

# **Proyecto de Intervención Nutricional 2026 Jardín Infantil y Sala Cuna Big House**

**Nutricionista María Teresa Ceballos Vilches  
Universidad de Chile**

## Marco Teórico

En primera instancia, es preciso entender los cambios que ha experimentado Chile desde el punto de vista epidemiológico y nutricional.

La malnutrición por déficit infantil ya no trasciende como problema de salud pública, debido a que durante los últimos 30 años, se ha observado una importante inflexión, pese a los cambios económicos y las repetidas crisis ocurridas durante estos últimos decenios, esto se atribuye a las diversas intervenciones implementadas en el área de nutrición, tanto en la salud primaria, educación y saneamiento ambiental dirigidos a la población infantil. Chile pasó de tener el más alto índice de mortalidad infantil en América Latina, al más bajo. Esto se produjo por la estrecha relación entre mortalidad y desnutrición, disminuyendo ésta de un 37% a un 0,1% (1).

En la década de los setenta, alrededor del 17% de la mortalidad en adultos era a causa de enfermedades cardiovasculares, seguido de un 12% por cáncer. Finalmente, en menor frecuencia, los accidentes, enfermedades respiratorias (bronconeumonías infantiles), enfermedades infecciosas y parasitarias.

Hacia el año 2000, los principales problemas de salud, tales como enfermedades cardiovasculares y cánceres, suman más de un 50% del total de las muertes y las enfermedades infecciosas disminuyen a menos de un 3% en adultos. Las enfermedades respiratorias comienzan a cobrar importancia en el grupo etéreo de los niños y ancianos.

Lo anterior describe un importante y profundo cambio en el perfil epidemiológico de la población chilena. La tasa de mortalidad general se encuentra en descenso, sin embargo, las tasas de enfermedades crónicas (diabetes, hipertensión), asociadas a la dieta y la malnutrición por exceso, han aumentado progresivamente en las últimas tres décadas (2).

La obesidad constituye en la actualidad la enfermedad nutricional más prevalente en la población menor de 20 años. Dentro de la población escolar chilena, la tendencia muestra que esta patología en varones casi triplica a la de mujeres, según el mapa nutricional de la JUNAEB, la malnutrición por exceso en etapa escolar ha tenido un incremento significativo, concluyendo, entre otras cosas, que preescolares ingresan al sistema escolar con altos niveles de obesidad, con cifras entre el 23 y 29% de obesidad en niveles de pre kinder a primero básico. Si, por otra parte, consideramos el total de la malnutrición por exceso (sobrepeso y obesidad), las cifras bordean el 50% de la población en los mismos niveles (8).

Dentro de los factores que contribuyen a la obesidad, hay que considerar que en la actualidad no es necesario consumir grandes cantidades de alimento para acumular un exceso de peso corporal. Existe gran disponibilidad de alimentos hipercalóricos y, junto a esto, hábitos de vida cada vez más

sedentarios, especialmente en poblaciones urbanas, lo que condiciona una retención neta de calorías que al mantenerse en el tiempo, explican el aumento creciente en la prevalencia de sobrepeso y obesidad. Por otra parte, los hábitos familiares muy arraigados son difíciles de reemplazar por otros más saludables, por lo cual se hace indispensable involucrar a las familias en el tratamiento integral del sobrepeso y a los entornos educativos, como estrategia de prevención, considerando también la cantidad de horas diarias que las y los preescolares y escolares pasan en las aulas.

La obesidad infantil y juvenil es una enfermedad crónica porque se perpetúa en el tiempo y suele acompañarse de trastornos metabólicos como hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia y resistencia insulínica, lo que determina a futuro un mayor riesgo de adquirir diabetes mellitus 2, hipertensión arterial y arteriosclerosis, además de la muerte prematura por enfermedades cardiovasculares isquémicas (3,4).

Esta es la base para comprender que los estilos de vida saludables (alimentación, actividad física, presencia o ausencia de conductas de riesgo) son fundamentales en la prevención de estas enfermedades, hábitos que se adquieren de manera sólida y arraigada principalmente cuando se transmiten desde la infancia y que se consolidan a través de las diferentes etapas del ciclo vital (4).

Es por ello que cobra vital importancia la vigilancia constante de los estilos de vida saludables, siendo uno de los principales indicadores de éstos, el estado nutricional, por ser un reflejo del balance nutricional del individuo, lo que implica un equilibrio entre la ingesta y el gasto de energía y macronutrientes (alimentación y nivel de actividad física).

Las políticas de salud pública están dejando el modelo *curativo* para orientarse al modelo *preventivo*, dado que constituye una efectiva estrategia económica. Dado esto es que cobra vital importancia la educación a nivel de todos los grupos etáreos, con el objetivo de entregar herramientas para un óptimo y autónomo cuidado de la salud (2,4), ya que los distintos nutrientes se hacen críticos según la etapa fisiológica (lactante, preescolar, escolar, adolescente, embarazada, nodriza, adulto mayor, etc).

Con el fin de construir un sólido conocimiento sobre las conductas alimentarias adecuadas, es necesario cimentar una base sólida desde las edades tempranas de la vida, fomentando estilos de vida saludables desde la infancia.

Debido a lo explicado anteriormente, se genera esta iniciativa, traducándose en el desarrollo de un proyecto de evaluación e intervención nutricional en el Jardín Infantil y Sala Cuna Big House,

que se detalla a continuación.

Dentro del desarrollo del lactante y preescolar, la alimentación es un hito trascendental en el crecimiento y desarrollo neurológico y sicomotor. Es por ello que es fundamental tomar en cuenta cada etapa de alimentación, desde el nacimiento, para llevarla a cabo de la mejor manera posible.

Es importante considerar las deficiencias nutricionales típicas en la etapa lactante, como por ejemplo, la carencia de hierro o Anemia Ferropriva. Actualmente, las fórmulas lácteas se encuentran fortificadas con éste y otros minerales, además de vitaminas, por lo que se ha observado un descenso en la tasa de anemia entre los 6 y 12 meses de vida.

Al indicar la alimentación en lactantes y preescolares, se debe considerar aspectos como la madurez fisiológica del sistema digestivo (cavidad oral, tubo digestivo, páncreas, riñones, hígado, etc.), presencia de enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias, habilidades psicomotoras, aspectos del entorno (como lo es la relación con sus padres, hermanos y cuidadores), la situación socioeconómica, y presencia de trastornos neurológicos de diverso espectro como lo es el Trastorno del Espectro Autismo (TEA).

A continuación, se detalla el proyecto de intervención nutricional desarrollado para el Jardín Infantil y Sala Cuna Big House, ubicado en Eliodoro Yáñez 2435, Providencia.

