulas enterales y lácteas para pacientes
- Verificar la dosificación y preparación de fórmulas Enterales y Lácteas
- Garantizar el estado de salud del manipulador de alimentos, asegurando la inocuidad de las diferentes preparaciones.
- Garantizar la distribución oportuna y segura de agua/infusiones a pacientes mañana y tarde.
- Asegurar temperatura adecuada de regímenes en la distribución a pacientes.

### IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo 1062 – 2008/MINSA. Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo No 007 – 98 – SA. Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591 – 2008/MINSA, que aprueba la NTS No 071 – MINSA/DIGESA-V-01. Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y bebidas de consumo humano.
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N° 363 2005/MINSA.
- Resolución Ministerial No 665 – 2013/MINSA, que aprueba la Norma técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética, N° 103 – MINSA/DGSP
- MINSA, Documento Técnico Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de las Infecciones Asociadas a la Atención de Salud, Lima-Perú, 2015.
- RD 524-2016-HCH/DG que aprueba la el Documento Técnico "Manual de Prevención y Control de las Infecciones Asociadas a la Atención en Salud del Hospital Cayetano Heredia 2016.
- Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud 098-MINSA/DIGESA (2012).

### V. ÁMBITOS DE APLICACIÓN

Los Procedimientos son de cumplimiento obligatorio para todo el personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, la aplicación consiste en el requerimiento, recepción, almacenamiento de las materias primas, así como en todo el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones y en la distribución de las mismas hasta llegar a los

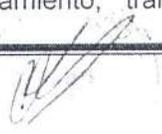
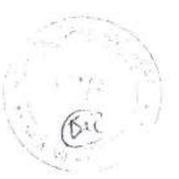
usuarios internos y externos.

## VI. CONTENIDO

### 6.1. ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES

Para la aplicación del presente procedimiento se debe tomar en cuenta la definición de términos.

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especia.
- **Alimento Contaminado:** Alimento que contiene agentes patógenos y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físicos, químicos, organolépticos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumidor humano.
- **Contaminación Cruzada:** Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado, manos, y/u otro material contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar o higienizar que actúan como medio de transporte de los microorganismos (transfiriendo las bacterias).
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Entorno:** Medio ambiente que rodea a los alimentos; es decir cocina central. ¿Solo es cocina central y que de las reposterías?
- **HACCP:** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) Es un sistema cuya finalidad es la prevención de enfermedades transmisibles o intoxicaciones en los consumidores a través de los alimentos.
- **Higiene de los Alimentos:** Son cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades, así como ser un medio de crecimiento de ciertos microorganismos (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.
- **Inocuidad:** Ausencia de patógenos o contaminantes que pueden afectar directamente a la salud de los consumidores.
- **Toxi infección Alimentaria:** Se refiere a las intoxicaciones e infecciones ocasionadas por alimentos contaminados por gérmenes patógenos. Intoxicación e infección son dos términos y situaciones diferentes
- **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y



distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **Características organolépticas:** Condiciones del alimento que involucran características que pueden ser detectadas con los sentidos: color, olor, sabor, apariencia, textura, frescura.
- **Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano. Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos en el medio ambiente alimentario.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

## 6.2. DISPOSICIONES GENERALES

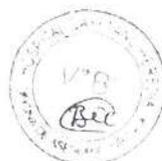
El personal del Departamento Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, deberá cumplir con las siguientes disposiciones establecidas en el presente documento.

- Higiene de manos.
- Capacitación continua.
- Control de enfermedades.
- Durante su jornada de trabajo usar uniforme de color blanco.
- Medidas de higiene rigurosa durante la manipulación de alimentos.
- Evitar el uso de maquillaje, perfumes y desodorantes con olores penetrantes.

## 6.3. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Deberán cumplir con las siguientes disposiciones específicas establecidas en el presente documento:

- No permitido el uso de joyas y otros objetos similares.
- El personal debe ingresar a su área de trabajo correctamente uniformado.
- Uso de uniforme completo y limpio, gorro, mascarilla.
- Higiene de manos, uñas cortas y limpias, no uso de esmalte de uñas ni de uñas postizas.

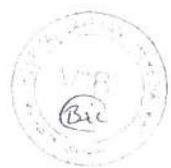
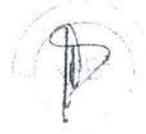


## 6.4. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.1. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE CARNES ROJAS	
<p><b>A. DEFINICIÓN</b> Este procedimiento describe operaciones de lavado, cortado y despiece de carnes rojas.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Reducir el riesgo de la presencia de microorganismos patógenos en carnes rojas.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista de la Unidad Funcional de Producción.</li> <li>- Tec. Nutrición de la Unidad de Producción</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento</li> <li>- Lic. Nutricionista Jefa encargada de Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guantes y mascarilla.</li> <li>➤ Bandejas de acero inoxidable</li> <li>➤ Poza de Lavado</li> <li>➤ Tablas de picar de color rojo.</li> <li>➤ Cuchillos de cocina.</li> <li>➤ Mesa de trabajo de acero inoxidable.</li> <li>➤ Recipientes de acero inoxidable para colocar carnes.</li> <li>➤ Formato de Buenas Prácticas de Manipulación de carnes. (Ver Anexo)</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la Higiene de manos.</li> <li>2. Verificar la cantidad y calidad de insumos solicitada por Nutricionista.</li> <li>3. Realizar lavado correspondiente de la carne con agua potable a chorro y escurrir.</li> <li>4. Realizar cortes uniformes de acuerdo a la preparación.</li> <li>5. Aderezar y/o salpimentar carnes de acuerdo a preparación.</li> <li>6. Llevar al área de producción intermedia (procesamiento de alimentos cocidos).</li> <li>7. Realizar la higiene de manos</li> </ol>	