## Proyecto de evaluación e intervención Alimentario - Nutricional

### Objetivos Generales:

Establecer un sistema de vigilancia al proceso alimentario–nutricional del lactante y preescolar.

Promocionar una alimentación saludable para el lactante y preescolar.

### Objetivos Específicos:

Establecer la dieta adecuada para lactantes y preescolares del establecimiento, a través de la planificación de la minuta mensual.

Establecer los procedimientos adecuados para la producción de alimentos inocuos y de calidad para lactantes y preescolares del establecimiento.

Promover una adecuada estimulación de la alimentación, por parte del equipo docente y familiar.

### Metas:

Lograr que el niño que asiste al establecimiento, durante su estadía y a lo largo de la etapa preescolar, reciba una alimentación saludable.

Alcanzar un óptimo nivel de producción de alimentos, en coherencia con la normativa vigente en inocuidad alimentos y en los lineamientos de alimentación que establece el Ministerio de Salud.

### Metodología

#### Asesoría de Nutricionista:

Se realiza las siguientes actividades:

- Capacitación de manipuladores de cocina, las cuales se deben ser registradas. **Anexo 8.**
- Supervisión de los aspectos técnicos de la producción de alimentos. **Anexo 3.**
- Revisión de sistema de aseguramiento de calidad (procesos operacionales estandarizados, flujo de producción, de estado de equipos de frío, inocuidad dealimentos, etc.).
- Entrega de minuta planificada en forma mensual, con desglose de gramajes para preparación respectiva.

## **I. Planificación de Minuta mensual.**

Se hará entrega de una minuta mensual de almuerzo. Ésta considera los cambios fundamentales en la alimentación de cada grupo fisiológico, orientado a cubrir las necesidades y en relación con la tolerancia de los diferentes alimentos, lo que va estrechamente vinculado con la maduración del tracto digestivo del menor. Esto se traduce en la formulación de 4 minutas, para la etapa de lactantes menores, mayores y preescolares, distribuyéndose de la siguiente manera:

- Minuta 1, de consistencia entera, con incorporación de legumbres, pescado y huevo, para preescolares, mayores de 2 años.
- Minuta 2, de consistencia entera, con incorporación de legumbres, pescado y huevo, para lactantes mayores.

Dieta de consistencia sólida, que incorpora preparaciones blandas y húmedas que faciliten la ingesta. Esta minuta no tiene restricción de alimentos, excepto aquellos que sean informados en casos puntuales por cada apoderado, en caso de alergias e intolerancias alimentarias.

Es importante relevar que la minuta de consistencia entera se recomienda a partir del año de vida, ya que incluye alimentos que por seguridad se incorporan desde esta edad. No obstante, no existe presión por adoptar alimentos de esta consistencia en niños que siendo mayores de un año, aun no hayan hecho la transición de papilla a sólido.

- Minuta 3, de consistencia papilla, con incorporación de legumbres, para lactantes menores de 8 a 12 meses.
- Minuta 4, de consistencia papilla, a base de carne, verduras y cereal, para lactantes menores de 6 a 8 meses.

Para la planificación de la minuta, se considera la normativa de alimentación del menor de 6 y 2 años, del Ministerio de Salud; además de aspectos tales como costo y estacionalidad.

## **II. Manipulación de Alimentos.**

Se realizará un diagnóstico de la calidad técnica (nutricional e higiene en la producción) con que se lleva a cabo la producción, almacenamiento y distribución de alimentos, con el objetivo de capacitar de manera inicial y permanentemente al personal de cocina.

Se hará seguimiento a los procedimientos que lleva a cabo la manipuladora de alimentos del establecimiento, con el objetivo de corregir y mejorar oportunamente la calidad microbiológica, nutricional y organoléptica de las preparaciones. Éste monitoreo se realizará con frecuencia cada 3 meses y se dejará un acta firmada por Nutricionista auditora. **Anexo 3.**

Dentro de los contenidos incluidos en las capacitaciones están:

- Perfil del manipulador en el establecimiento.
- Higiene del Manipulador.
- Higiene de la central de producción (planta física y equipamiento).
- Procedimientos estandarizados de producción almacenamiento y distribución de alimentos, para lo cual se hace referencia a las buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP.
- Monitoreo de puntos críticos.
- Minuta y gramajes.

### **Dietética del lactante:**

En relación con la alimentación, se debe tener algunas consideraciones técnicas, de acuerdo a las siguientes etapas:

#### ✓ **6 a 8 meses de edad:**

Fórmula láctea (3) + Papilla suave de cárneos con verduras y cereal (150g) + puré de fruta (100g).

#### ✓ **9 a 12 meses de edad:**

Fórmula láctea (3) + Papilla de cárneos con verduras y cereal (180g) + puré de fruta (100g).  
(en esta etapa, es recomendable incorporar legumbres).

#### ✓ **12 a 24 meses de edad:**

Fórmula láctea (2) + Alimentación blanda o picada (200g a 250g) + puré de fruta (100g).

En esta etapa es recomendable incorporar pescado y huevo desde los 12 meses.

### **1. Fórmula láctea:**

En relación a este ítem, debe instruirse a la manipuladora de alimentos, con el fin de lograr diluciones y volúmenes correctos de cada fórmula láctea.

El establecimiento deberá ofrecer una fórmula láctea idealmente entera o semidescremada, preparándola en la dilución correcta, la que debe estar establecida en el Servicio Dietético de Leche, en adelante, el SEDILE.

Para aquellos lactantes que requieran fórmulas lácteas especiales, éstas deberán ser proporcionada por la familia, quien debe indicar dilución y horarios de ésta.

Dilución = Leche en polvo en medidas + cantidad de agua.

## **2. Alimentación complementaria:**

Consideraciones Fundamentales:

Se debe poner énfasis en gramaje y dilución correcta de ingredientes en la cantidad de agua de la papilla, volumen, horario, hábitos, higiene, etc.

Se considerarán las estrategias de alimentación que propone el ministerio de salud, “5 al día”, ya que ésta propone otorgar variedad de colores de alimentos en la dieta de un mismo día. Esto supone que en la alimentación total del día, es decir, almuerzo, cena, colaciones, se logre consumir al menos 5 verduras y/o frutas diferentes, ya que únicamente de ésta manera logramos otorgar una dieta suficiente y variada, puesto que cada vegetal posee distinta cantidad de vitaminas, minerales, antioxidantes (determinados en forma directa por el color del vegetal), fibra y agua.

Asimismo, se considera la norma de alimentación del menor de 2 años.

Se considera que de un ciclo al otro (al cumplir 9 o 12 meses), se incorporan algunos alimentos que en la etapa anterior estaban restringidos o se modifica la consistencia en forma progresiva.

En caso de necesitar, se debe adaptar la minuta de papillas en consistencia semi-molida y/o proporcionar alimentos de la minuta de consistencia entera, blanda y húmeda que puedan ser tolerado en la etapa de transición a comida sólida, por ejemplo: charquicán, carbonada, puré con huevo, etc.

### **Dietética del preescolar:**

#### **✓ Desde los 24 meses de edad:**

Fórmula láctea (2) + Alimentación blanda o picada (250g) + puré de fruta (100g).

##### **1. Fórmula láctea:**

En relación a este ítem, debe instruirse a la manipuladora de alimentos, con el fin de lograr diluciones y volúmenes correctos de cada fórmula láctea.

El establecimiento deberá ofrecer una fórmula láctea idealmente entera o semidescremada, preparándola en la dilución correcta, la que debe estar establecida en el Servicio Dietético de Leche, en adelante, el SEDILE.

Dilución = Leche en polvo en medidas + cantidad de agua.

## **2. Alimentación complementaria.**

Consideraciones Fundamentales:

Se debe poner énfasis en la **transición de la consistencia “Molido a Picado”**, volumen, horario, hábitos, higiene, etc.

Nuevamente, se considera la planificación de una minuta contemplando las estrategias de alimentación que propone el ministerio de salud, “5 al día”, por las razones antesmencionadas.

Es importante considerar que el establecimiento aporta una parte de la alimentación, ya que ésta se completa en la casa.

Otra referencia, al momento de diseñar la minuta mensual, son las “*Guías Alimentarias de la Población Chilena*”, orientadas a los niños, donde el Minsal propone la distribución de tipo de alimentos, en cuanto a frecuencia semanal y cantidades de: cereales, frutas, carnes, lácteos, legumbres etc.

### **Alimentación Complementaria**

La alimentación complementaria tiene el objetivo de aportar nuevos nutrientes que se hacen necesarios en relación con el crecimiento paulatino del niño. Ésta se encuentra determinada por los siguientes factores:

- Edad.
- Desarrollo fisiológico del niño.
- Incorporación de hábitos (entorno familiar y social).
- Aceptabilidad del niño (de acuerdo con las características organolépticas, tales como sabor, olor, color, textura, etc.)
- Características y hábitos del cuidador, es decir los alimentos que son ofrecidos, en tipo y frecuencia, los cuales pueden ser poco adecuados si no se cuenta con educación respecto.

Según la norma de alimentación complementaria, propuesta por el Minsal, ésta debe seguir un orden respecto a la incorporación de ciertos alimentos, un aumento progresivo de volúmenes, horarios de alimentación, cambios de consistencias y, finalmente, sugiere una técnica de alimentación. En el siguiente cuadro, se detalla:

Edad	Incorporación de:	
6 meses	<p><b>Sopa mixta o papilla de carne con verduras.</b></p> <p><b><u>Volumen:</u></b> 150 cc  <b><u>Frecuencia:</u></b> 1 vez/día  <b><u>Horario:</u></b> 11:00-12:00 hrs</p> <p>*Se parte de 100cc hasta llegar a 180cc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Para comenzar, se prueba tolerancia con papilla de Verduras.</li> <li>✓ Posterior a la aceptación, se incorpora la carne. Partir con carnes blancas, luego incorporar las rojas.</li> <li>✓ Balancear: Pollo, vacuno, pavo.</li> <li>✓ Importante que la consistencia sea suave y sin grumos, para favorecer la extinción del reflejo de protrusión lingual (tendencia a devolver el alimento).</li> <li>✓ Agregar 1 cda. De aceite crudo.</li> </ul>
	<p><b>Puré de verduras.</b></p> <p><b><u>Volumen:</u></b> 100cc/media taza  <b><u>Frecuencia:</u></b> 1 vez/día  <b><u>Horario:</u></b> 11:00–12:00 hrs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se debe probar tolerancia con todas las frutas, sin embargo, se sugiere partir, en forma general con: -Manzana, pera, durazno, plátano sin semilla (al igual que otras frutas con semillas).</li> </ul>
8 meses	<p><b>Se incorpora cena :</b>  Idem al almuerzo  <b><u>Volumen:</u></b> 200cc  <b><u>Horario:</u></b> 19:00–20:00 hrs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Incorporar las legumbres licuadas y pasadas por cedazo, solo en almuerzo.</li> <li>✓ Cantidad equivalente a Papilla.</li> </ul>
10 a 12 meses	<p><b>Se incorpora pescado y legumbres</b></p>	<p>Excepto si existe antecedente familiar de alergia alimentaria a estos alimentos, dado lo cual se debe retrasar la incorporación hasta el año de vida. En el establecimiento se incorpora en la planificación alimentaria de consistencia entera.</p>
1 año	<p>Transición de consistencia</p> <p>Unión a la dinámica alimentaria familiar.</p> <p>Se recomienda incorporar ensaladas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evolucionar de consistencia papilla a molido con tenedor y, posteriormente, a los 18 meses, a picado pequeño, según madurez fisiológica.</li> <li>✓ El niño puede consumir lo mismo que su familia, pero con muy poca cantidad de sal adicionada y evitar frituras.</li> <li>✓ Se recomienda el consumo de ensaladas variadas en cantidad pequeña, partir con tomate, betarraga, zanahoria cocida, palta.</li> </ul>

## Detalle de gramaje/volumen a servir

### Jardín Infantil

Para las preparaciones enteras, los volúmenes de alimentación corresponden a:

Cremas	100 a 150cc
Ensaladas	60 - 80g
Plato de fondo	200 a 250g
Plato de fondo húmedo	250 a 280g
Postre	100g
Fruta	100g

-Variedad de carnes: vacuno, pollo, pavo, pescado.

-Huevo reemplaza a la carne y se recomienda usar en guisos y tortillas.

-Legumbres reemplazan a carne y se recomienda 1 a 2 veces por semana.

Las verduras pueden darse crudas o cocidas, las cuales deben ser sanitizadas previamente, sobre todo lechuga, zanahoria y betarraga entre otras.

Se recomienda utilizar, según tolerancia del grupo, no existe restricción de éstas.

Ejemplos: Tomate, apio, porotos verdes, acelgas, zanahorias, zapallo italiano, betarragas, pepino, repollo, alcachofa, coliflor, brócoli.