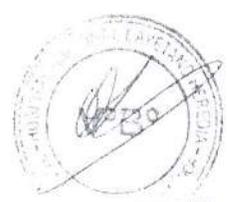


DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.2. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE CARNES DE AVES	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento describe operaciones tales como descongelar, lavar, cortar y despiezar las aves.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Reducir el riesgo de peligro biológico.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista encargada de la Unidad Funcional de producción</li> <li>- Tec. Nutrición de la Unidad de Producción.</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento</li> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guantes y mascarilla.</li> <li>➤ Bandejas de acero inoxidable</li> <li>➤ Poza de Lavado</li> <li>➤ Tablas de picar de color amarillo</li> <li>➤ Cuchillos</li> <li>➤ Mesa de trabajo de acero inoxidable</li> <li>➤ Recipientes de acero inoxidable para colocar aves.</li> <li>➤ Formato de Buenas Prácticas de Manipulación de Aves (Ver Anexo)</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos.</li> <li>2. Verificar la cantidad y calidad solicitada por Nutricionista.</li> <li>3. Realizar el lavado del pollo, pavita y derivado con agua potable a chorro y escurrir.</li> <li>4. Descongelar en refrigeración a temperatura no mayor a 5° C./ o sumergir las aves congeladas en agua potable a una temperatura no mayor de 21° C por un tiempo de 4 horas manteniéndolas en su empaque original para evitar contacto con el agua.</li> <li>5. Lavar el ave descongelada con agua potable a chorro, escurrir.</li> <li>6. Trozar el pollo, pavita y derivados según indicaciones de Lic. en Nutrición.</li> <li>7. Aderezar y/o salpimentar de acuerdo a preparación.</li> <li>8. Llevar al área de producción intermedia (procesamiento de alimentos cocidos).</li> <li>9. Realizar la higiene de manos.</li> </ol>	

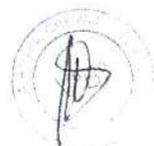


DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.3. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE VÍSCERAS	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento describe operaciones tales como lavado, descongelado, cortado, fileteado de vísceras.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Asegurar la inocuidad del producto.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad Funcional de Producción</li> <li>- Tec Nutrición de la Unidad de Producción.</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento.</li> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad Funcional de Producción</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guantes y mascarilla.</li> <li>• Bandejas de acero inoxidable</li> <li>• Poza de Lavado</li> <li>• Tablas de picar de color rojo</li> <li>• Cuchillos</li> <li>• Mesa de trabajo de acero inoxidable</li> <li>• Recipientes de acero inoxidable para colocar vísceras.</li> <li>• Formato de Buenas Prácticas de Manipulación de Vísceras. (Ver Anexo)</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos.</li> <li>2. Verificar la cantidad y calidad solicitada por Nutricionista.</li> <li>3. Descongelar teniendo protegido el producto en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C. o en agua potable corriente mantenida a temperatura no superior a los 21°C por un tiempo de 4 horas manteniendo su envase original (bolsa de polipropileno de alta densidad sellado al vacío) para evitar contacto con el agua.</li> <li>4. Lavar el producto descongelado con agua potable a chorro, escurrir y filetear o cortar.</li> <li>5. Aderezar y/o salpimentar de acuerdo a preparación.</li> <li>6. Llevar al área de producción intermedia (procesamiento de alimentos cocidos).</li> <li>7. Realizar la higiene de manos.</li> </ol>	

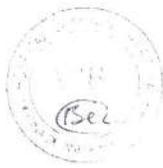
13



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.4. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE PESCADOS Y MARISCOS	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento describe operaciones tales como descongelado, lavado, cortado y/o fileteado de pescado y picado de mariscos.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del pescado y mariscos.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad Funcional de Producción</li> <li>- Tec Nutrición de la Unidad de Producción.</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento.</li> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad de Producción</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guantes y mascarilla.</li> <li>➤ Bandejas de acero inoxidable</li> <li>➤ Poza de Lavado</li> <li>➤ Tabla de picar color azul</li> <li>➤ Cuchillos</li> <li>➤ Mesa de trabajo de acero inoxidable</li> <li>➤ Recipientes de acero inoxidable.</li> <li>➤ Formato de Buenas Prácticas de Manipulación de Pescados y Mariscos (Ver Anexo)</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos</li> <li>2. Verificar la cantidad y calidad solicitada según número de raciones a preparar</li> <li>3. Descongelar teniendo protegido el producto en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C. o en agua potable corriente mantenida a temperatura no superior a los 21°C por un tiempo de 4 horas manteniendo su envase original (bolsa de polipropileno de alta densidad sellado al vacío).</li> <li>4. Lavar con agua potable a chorro.</li> <li>5. Filetear y/o cortar pescado, mariscos picar.</li> <li>6. Salpimentar, apanar o aderezar.</li> <li>7. Llevar al área de producción intermedia (procesamiento de alimentos cocidos).</li> <li>8. Realizar la higiene de manos.</li> </ol>	