Las frutas pueden darse crudas o cocidas y pueden variar, de acuerdo a la estación, entre:

Manzana

Pera

Plátano

Kiwi

Ciruelas

Duraznos

Pepinos

Membrillo

Naranja

Uva

Melón

Sandía

Frutilla

Los cereales a planificar pueden variar entre:

Arroz

Choclo

Fideos

Papas  
Sémola  
Maicena  
Quínoa  
Avena  
Cus Cus

Se recomienda la adición de aceite crudo en ensaladas.

Mensualmente se entregará un detalle de los ingredientes y su gramaje, por preparación. El cálculo de ingredientes a utilizar, debe hacerse en base a la receta estandarizada para 1 ración y multiplicado por el número total de asistentes en un día o de la proyección de asistencia semanal. Se debe considerar la pérdida por pre-elaboración (cáscaras, cuescos, etc).

Es importante realizar educación alimentaria al equipo docente, personal auxiliar, padres, apoderados y niños, con el fin de llevar a cabo y en forma correcta todos los procesos de alimentación del menor, desde la selección y compra de ingredientes, hasta el consumo de preparaciones.

### **Consideraciones generales para lograr una óptima alimentación:**

El niño debe alimentarse en un entorno físico y psicológico tranquilo.

El lugar debe ser el mismo, para que el niño lo relacione con el momento de la alimentación, no se debe cambiar cada día el lugar de comida (según antojo del niño).

No debe existir distractores que dificulten la relación niño-comida (televisión, música muy fuerte, discusiones), ya que se fomenta el desarrollo de trastornos alimentarios.

El niño debe poseer sus utensilios de alimentación: plato y cubiertos propios, suaves, con motivos infantiles o estimulantes para el proceso.

No debe exponerse la comida al niño por menos de 20 y por más de 40 minutos. Superado este tiempo, se retira el plato y no debiera reemplazarse por otro tipo de alimentos.

La familia debe tener cuidado con fomentar hábitos inadecuados, como servir porciones abundantes, repetir el plato, preferencia de alimentos poco saludables, etc.

No se debe obligar a comer cuando el niño manifiesta poca aceptación o que ya ha alcanzado su máxima capacidad gástrica.

Es importante saber que, en un comienzo, los niños pueden tener Neofobias o *miedo a alimentos nuevos*, para lo cual, sólo tras exponer 10 veces frente a un mismo alimento y observar constante rechazo, se puede decir que al niño no le gusta cierto alimento y debe respetarse.

Es peligroso exponer al niño a peleas familiares durante el proceso de alimentación, ya que se generan ansiedades que podrían desencadenar futuros trastornos de la alimentación.

Hacer esperar al niño, sentado en la mesa, un tiempo prolongado antes de que su plato de alimento sea servido, también incrementa la ansiedad, desencadenando los mismos trastornos antes mencionados.

### **Higiene Dental:**

Es importante destacar que desde el nacimiento debe limpiarse la cavidad oral.

Desde los 12 meses y hasta los 4 años, con cepillo de dientes y pasta de dientes para niños, baja en flúor, usando una cantidad similar a una arveja.

Siempre es bueno que la limpieza dental sea un rito que comienza con la acción del propio niño o niña y que culmina con la acción de repaso de un adulto que corrija el proceso. Esto, con el fin de promover el hábito individual de higiene dental.

En relación a lo anterior, el jardín infantil y sala cuna ejercen un rol de promoción del hábito de la higiene dental, siendo la familia quien debe tomar una posición activa y de responsabilidad en la creación del hábito.

## **Servicios de Alimentación**

El establecimiento debe contar con una Unidad de Producción de Alimentos, la cual se define como el área donde se preparan y distribuyen las preparaciones tales como: sopas mixtas, alimentación entera, postres y colaciones.

### **Planta Física:**

Debe realizarse un flujo unidireccional de operaciones, desde la llegada de materias primas, hasta la distribución de las preparaciones. Asimismo, la distribución debe hacerse por un lugar diferente al que retorna el material sucio.

### **Procedimiento de aseo personal:**

1. Ducha diaria, antes de comenzar la jornada.
2. Uso de uniforme completo: delantal, pantalón, pechera, zapatos antideslizantes, cofia mascarilla.
3. No usar joyas, reloj y en el uniforme, se sugieren los cierres en vez de botones.
4. Lavado de manos al comenzar la jornada
  4. a. Mojar las manos y antebrazos con agua.
  4. b. Agregar jabón líquido desinfectante y frotar por 20 segundos.
  4. c. Escobillar uñas.
  4. d. Enjuagar con abundante agua.
  4. e. Secar con papel previamente dispensado (antes de comenzar el lavado).
5. Vestirse con el uniforme completo y volver a lavar las manos, repitiendo el procedimiento antes descrito (4.a).

### **Aseo de la planta física:**

#### **Suelos o Pisos:**

Barrer en forma húmeda, luego trapear con agua y detergente. Finalmente, repasar trapeado con agua clorada (5lt de agua + 1 tapa de cloro). Esto se realiza al final de la jornada y se trapea durante la jornada, para mantener limpio durante la producción.

#### **Superficies:**

Limpieza mecánica con agua y detergente durante la jornada.  
Al finalizar el día, se repite la limpieza y se finaliza limpiando con agua clorada (5lt de agua + 1 cucharadita de cloro).

#### **Utensilios:**

Lavado diario con agua y detergente. Enjuagar rigurosamente.

#### **Cocina y horno:**

Lavado diario con agua y detergente. Principalmente después de utilizar el equipo.  
Incluye superficie, quemadores y horno.

Refrigerador:

Lavado semanal con agua y detergente. Enjuagar rigurosamente y repasar con agua clorada (5lt de agua + 1 cucharadita de cloro).

Diariamente se debe repasar la limpieza con un paño húmedo.

Congelador:

Quincenal o mensual, de acuerdo a su uso y recambio de materia prima. Debe deshielarse previamente y realizar limpieza con agua y detergente. Repasar con agua clorada (1lt de agua + 1/2 cucharadita de cloro).

Extractor de vapor y campana:

Se realiza limpieza con desengrasante 1 vez cada 2 meses.

Paredes, puertas, ventanas y repisas:

La limpieza se realiza con agua y detergente. Se debe repasar con agua clorada (1lt de agua + 1/2 cucharadita de cloro). Esto se realiza 1 vez por semana.

Envases de insumos:

Plásticos o latas deben ser sanitizados al ingreso al recinto.

### **SEDILE:**

El establecimiento debe contar con una instalación propia para elaboración de fórmulas lácteas, toda vez que deba elaborar o reconstituir desde 1 fórmula láctea.

Este espacio debe considerar:

Lavamanos

Lavaplatos

Hervidor o cocina para hervir el agua.

Refrigerador para el almacenamiento de las mamaderas.

Espacio para almacenar las fórmulas lácteas.

Si existen ventanas, deberá contar con malla protectora contra vectores.

Además, deberá poseer el listado de fórmulas a preparar, con la debida dilución.

### **Anexo 4.**

#### **Preparación y envase de biberones:**

1. Hervir cantidad suficiente de agua para todas las fórmulas a preparar y esperar a que se enfríe. (se puede utilizar baño maría invertido, usando hielo).
2. En cada mamadera, verter la mitad de la cantidad de agua requerida.
3. Adicionar la cantidad de fórmula en polvo con la medida estándar, según la indicación.
4. Verter agua nuevamente, en cantidad suficiente hasta completar el volumen máximo indicado.
5. Cerrar el biberón y batir manualmente.
6. Tapar mamadera con cubre chupete respectivo.
7. Distribuir.

Nota: Con el fin de evitar confusiones, es de gran utilidad contar con una planilla de indicación de fórmulas que contemple:

Nombre del lactante, horario, tipo y dilución de fórmula (gramos de polvo por cantidad de agua, volumen total). Además, se debe rotular cada biberón con el nombre del lactante. **Anexo 4.**

#### **Retorno y Lavado de mamaderas:**

1. Se reciben las mamaderas desde la sala, en un canastillo lavable.
2. El tiempo entre el retiro, entrega en sedile y lavado de los biberones, debe ser mínimo para controlar la proliferación microbiana.
3. Se debe separar todas las partes de la mamadera y se lavan en forma individual (una mamadera por vez). Usar lavaza de agua tibia con detergente líquido, por 15 a 20 minutos. Usar hisopo para la botella y chupete. Enjuagar en agua corriente. Revisar ocularmente las mamaderas para detectar posibles restos de leche.
4. La desinfección de las mamaderas puede hacerse de dos formas:
  - a) A través de esterilizador de mamadera.
  - b) Sumergir en agua clorada: 2,5 litros de agua/2g de cloro (o proporcional).
5. Se almacenan en refrigerador especial para ello, secas.

Para este fin, puede usarse un canastillo contenedor, con un papel absorbente que termine de recibir algún residuo de agua de la mamadera. Ésta debe quedar boca abajo.

## **Sistema de control de calidad:**

Se realiza un monitoreo de la calidad sanitaria, a través de un chequeo mensual que audita los siguientes aspectos:

Higiene y presentación personal de la manipuladora de alimentos.

Limpieza de la planta física.

Limpieza de equipos.

Temperatura de los equipos de conservación fría.

Almacenamiento de los alimentos.

Para asegurar que los procesos se cumplan, es necesario contar con los procedimientos operacionales estandarizados (POE y POES) escritos y la manipuladora de alimentos debe haber sido capacitada. Algunos POES importantes:

- ✓ Lavado de Manos
- ✓ Sanitización de vegetales
- ✓ Sanitización de latas
- ✓ Sanitización de huevos
- ✓ Descongelación de carnes
- ✓ Eliminación de basura

## **Anexo 9.**

### **Materias Primas:**

Estas deben controlarse a lo largo de todo el proceso:

#### **Recepción:**

De acuerdo con el tipo de materia prima.

#### **Lácteos y Carnes:**

Se debe inspeccionar el envase primario y secundario, que se encuentre en buen estado (sin signos de apertura, tapas indemnes, etc) y libre de suciedad visible.

#### **Frutas y Verduras:**

Se debe inspeccionar que la fruta ingrese con adecuado grado de maduración, evitando el riesgo de pérdidas y desmedro en su calidad nutricional.

#### **Enlatados:**

Se debe inspeccionar que estos insumos no tengan abolladuras.

Los criterios utilizados son los siguientes:

1. Estado de conservación:
  - Fecha de Elaboración
  - Fecha de Vencimiento

- Tiempo de duración

2. Calidad Microbiológica:

- Se debe contar con proveedores certificados.
- El envase debe ser adecuado y estar en buenas condiciones.
- Los alimentos deben transportarse correctamente (no vulnerar la cadena de frío).
- El almacenamiento debe tener controlados tanto la temperatura como la humedad de los mismos.

3. Información Nutricional:

Debe estar presente en los alimentos envasados.

4. Peso bruto y neto o drenado.

### **Almacenamiento**

**Abarrotes:** dentro de una bodega, o mueble específicamente para estos, que permita el almacenamiento ordenado y sectorizado de los productos. Adicionalmente, debe estar alejado 10cm de suelo y pared.

Los alimentos deben permanecer en su envase original y no ser trasvasados a otro tipo de recipiente. Los alimentos abiertos, deben permanecer con un sello adhesivo o pinza hermética, rotulado con fecha de apertura.

Temperatura máxima: 21°C.

**Almacenamiento refrigerado:** debe hacerse siguiendo un orden que evite la contaminación cruzada.

Frutas y verduras: en la parte inferior del refrigerador.

Alimentos preparados: preparaciones como flanes, jaleas, postres de leche, compotas, entre otras, deben almacenarse en la parte superior del refrigerador y no debe durar más de 24 horas.

Las preparaciones preparadas y congeladas poseen una duración de 3 días.

Los alimentos que no sean consumidos dentro del mismo día de elaboración, podrán ser ofrecidos, solamente si éstos:

- ✓ Se refrigeran en forma inmediata una vez que se enfriaron.
- ✓ Se guardan con cierre o tapa, aislándolos del resto de los alimentos crudos.
- ✓ Son rotulados con fecha de elaboración.

Temperatura de refrigeración: 0 a 5°C.

Debe monitorearse la temperatura de funcionamiento, en forma diaria, 2 veces al día y dejar registrado en formato de registro de temperatura. **Anexo 2.**

### **Eliminación de basura:**

Usar basurero provisto de tapa y accionable a pedal.

Debe contar siempre con bolsa de basura.

Debe retirarse cuando sea necesario, al completarse  $\frac{3}{4}$  de la capacidad de la bolsa.

El basurero debe lavarse regularmente, 1 vez por semana, con agua y detergente, además de desinfectar con cloro.

El retiro de la basura debe realizarlo el personal de aseo, por lo que la manipuladora de alimentos debe solicitar oportunamente esta acción.

Si es la manipuladora de alimentos, quien retira la basura de la central de alimentación, al finalizar esta tarea, debe lavarse las manos.