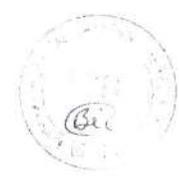
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.5. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE VEGETALES Y FRUTAS	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento describe operaciones de lavado, recorte, deshojado y pelado de vegetales y frutas.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Reducir los peligros físicos, biológicos y químicos.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista de la Unidad Funcional de Producción.</li> <li>- Tec. Nutrición de la Unidad de Producción</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento</li> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes y mascarilla.</li> <li>✓ Canastillas plásticas</li> <li>✓ Bandejas de acero inoxidable</li> <li>✓ Poza de Lavado</li> <li>✓ Tablas de picar de color verde</li> <li>✓ Cuchillo</li> <li>✓ Mesa de trabajo de acero inoxidable</li> <li>✓ Pelador de acero inoxidable</li> <li>✓ Formato de Buenas Prácticas de Manipulación de Vegetales y Frutas (Ver Anexo)</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos</li> <li>2. Verificar la cantidad y la calidad solicitada por la Nutricionista.</li> <li>3. Realizar lavado con agua potable a chorro para eliminar barro, piedrecillas y sustancias químicas</li> <li>4. Realizar el recorte, pelado y deshojado de hortalizas según corresponda.</li> <li>5. Colocar en envase para destinar a cocción y envases apropiados en caso de productos crudos.</li> <li>6. Llevar a área de productos cocidos o productos crudos según corresponda..</li> <li>7. Colocar en peladora industrial, rectificar pelado, lavar y colocar en envase apropiado.</li> <li>8. Depositar los residuos sólidos orgánicos en recipientes con tapa, evitando su presencia en el piso.</li> <li>9. Realizar la higiene de manos.</li> </ol>	



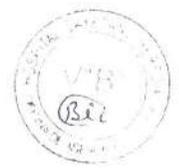
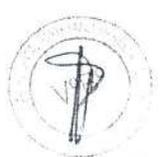
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.6. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE PANES Y PASTELES	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento describe operaciones de conteo y corte de diferentes panes y pasteles.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Reducir el riesgo de la presencia de microorganismos patógenos en panes y pasteles.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista de la Unidad Funcional de Producción.</li> <li>- Tec. Nutrición de la Unidad de Producción</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento</li> <li>- Lic. Nutricionista Jefa encargada de Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes y mascarilla.</li> <li>✓ Bandejas de acero inoxidable.</li> <li>✓ Tablas de picar de color blanca.</li> <li>✓ Cuchillos de hoja de serrucho.</li> <li>✓ Mesa de trabajo de acero inoxidable.</li> <li>✓ Recipientes de acero inoxidable.</li> <li>✓ Formato de Buenas Prácticas de Manipulación de Panes y Pasteles (Ver Anexo).</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos.</li> <li>2. Verificar la cantidad y calidad solicitada por el Nutricionista.</li> <li>3. Realizar conteo, cortes y colocación de entremeses a diversos panes según indicación.</li> <li>4. Seleccionar panes por preparaciones y colocar en bandejas de acero en los diversos coches transportadores de alimentos hacia el área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> <li>5. Seleccionar panes por preparaciones y colocar en bandejas de acero en coche transportador de alimentos hacia el área de producción intermedia (comedor).</li> <li>6. Realizar la higiene de manos.</li> </ol>	



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
<p align="center"><b>6.4.7. PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE FÓRMULAS ENTERALES Y LÁCTEAS</b></p>	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento describe operaciones de pesado, preparado y envasado de fórmulas enterales y lácteas.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Reducir el riesgo de peligro biológico de las fórmulas preparadas.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista encargada de la Unidad Funcional de Producción – Fórmulas Enterales y Lácteas</li> <li>- Tec. Nutrición de la Unidad de Producción - Fórmulas Enterales y Lácteas.</li> <li>-</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento.</li> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad Funcional de Producción - Fórmulas Enterales y Lácteas.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes y mascarilla.</li> <li>✓ Frascos de vidrios.</li> <li>✓ Formato de pedido de fórmulas enterales.</li> <li>✓ Formato de pedido de fórmulas lácteas.</li> <li>✓ Coche transportador.</li> <li>✓ Campos de tela estériles.</li> <li>✓ Jarras medidoras de vidrio</li> <li>✓ Mesa de trabajo de acero inoxidable</li> <li>✓ Recipientes de acero inoxidable para colocar frascos de fórmulas preparadas.</li> <li>✓ Formato de aplicación de monitoreo de frascos de vidrio. (Ver Anexo)</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos.</li> <li>2. Verificar la cantidad y diversidad de productos lácteos y enterales solicitados por Nutricionista.</li> <li>3. Realizar limpieza de tapas con alcohol gel.</li> <li>4. Rotular los frascos de vidrio.</li> <li>5. Realizar la Higiene de manos.</li> <li>6. Reconstituir fórmulas de acuerdo a porcentaje estándar indicado</li> <li>7. Llenar frascos de vidrio limpios, según indicaciones.</li> <li>8. Distribuir fórmulas preparadas al área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> <li>9. Realizar la higiene de manos.</li> </ol>	

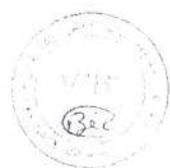


<b>DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA</b>	<b>UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)</b>
<b>6.4.8. PROCEDIMIENTO DE ELABORACION INTERMEDIA O COCCIÓN CARNES ROJAS</b>	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la eliminación de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> - Controlar tiempo y temperatura necesaria de cocción de carnes rojas para la eliminación de microorganismos patógenos.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b> - Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción - Tec. Nutrición de Unidad Funcional de Producción.</p> <p><b>D. SUPERVISION</b> - Lic. Nutricionista Jefe del Departamento - Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción.</p> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cocina Industrial</li> <li>➤ Horno Industrial</li> <li>➤ Sartén Eléctrica</li> <li>➤ Marmitas</li> <li>➤ Menajes de cocina</li> <li>➤ Mesas de trabajo de acero inoxidable</li> <li>➤ Formato de control de temperatura de carnes rojas cocidas, fritas, horneadas. (Ver Anexo)</li> <li>➤ Termómetro de grado alimentario.</li> <li>➤ Lapiceros</li> </ul> </p> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos</li> <li>2. Sellar las presas de carnes rojas</li> <li>3. Colocar en aderezo y proceder a cocción.</li> <li>4. Controlar el tiempo y temperatura de semi cocción (63° C), asegurar eliminación de Salmonella spa.</li> <li>5. Controlar tiempo y temperatura de cocción final (74° C) músculo profundo. Registrar en formato.</li> <li>6. Controlar temperatura de aceite (170° C) para carnes rojas fritas.</li> <li>7. Controlar temperatura de horneado (165° C) para carnes rojas.</li> <li>8. Colocar carnes rojas cocidas en bandejas de acero inoxidable con tapa.</li> <li>9. Transportar en coche al área de producto terminado previniendo la contaminación cruzada (aislar de alimentos crudos u otros que favorezcan el riesgo de contaminación).</li> <li>10. Realizar la higiene de manos</li> </ol>	



*[Handwritten signature]*

<b>DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA</b>	<b>UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)</b>
<b>6.4.9. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE AVES</b>	
<p><b>A. DEFINICIÓN</b> Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la eliminación de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar el tiempo y la temperatura necesaria para la eliminación de microorganismos patógenos.</li> </ul> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista encargada de la Unidad Funcional de Producción.</li> <li>- Tec. Nutrición de la Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento.</li> <li>- Lic. Nutricionista Encargada de Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cocina Industrial</li> <li>➤ Horno Industrial</li> <li>➤ Sartén Eléctrica</li> <li>➤ Marmita</li> <li>➤ Menajes de cocina</li> <li>➤ Mesas de trabajo de acero inoxidable</li> <li>➤ Formato de control de temperatura de aves cocidas, fritas, horneadas. (Ver Anexo)</li> <li>➤ Lapiceros</li> <li>➤ Termómetro de grado alimentario.</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos</li> <li>2. Sellar con calor las presas de aves. (pollo, pavita, etc.).</li> <li>3. Colocar en aderezo, salsas, marinadas y proceder a cocción.</li> <li>4. Controlar el tiempo y temperatura de semi cocción (65°C), asegurar eliminación de Salmonella spp.</li> <li>5. Controlar tiempo y temperatura de cocción (74° C) músculo profundo. Registrar en formato.</li> <li>6. Controlar temperatura de aceite (170° C) para aves fritas.</li> <li>7. Controlar temperatura de horneado (170° C) para aves.</li> <li>8. Colocar carne de aves cocidas, fritas, horneadas en bandejas de acero inoxidable con tapa.</li> <li>9. Transportar en coche a área de elaboración final previniendo la contaminación cruzada (aislar de alimentos crudos u otros que favorezcan el riesgo de contaminación).</li> <li>10. Mantener en condiciones higiénicas sanitarias los alimentos cocidos.</li> <li>11. Realizar la higiene de manos</li> </ol>	



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.10. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE VISCERAS	

**A. DEFINICION**

Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la eliminación de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.

**B. OBJETIVO**

Controlar el tiempo y temperatura de cocciones necesarias para la eliminación de microorganismos psicrófilos y patógenas.

**C. RESPONSABLES**

- Lic. Nutricionista de la Unidad funcional de Producción.
- Tec. Nutrición de la Unidad funcional de Producción.

**D. SUPERVISION**

- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento
- Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción.

**E. MATERIALES Y EQUIPOS**

- ✓ Cocina industrial
- ✓ Sartén Eléctrica
- ✓ Marmita
- ✓ Menajes de cocina
- ✓ Mesas de trabajo de inoxidable
- ✓ Formato de control de temperatura de vísceras cocidas.
- ✓ Lapiceros
- ✓ Termómetro de grado alimentario

**F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO**

1. Realizar la higiene de manos
2. Aderezar, marinar, cocinar y freír vísceras.
3. Controlar tiempo y temperatura de cocción (74° C) tejido medio
4. Controlar temperatura de aceite (170° C) para vísceras fritas.
5. Mezclar con aderezo u otros alimentos (papa y vegetales cocidos o salteados) según corresponda.
6. Colocar vísceras cocidas en bandeja de acero inoxidable con tapa.
7. Colocar vísceras fritas en bandeja de acero inoxidable con tapa
8. Transportar en coche a área de producto final previniendo la contaminación cruzada (aislar de alimentos crudos u otros que favorezcan el riesgo de contaminación).
9. Realizar la higiene de manos.