### **Personal del servicio de alimentación:**

Debe presentarse con un estado de salud compatible con el cargo, decir, al ingresar al establecimiento, debe demostrar que no es portador de enfermedades transmisibles. Paralelo, se solicita:

- Cultivo Nasofaríngeo
- Cultivo de lecho ungueal

Éste debe cumplir las actividades descrita en el presente documento.

Debe siempre vestir con su uniforme de trabajo.

Debe poseer las uñas limpias y cortas, sin esmalte.

Debe estar libre de accesorios.

No debe presentar heridas cortantes e infectadas, infecciones cutáneas, llagas ni diarrea, de lo contrario, debe hacer uso de guantes de látex, lo cuales debe usar tras lavar sus manos, constantemente y realizar recambio periódico.

No debe realizar actividades en áreas distintas al servicio de alimentación, para evitar contaminación cruzada.

No está permitido el consumo de alimentos dentro del servicio de alimentación.

No está permitido masticar chicle durante la jornada de trabajo.

No está permitido fumar durante la jornada de trabajo.

No se debe guardar elementos personales en el servicio de alimentación.

Debe ser capacitado constantemente y por profesional acreditado.

Responsabilidades del personal manipulador:

1. Preparar alimentación láctea y sólida o complementaria de lactantes y preescolares que asisten al establecimiento.
2. Mantener la limpieza y orden de la planta física de la central de alimentación, así como de los equipos y utensilios.
3. Realizar el pedido diario, semanal o mensual de alimentos, según cálculo indicado por Nutricionista.
4. Recepcionar los alimentos, chequeando la calidad de los mismos.
5. Almacenar, según la normativa vigente.
6. Encargada de completar diariamente el listado de lactantes y preescolares que reciben alimentación.
7. Encargada de mantener listado de lactantes y preescolares que presentan alergias e intolerancias alimentarias.

8. Realizar registro de raciones e ingredientes en cuaderno exclusivo para ello.
9. Control de temperatura de equipos de frío.

### **Lavado de Manos**

Con el fin de disminuir la carga microbiológica normal y transitoria de la piel de las manos del personal manipulador de alimentos y evitar la diseminación por esta vía hacia los alimentos, se debe reforzar los hábitos de higiene del personal, como la duchadaria y el lavado de manos en forma permanente, algunos momentos sugeridos son:

- Ingreso al servicio de alimentación.
- Antes y después de ponerse el uniforme.
- Después de tocar objetos sucios (manilla de puertas o muebles, escobas, etc.).
- Después de usar el servicio higiénico.
- Después de tocar la nariz, boca, pelo, etc.

La técnica de lavado de manos se adjunta en la sección anexos. **Anexo 6.**

**ANEXO 1. ALERGIAS ALIMENTARIAS**

<b>FOTO</b>	<b>FECHA:</b>	<b>ALIMENTOS PROHIBIDOS</b>	
	<b>NOMBRE</b>		
	<b>NIVEL</b>		
	<b>CONSISTENCIA</b>		
<b>RECETA</b>			

**Anexo 2:** Registro de Control de Temperaturas.

EQUIPO:

<b>Registro de control de Temperatura</b>							
<b>Jardín/Sala Cuna:</b>					<b>Mes:</b>		
<b>Día</b>	<b>Hora</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Responsable</b>	<b>Hora</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Responsable</b>	<b>Observación</b>
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

**Anexo 3:** Check list de Calidad de Cocina, Sedile y Bodegas.

CHECK LIST DE CALIDAD COCINA, SEDILE Y BODEGA							
Fecha:		Jardín Infantil:		Cumple	No Cumple	No Conformidad	Acción Inmediata
COCINA Y BODEGA							
1	Áreas limpia y sucia se encuentran definidas y operativas.						
2	Equipos de frío se encuentra limpio.						
3	Equipos de congelación se encuentra limpio.						
4	Refrigeradores se encuentran funcionando entre 0° y 5° C						
5	Temperaturas de equipos de frío se encuentran registradas.						
6	Congeladores se encuentran funcionando a -18°C o menos						
7	Temperaturas de equipos de congelación se encuentran registradas.						
8	Al interior del refrigerador, las preparaciones en se encuentran tapadas						
9	Al interior del refrigerador, no existe cajas de cartón ni elementos que no corresponde a refrigeración.						
10	El equipo de refrigeración mantiene un orden que evita la contaminación cruzada.						
11	Cocina se encuentra limpia.						
12	Horno se encuentra limpio.						
13	Mesones se encuentran limpios.						
14	Lavaplatos, lavafondos y lavaverduras se encuentran limpios.						
15	Piso se encuentra limpio.						
16	Paredes se encuentran limpias.						
17	Ventanas se encuentran limpias.						
18	Ventanas y/o puertas se encuentran con malla operativa.						
19	Cielo se encuentra limpio.						
20	Lámparas se encuentran limpias.						
21	Área de distribución se encuentra limpia y ordenada.						
22	Se cuenta con basurero accionable a pedal.						
23	Basurero cuenta con bolsa de basura llena a ¾ o menos de su capacidad.						
24	Manipulador(a) de alimentos cuenta con uniforme completo y limpio.						
25	Manipulador(a) de alimentos usa cofia						
26	Manipulador(a) de alimentos usa mascarilla.						
27	Manipulador(a) de alimentos se encuentran con uñas cortas y sin esmalte.						
28	Minuta se encuentra publicada en cocina.						
29	Preparación del día se encuentra acorde a la minuta.						
30	Se evita el ingreso de personas ajenas a la cocina.						
31	Sector de bodega se encuentra limpio (piso, paredes, puerta).						
32	Estanterías de bodegas se encuentran limpias.						
33	Estanterías de bodegas se encuentran ordenadas, con productos sellados y rotulados.						
34	Alimentos almacenados se encuentran vigentes y se cumple FIFO/FEFO						
35	Se cumple FIFO/FEFO						
36	Se lleva registro de gramaje diario utilizado.						
37	Registro de raciones y gramajes se encuentra completo.						
38	Se lleva registro de alergias e intolerancias alimentarias.						
SERVICIO DIETÉTICO DE LECHE (SEDILE)						No Conformidad	Acción Inmediata
39	Áreas limpia y sucia se encuentran definidas y operativas.						
40	Planta física se encuentra limpia (Cielo, suelo, paredes, puertas, ventanas)						
41	Equipos de frío (mamderas) se encuentra limpio.						
42	Equipo de frío se usa exclusivamente para almacenar mamaderas.						
43	Cocina se encuentra limpia.						
44	Mesones se encuentran limpios.						
45	Lavaplatos se encuentra limpio y ordenado						
46	Existe listado actualizado de fórmulas lácteas.						
47	Inspección de chupetes no evidencia presencia de hongos y/o suciedad.						
<b>TOTAL</b>						<b>% Cumple/Total x 100 =</b>	
<b>FIRMA SUPERVISOR</b>				Documento realizado por LaNutri®Consultora			





Anexo 6. Técnica de lavado de Manos.

**¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica**

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



**0** Mójese las manos con agua;



**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



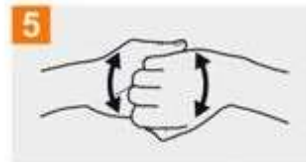
**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda 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 de la mano 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;



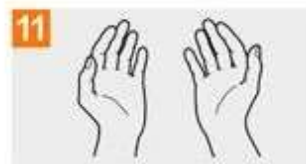
**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA


SAVE LIVES


Clean Your Hands





Anexo 9: Set de procedimientos operacionales estandarizado (POE y POES).

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>	
	POES		Código: 001	
	LAVADO DE MANOS		Fecha: 5 - 10 - 2021.	
			Revisión: Anual.	
<b>Objetivos y alcances</b>	<p>Asegurar la higiene de manos de manipuladores de alimentos que trabajan en la central de alimentación, a través de la aplicación correcta de este procedimiento.</p> <p><b>Alcance:</b> manipuladora de alimentos.</p>			
<b>Documentos asociados</b>	<p>-DS 977/96- Reglamento de los Alimentos (RSA).</p> <p>-Norma Técnica N°174 “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis y Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” .</p> <p>-NCh 3235-2011- “Buenas Prácticas de Manufactura” .</p>			
<b>Procedimientos</b>	<p>1.- verificar que se dispongan los utensilios o insumos necesarios para realizar la técnica de lavado de manos según indica la norma.</p> <p>2.- Abra la llave del agua y moje sus manos hasta el antebrazo.</p> <p>3.- Aplique jabón en sus manos y antebrazos completamente, y frótese las palmas de las manos entre si incluyendo los espacios interdigitales, frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa, frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa, frótese la muñeca derecha atrapándola con la palma de la mano opuesta y viceversa llegando hasta el antebrazo.</p> <p>4.- Escobille las uñas para retirar las sustancias orgánicas (con escobilla personal).</p> <p>5.- Enjuague las manos con abundante agua y de manera vertical, deje correr el agua desde la punta de los dedos hasta el antebrazo sin regresar.</p> <p>8.- Seque sus manos y sus brazos con toalla de papel desechable desde distal a proximal unidireccionalmente.</p>			
<b>Frecuencia</b>	<p>Al inicio y término de trabajo.</p> <p>Al inicio y término de cada actividad.</p> <p>Cada vez que el manipulador se toque la piel (o mucosas) y el cabello.</p> <p>Cada vez que el manipulador tenga contacto con áreas sucias (manilla de puertas, refrigerador, etc).</p>			
<b>Insumos</b>	Jabón, agua, toalla de papel, escobilla personal.			
<b>Monitoreos</b>	Encargado aplicará lista de chequeo para evaluar la realización correcta del procedimiento.			
<b>Acciones correctivas</b>	<p>Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</p> <p>Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</p>			

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b> POES Limpieza y sanitización de frutas, verduras frescas.		<b>PROCEDIMIENTO</b>
			Código: 002
			Fecha: 5-10-2021
			Revisión: Anual.
<b>Objetivos y alcances</b>	Asegurar el correcto proceso de limpieza y sanitización de verduras y frutas frescas en la central de alimentación. <b>Alcance:</b> Manipuladores de alimentos.		
<b>Documentos asociados</b>	-DS 977/96- Reglamento de los Alimentos (RSA). -Norma Técnica N°174 “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis y Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” . -NCh 3235-2011- “Buenas Prácticas de Manufactura” .		
<b>Procedimientos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Antes de comenzar la actividad lave sus manos, limpie y desinfecte contenedores, utensilios y superficies donde realizará la actividad.</li> <li>Verifique que las materias primas se encuentren en buen estado.</li> <li>Aplice los criterios de selección por alimento descritos a continuación:  <u>Selección:</u> por separado, verificar que éstas se encuentren en buen estado y dentro del período de vida útil. Elimine frutas y verduras frescas que presenten señales de oxidación, daño, pudrición, sobre madurez o quemaduras de frío.            Elimine elementos extraños como tierra e insectos.</li> <li><b>Limpieza:</b> Lave bajo agua fría corriente hasta eliminar residuos superficiales, vegetales de hoja deben lavarse hoja por hoja; cítricos y tubérculos deben ser escobillados.</li> <li><b>Sanitización:</b> Sumerja el alimento en solución sanitizante por el período de tiempo indicado en el envase (esto varía según el proveedor).            Germalimp: 1 tapa de producto x 3 lts de agua, por 5 minutos.            Agua Clorada: 10 gotas de cloro x litro de agua, por 5 minutos.</li> <li>Controle el tiempo de sanitización, mediante el uso de timer o cronómetro que permita advertir el tiempo máximo de contacto.</li> <li>Enjuague los alimentos en agua fría corriente y deje escurrir.</li> <li>Lave y desinfecte depósitos/recipientes/contenedores/lavaderos utilizados.</li> </ol>		
<b>Frecuencia</b>	-Cada vez que sea necesario (contaminación cruzada previa). -Antes de que cualquier fruta y verdura frescas entren al proceso de producción.		
<b>Insumos y equipos</b>	- Producto químico desinfectante (cloro, germalimp), agua y cronómetro. -Receptáculo para selección y limpieza, sanitizantes, escobilla, insumos para limpieza.		
<b>Monitoreo</b>	-Administrador deberá realizar inspección del proceso, aplicando lista de chequeo del proceso.		
<b>Acciones correctivas inmediatas y posteriores</b>	Verificar la correcta aplicación del procedimiento. Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tiempo de Sanitización incompleta.</li> <li>Exceso de agente sanitizante y/o falta de enjuague.</li> </ul> Capacitación del personal.		



**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD**

POES  
Limpieza y Sanitización de Enlatados.


PROCEDIMIENTO

Código:003

Fecha: 4 de septiembre de 2021.

Revisión: Anual.