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN)
6.4.11. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	
<p><b>A. DEFINICIÓN</b> Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar el tiempo, temperatura de cocción y cortado necesarios para la eliminación de microorganismos psicrófilos y patógenos.</li> </ul> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista de la Unidad Funcional de Producción.</li> <li>- Tec. Nutrición de la Unidad Funcional de producción.</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento</li> <li>- Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cocina industrial</li> <li>➤ Sartén Eléctrica</li> <li>➤ Horno industrial</li> <li>➤ Menaje de cocina</li> <li>➤ Mesas de trabajo de acero inoxidable</li> <li>➤ Termómetro de grado alimentario</li> <li>➤ Formato de control de temperatura de pescado y mariscos cocidos.</li> <li>➤ Lapiceros</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos</li> <li>2. Controlar tiempo y temperatura de horneado de pescado (150° C).</li> <li>3. Controlar temperatura de aceite (170° C) para fritura de pescados.</li> <li>4. Mezclar con aderezo, salsas y otros productos (cebolla blanqueada) corresponda el tipo de elaboración.</li> <li>5. Los pescados cocidos colocar en bandeja de acero inoxidable con tapa.</li> <li>6. Transportar en coche a área de elaboración final previniendo la contaminación cruzada (aislar de alimentos crudos u otros que favorezcan el riesgo de contaminación).</li> <li>7. Realizar la higiene de manos</li> </ol>	



## 6.4.12. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE VEGETALES

22

**A. DEFINICIÓN**

Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.

**B. OBJETIVO**

Controlar el tiempo, temperatura de cocción y cortado necesarios para la eliminación de microorganismos patógenos.

**C. RESPONSABLES**

- Lic. Nutricionista de la Unidad funcional de Producción
- Tec. Nutrición de la Unidad funcional de Producción.

**D. SUPERVISIÓN**

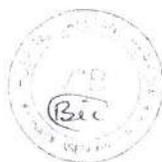
- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento.
- Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción.

**E. MATERIALES Y EQUIPOS**

- ✓ Cocina industrial
- ✓ Marmita
- ✓ Horno industrial
- ✓ Menaje de cocina
- ✓ Mesas de trabajo de acero inoxidable
- ✓ Formato de control de temperatura de vegetales cocido.
- ✓ Lapiceros
- ✓ Termómetro de grado alimentario

**F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO**

1. Realizar la higiene de manos
2. Controlar tiempo y temperatura de horneado de tubérculos: papa, camote (150° C/2 horas aprox).
3. Controlar temperatura de aceite (170° C) para fritura de tubérculos.
4. Controlar la temperatura de ebullición del agua para blanquear vegetales (80° C), el tiempo depende de la textura del vegetal.
5. Mezclar con aliño, salsas y otros productos según tipo de elaboración.
6. Colocar en bandeja de acero inoxidable con tapa.
7. Transportar en coche a área de elaboración final previniendo la contaminación cruzada (aislar de alimentos crudos u otros que favorezcan el riesgo de contaminación).
8. Realizar la higiene de manos



6.4.13. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA  
DISTRIBUCION PRELIMINAR**A. DEFINICIÓN**

Este procedimiento describe la forma de distribución de las preparaciones para las áreas de Nutrioterapia y Dietoterapia además de usuario interno (personal Asistencial de Guardia) para prevenir la contaminación cruzada.

**B. OBJETIVO**

- Asegurar el trasvase y el transporte inocuo de las preparaciones hasta el lugar de distribución indicado.

**C. RESPONSABLES**

- Lic. Nutricionista de la Unidad Funcional de Producción.
- Jefe de Cocina de la Unidad Funcional de Producción.
- Personal técnico de Unidad Funcional de Producción.
- Personal técnico del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia

**D. SUPERVISION**

- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento
- Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción.
- Lic. Nutricionistas encargadas de Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.

**E. MATERIALES Y EQUIPOS**

- Menaje de cocina de acero inoxidable.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Utensilios y menaje de acero inoxidable para recepción de alimentos
- Coches transportadores de alimentos
- Tablas de acero inoxidable con tapa

**F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO**

- Nutricionista supervisa la adecuada distribución de las preparaciones del Área de Nutrioterapia y Comedor.
- Jefe de cocina es responsable de dirigir al personal técnico en la distribución de las preparaciones de acuerdo al pedido de dietas y programación de menús.
  1. Realizar la higiene de manos.
  2. Recepcionar las diferentes preparaciones en menaje y colocar en el coche respectivo.
  3. Transportar los alimentos/preparaciones a sus respectivas Áreas de Nutrioterapia y Dietoterapia.
  4. Recepcionar las preparaciones en tablas y transportar al comedor en coche para ser colocadas en mesas calentadoras (baño maría).
  5. Realizar la higiene de manos.



6.4.14. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION A PERSONAL (EMPLATADO)

**A. DEFINICION**

Este procedimiento describe la forma de servir y acondicionar las preparaciones en el plato de forma higiénica.

**B. OBJETIVO**

Evitar contaminación de los alimentos/preparaciones.

**C. RESPONSABLES**

- Lic. Nutricionista de la Unidad Funcional de Producción.
- Tec. Nutrición de la Unidad Funcional de Producción (Área de Comedor)

**D. SUPERVISION**

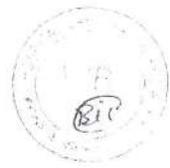
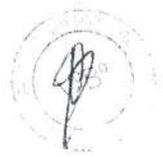
- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento.
- Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción.

**E. MATERIALES Y EQUIPOS**

- Vajilla hotelera(entrada, sopa, fondo y postre)
- Vasos de acero inoxidable
- Cubiertos descartables
- Azafates o bandejas de acero inoxidable
- Menaje de acero inoxidable
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Alcohol gel.
- Guantes de examen clínico.

**F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO**

1. Realizar la higiene de manos antes de calzarse los guantes.
2. Recepcionar en tabolas las preparaciones y/o alimentos de acuerdo a régimen programado.
3. Transportar en coche cerrado al comedor en tres diferentes horarios (desayuno, almuerzo y cena).
4. Colocar en mesa calentadora a "baño María" (80° C) según corresponda las preparaciones
5. Proceder al servido de las preparaciones en vajilla hotelera.
6. Emplear utensilios de acero inoxidable para el servido de las diversas preparaciones.
7. Colocar el plato servido sobre la mesa calentadora.
8. Trasladar platos servidos a la bandeja de acero inoxidable.



6.4.15. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA SERVIDO A  
PACIENTES (ARMADO DE BANDEJAS)

## A. DEFINICION.

Este procedimiento describe la forma correcta e higiénica del servido de los diferentes regímenes dietéticos indicados por Lic. Nutricionista.

## B. OBJETIVO.

Garantizar la inocuidad del proceso de servido de las preparaciones a pacientes según indicaciones dietéticas.

## C. RESPONSABLES.

- Licenciadas de Nutrición del área de Nutrioterapia y Dietoterapia.
- Personal Técnico del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.

## D. SUPERVISION.

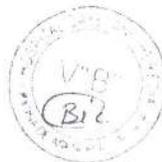
- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento
- Lic. Nutricionista encargada del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.

## E. MATERIALES Y EQUIPOS.

- Cocina eléctrica.
- Mesas de acero inoxidable.
- Menaje de cocina de acero inoxidable
- Bandejas de acero inoxidable.
- Alcohol gel.
- Guantes de examen clínico.

## F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.

1. Realizar la higiene de manos.
2. Supervisar las cantidades de preparaciones recibidas y realizar la evaluación de características organolépticas.
3. Colocar las preparaciones en mesas y/o cocina según corresponda para mantener temperaturas adecuadas.
4. Utilizar vajilla adecuada y guantes descartables al manipular alimentos.
5. Efectuar el servido de régimen completo.
6. Efectuar el servido de regímenes especiales.
7. Efectuar el manejo adecuado de menaje y vajilla (bandejas por el borde y tazas por el asa).
8. Colocar las bandejas en el coche distribuidor, evitando el derrame de alimentos de las bandejas.
9. Mantener cerrado el coche transportador para conservar la temperatura adecuada de las preparaciones.
10. Ubicar y proteger preparaciones frías en la parte superior del coche antes de iniciar la distribución.
11. Realizar la higiene de manos.



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	ÁREA DE NUTRIOTERAPIA Y DIETOTERAPIA
6.4.16. PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS	
<p><b>A. DEFINICION.</b> Este procedimiento describe la forma correcta e inocua de distribución de las bandejas según indicaciones.</p> <p><b>B. OBJETIVO.</b> Garantizar la inocuidad en el proceso de distribución de los regimenes según indicación nutricional y especificada en el formato de prescripciones dietéticas.</p> <p><b>C. RESPONSABLES.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciadas de Nutrición del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> <li>- Personal Técnico del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento</li> <li>- Lic. Coordinadora del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia</li> <li>- Lic. Nutricionista encargada del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coche transportador de alimentos.</li> <li>• Bandejas de acero inoxidable.</li> <li>• Tazas de acero inoxidable</li> <li>• Registro de Prescripciones Dietéticas de Hospitalización.</li> <li>• Indicadores de dietas.</li> <li>• Lapiceros.</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutricionista supervisa la adecuada distribución de las preparaciones del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la higiene de manos.</li> <li>2. Desplazar el coche transportador con las bandejas servidas según indicación.</li> <li>3. Ingresar al pasillo del ambiente correspondiente y verifica el registro de Prescripciones Dietéticas.</li> <li>4. Realizar la higiene de manos antes de entregar bandeja.</li> <li>5. Extraer la bandeja correspondiente a cada paciente y lo identifica.</li> <li>6. Ingresar, saludar y entregar amablemente la ración alimentaria en la mesa de cada paciente.</li> <li>7. Realizar higiene de manos después de entregar la bandeja.</li> <li>8. Realizar la higiene de manos.</li> </ol> </li> </ul>	



<b>DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA</b>	<b>UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES. (ÁREA DE PRODUCCIÓN) ÁREA DE NUTRIOTERAPIA Y DIETOTERAPIA</b>
<b>6.4.17. PROCEDIMIENTO DE HIGIENE DE MANOS</b>	
<p><b>A. DEFINICION</b> Este procedimiento describe los pasos a seguir para la correcta higiene de manos.</p> <p><b>B. OBJETIVO</b> Reducir el riesgo de presencia de microorganismos patógenos y asegurar la calidad higiénica sanitaria del producto final.</p> <p><b>C. RESPONSABLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista de la Unidad Funcional de Producción.</li> <li>- Lic. Nutricionista del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> <li>- Personal Técnico del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> <li>- Personal Técnico Nutrición de la Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>D. SUPERVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lic. Nutricionista Jefe del Departamento</li> <li>- Lic. Nutricionista del Área de Nutrioterapia y Dietoterapia.</li> <li>- Lic. Nutricionista encargada de Unidad Funcional de Producción.</li> </ul> <p><b>E. MATERIALES Y EQUIPOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Alcohol gel</li> <li>✓ Lista de verificación de la técnica de lavado de manos con agua y jabón (ficha N°2)</li> <li>✓ Lista de verificación de la técnica de lavado de manos con solución alcohólica (ficha N°3)</li> <li>✓ Papel toalla</li> </ul> <p><b>F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar higiene de manos: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Antes de trabajar o al reiniciar el trabajo.</li> <li>✓ Antes y después de tocar alimentos.</li> <li>✓ Después de haber usado los servicios higiénicos.</li> <li>✓ Después de toser o estornudar.</li> <li>✓ Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados.</li> </ul> </li> <li>2. Aplicar la técnica y el tiempo apropiado para el lavado de manos.</li> </ol>	



## VII. Responsabilidades

La Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética debe asegurar la difusión, capacitación, supervisión y cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación, bajo responsabilidad del siguiente personal:

- a. Nutricionista encargada de Unidad funcional de Producción de Regímenes y Fórmulas enterales y lácteas:
  - Personal técnico de producción
  - Personal técnico de comedor.
  - Personal técnico de Fórmulas Enterales y lácteas.
  - Personal de almacén
  
- b. Nutricionista encargada del servicio de Nutrioterapia y Dietoterapia:
  - Personal Técnico de Nutrición.
  
- c. Responsable de aplicación:
  - Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética
  - Encargado de supervisión



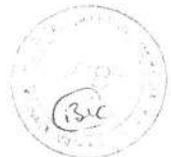
*[Handwritten signature]*

## VIII. REFERENCIA BIBLIOGRAFIA

- DOMINGUEZ Lourdes Armada, Cristina Ros Oliver. 2006. Manipulador de 76 Alimentos. La Importancia en la Elaboración y Servicios de Comidas. Primera Edición. España: Editorial Ideas Propias.
- GONZALES Fabián, CORNEJO Alejandra, PETEAN Nelson. En defensa de nuestra pesca. Manipulación, Higiene y Calidad para Nuevos Productos de Pescado. Edición Especial. Argentina: 2006.
- Prompyme. Manual de Buenas Prácticas de Manipulación. Dirigido a empresarios, administradores y empleados de restaurantes.
- Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en establecimientos de Salud de 1er, 2do y 3er nivel de atención. Ministerio de Salud y Deportes Instituto Nacional de Seguros de Salud. Bolivia. 2008.
- Norma Técnica de Salud No 103 – MINSA/DGSP – V – 01. Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética. (23 de octubre del 2013).
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en Hoteles. Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Desarrollo Económico. Instituto Distrital de Turismo. 2007.
- Manual de Manipulación de Alimentos. Fuerzas Armadas de Colombia. 2008.
- Manual de Manipulación de Alimentos. Hospital Dos de Mayo. 2014.
- Organización Mundial de Salud: Manual técnico de referencia para la higiene de las manos, 2009.
- Safety, W. P. (2009). Manual técnico de referencia para la higiene de las manos: dirigido a los profesionales sanitarios, a los formadores ya los observadores de las prácticas de higiene de las manos.



# IX. ANEXOS















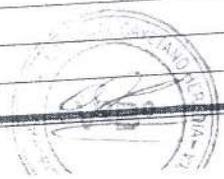
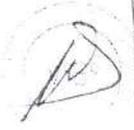
### 10.6. VERIFICACION DEVERIFICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN

Objetivo: Verificar el procedimiento de superficie libre de coches y la utilización de mascarilla y gorro durante la recepción de regimenes dietéticos en horarios de almuerzo y comida.

FECHA	SERVICIO	HORA		RESPONSABLE		CONFORMIDAD Superficie de coche libre		CONFORMIDAD Gorro y mascarilla		OBSERVACIONES
		ALMUERZO	COMIDA	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	C	NC	C	NC	
	Cirugía									
	Emergencia A.									
	Pediatría									
	Medicina A y B									
	Gineco Obst									
	Traumatología									
	Tropicales									
	Emergencia Ped.									

FECHA	SERVICIO	HORA		RESPONSABLE		CONFORMIDAD Superficie de coche libre		CONFORMIDAD Gorro y mascarilla		OBSERVACIONES
		ALMUERZO	COMIDA	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	C	NC	C	NC	
	Cirugía									
	Emergencia A.									
	Pediatría									
	Medicina A y B									
	Gineco Obst									
	Traumatología									
	Tropicales									
	Emergencia Ped.									

FECHA	SERVICIO	HORA		RESPONSABLE		CONFORMIDAD Superficie de coche libre		CONFORMIDAD Gorro y mascarilla		OBSERVACIONES
		ALMUERZO	COMIDA	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	C	NC	C	NC	
	Cirugía									
	Emergencia A.									
	Pediatría									
	Medicina A y B									
	Gineco Obst									
	Traumatología									
	Tropicales									
	Emergencia Ped.									













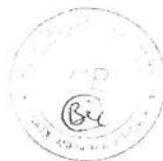




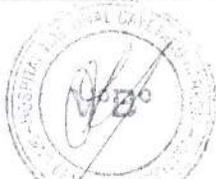




# FORMATOS DE MONITOREO DE B.P.M



# FLUJOGRAMAS DE PROCEDIMIENTOS

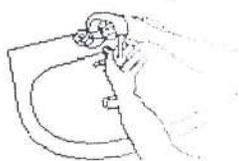


# ¿Cómo lavarse las manos?

Lávese las manos cuando estén visiblemente sucias.  
Si no, utilice un desinfectante de manos con alcohol.

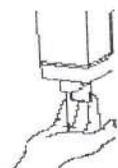
**0** Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

**0**



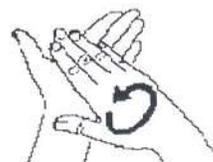
Móvese las manos con agua.

**1**



Aplique suficiente cantidad de jabón para cubrir todas las superficies de las manos.

**2**



Frótese las palmas de las manos entre sí;

**3**



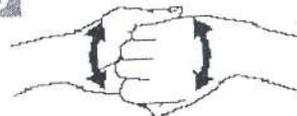
Frótese la palma de la mano contra el dorso de la mano, entrelazando los dedos y viceversa.

**4**



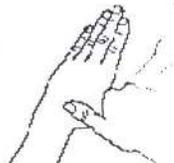
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

**5**



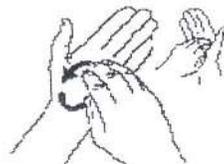
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

**6**



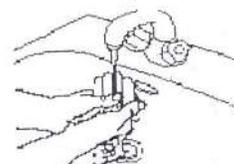
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma derecha y viceversa;

**7**



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa;

**8**



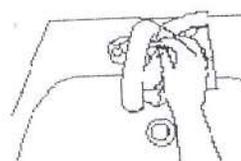
Enjuéguese las manos con agua;

**9**



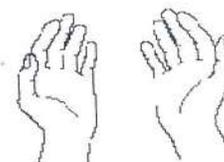
Séquese las manos con una toalla de un solo uso.

**10**



Utilice la toalla para cerrar el grifo;

**11**



Ahora sus manos son seguras.

# Técnica de HM por fricción

Para la higiene de las manos utilice un preparado con alcohol.  
Lávese las manos cuando estén visiblemente sucias.

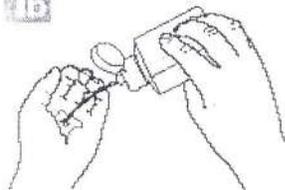
 Duración: 1 minuto. Procedimiento: 29-30 segundos.

**1a**

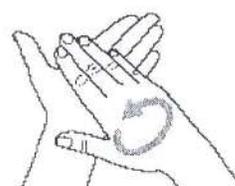


Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies a tratar.

**1b**



**2**



Frótese las palmas de las manos entre sí.

**3**



Frótese la palma derecha contra la mano izquierda, los dedos y viceversa.

**4**



Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.

**5**



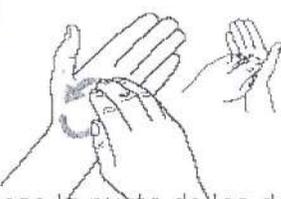
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

**6**



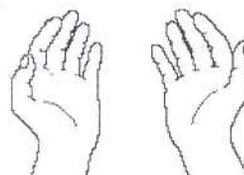
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapado en la palma de la mano viceversa.

**7**

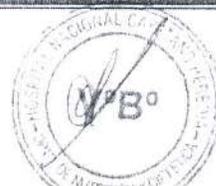


Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.

**8**



Una vez secas, sus manos son seguras.



FICHA N°2

LISTA DE VERIFICACION DE LA TECNICA DE HIGIENE DE MANOS CON AGUA Y JABON

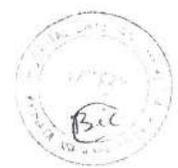
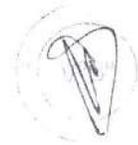
Servicio: \_\_\_\_\_ Profesión: \_\_\_\_\_

Sexo: \_\_\_\_\_ Años de servicio: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_ Turno: \_\_\_\_\_

N° Camas: \_\_\_\_\_

		SI	NO	OBSERVACIONES
	Se moja las manos			
1	Se aplica jabón			
2	Se frota las palmas			
3	Se frota la palma de la mano izquierda contra la palma de la mano derecha y viceversa.			
4	Frotación de los dedos			
5	Se frota las manos entrelazadas.			
6	Se frota con la mano izquierda, rotación de la mano derecha y viceversa.			
7	Se frota la palma de la mano izquierda contra la palma de la mano derecha y viceversa.			
8	Se enjuaga las manos			
9	Se seca con paño limpio			
10	Utiliza el paño limpio			
	40-60 Seg			%



### FICHA N°3

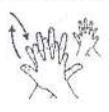
#### LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA TÉCNICA DE HIGIENE DE MANOS CON SOLUCIÓN ALCOHOLICA

Servicio: \_\_\_\_\_ C.º \_\_\_\_\_ Profesión \_\_\_\_\_

Sexo: \_\_\_\_\_ Años de servicio: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_ Turno: \_\_\_\_\_

N° Camas \_\_\_\_\_ Pacientes \_\_\_\_\_

				SI	NO	OBSERVACIONES
1	Deposita en una cantidad de solución suficiente para cubrir toda la superficie de la mano.	Se deposita una cantidad suficiente de solución para cubrir toda la superficie de la mano.				
2	Se frota las palmas de las manos entre sí.	Se frota las palmas de las manos entre sí.				
3	Frota la palma de la mano izquierda contra el dorso de la mano derecha y viceversa.	Se frota el dorso de la mano izquierda contra la palma de la mano derecha y viceversa.				
4	Frota las puntas de los dedos entre sí, con la mano opuesta.	Se frota entre sí las puntas de los dedos de la mano opuesta.				
5	Frota el dorso de una mano con la palma de la otra.	Se frota el dorso de una mano con la palma de la otra.				
6	Frota con el pulgar izquierdo la palma de la mano derecha.	Se frota con el pulgar izquierdo la palma de la mano derecha.				
7	Frota la palma de la mano derecha contra la palma de la izquierda, con rotación y presión.	Se frota la palma de la mano derecha contra la palma de la izquierda, con rotación y presión.				
			20-30 Seg			
					%	