<b>Objetivos y alcances</b>	Asegurar el correcto proceso de limpieza y sanitización de Enlatados, en el establecimiento. <b>Alcance:</b> Manipuladoras de alimentos.
<b>Documentos asociados</b>	-DS 977/96- Reglamento de los Alimentos (RSA) -Norma Técnica N°174 “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis y Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” -NCh 3235-2011- “Buenas Prácticas de Manufactura”
<b>Procedimientos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de comenzar la actividad lave sus manos, limpie y desinfecte contenedores, utensilios y superficies donde realizará la actividad</li> <li>2. Verifique que las materias primas se encuentren en buen estado.</li> <li>3. Limpieza: retire la etiqueta y lave bajo chorro de agua fría corriente hasta eliminar residuos superficiales.</li> <li>4. Desinfección: aplique desinfectante de contacto sobre la superficie de la conserva. Germalimp: 1 tapa de producto x 3 lts de agua, por 5 minutos. Agua Clorada: 10 gotas de cloro xl 1 de agua, por 5 minutos. Alcohol 70º: rociar por toda la superficie. No requiere enjuague.</li> <li>5. Apertura: utilice abrelatas en buen estado, previamente desinfectado para la apertura de las conservas. Deposite el contenido en recipiente limpio y desinfectado. Elimine la conserva vacía en contenedor de basura para elementos cortantes.</li> </ol>
<b>Frecuencia</b>	Cada vez que se utilicen conservas en la producción.
<b>Insumos y equipos</b>	Producto satirizante, agua, contenedor (en caso de sumergir) y cronómetro.
<b>Monitoreos</b>	Administrador o dueño encargado aplicará lista de chequeo para evaluar la realización correcta del procedimiento.
<b>Acciones correctivas inmediatas y posteriores</b>	<p>Verificar la correcta aplicación del procedimiento. Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de Sanitización incompleta.</li> <li>• Exceso de agente sanitizante.</li> </ul> <p>Capacitación del personal.</p>

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b> POES Limpieza y Sanitización de Huevos.	PROCEDIMIENTO
		Código: 004
		Fecha: 4 de octubre de 2021.
		Revisión: Anual.
<b>Objetivos y alcances</b>	Asegurar el correcto proceso de limpieza y sanitización de huevos frescos en la central de alimentación. <b>Alcance:</b> Manipuladora de alimentos.	
<b>Documentos asociados</b>	DS 977/96- Reglamento de los Alimentos (RSA) Norma Técnica N°174 “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis y Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” NCh 3235-2011- “Buenas Prácticas de Manufactura”	
<b>Procedimientos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de comenzar la actividad lave sus manos, limpie y desinfecte contenedores, utensilios y superficies donde realizará la actividad.</li> <li>2. Selección: verificar que se encuentren en buen estado y dentro del período de vida útil, elimine huevos trizados o que presenten falta de integridad en su cáscara.</li> <li>3. Limpieza: Lave bajo agua fría corriente hasta eliminar residuos superficiales.</li> <li>4. Sanitización: Sumergir el huevo en solución de agua clorada:            Germalimp: 1 tapa de producto x 3 lts de agua, por 5 minutos.            Agua Clorada: 10 gotas de cloro x 1 lt de agua, por 5 minutos.</li> <li>5. Controle el tiempo de sanitización, mediante el uso de timer o cronómetro que permita advertir el tiempo máximo de contacto.</li> <li>6. Elimine la solución sanitizante, aplicando enjuague con abundante agua fría corriente.</li> <li>7. Lave y desinfecte depósitos/recipientes/contenedores/lavaderos utilizados y manos.</li> <li>8. Cabe destacar que los huevos se limpian y sanitizan inmediatamente antes del uso. No se almacenan lavados.</li> </ol>	
<b>Frecuencia</b>	Cada vez que se utilicen huevos en la preparación.	
<b>Insumos y equipos</b>	Producto sanitizante, agua, contenedor y cronómetro.	
<b>Monitoreo</b>	Administrador o dueño encargado aplicará lista de chequeo para evaluar la realización correcta del procedimiento.	
<b>Acciones correctivas inmediatas y posteriores</b>	Verificar la correcta aplicación del procedimiento. Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de Sanitización incompleta.</li> <li>• Exceso de agente sanitizante.</li> </ul> Capacitación del personal.	



**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD**  
POE  
Descongelación de Carnes.

PROCEDIMIENTO

Código:005

Fecha: 5 de junio de 2021.

Revisión: Anual.

<b>Objetivos y alcances</b>	Asegurar el correcto proceso de descongelación de carnes, en la central de alimentación. <b>Alcance:</b> Manipuladora de alimentos.										
<b>Documentos asociados</b>	-DS 977/96- Reglamento de los Alimentos (RSA) -Norma Técnica N°174 “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis y Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” -NCh 3235-2011- “Buenas Prácticas de Manufactura”										
<b>Procedimientos</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Antes de comenzar la actividad lave sus manos.</li><li>2. Retire los productos a descongelar desde el equipo de congelación. Abra los envases terciarios y retire los productos, depositándolos en contenedores o bandejas, limpios y desinfectados, manteniéndolos sólo con el envase primario del alimento.</li><li>3. Disponga contenedores o bandejas con productos a descongelar en interior de cámara o equipo de refrigeración.<table border="1"><thead><tr><th>Equipos de Descongelación</th><th>Condiciones</th></tr></thead><tbody><tr><td>Refrigeradores 0°C a 5°C</td><td>Repisas: nivel inferior utilice contenedor sin perforaciones en su base o bandeja, para recolectar el líquido que se genere al descongelar cárnicos.</td></tr></tbody></table></li><li>4. Rotule el contenedor o la bandeja</li><li>5. Realice los procesos de descongelación en refrigeración considerando la siguiente duración:<table border="1"><thead><tr><th>Tiempo (hrs)</th><th>Productos</th></tr></thead><tbody><tr><td>18-48</td><td>Pollo/ Pavo fileteado/ Pescado.</td></tr><tr><td>36-72</td><td>Vacuno/Cerdo y Pavo Trozado/Pollo entero</td></tr></tbody></table></li><li>6. Si no se ha logrado la descongelación total, aplique proceso de descongelación bajo chorro de agua fría en el área de pre elaboración de carnes, para estos fines, deposite las materias primas en el interior de bolsas plásticas, debidamente cerradas y sumerja el alimento bajo flujo de agua fría máximo 21°C.</li><li>7. Lave sus manos y lavaderos al concluir la actividad.</li></ol>	Equipos de Descongelación	Condiciones	Refrigeradores 0°C a 5°C	Repisas: nivel inferior utilice contenedor sin perforaciones en su base o bandeja, para recolectar el líquido que se genere al descongelar cárnicos.	Tiempo (hrs)	Productos	18-48	Pollo/ Pavo fileteado/ Pescado.	36-72	Vacuno/Cerdo y Pavo Trozado/Pollo entero
Equipos de Descongelación	Condiciones										
Refrigeradores 0°C a 5°C	Repisas: nivel inferior utilice contenedor sin perforaciones en su base o bandeja, para recolectar el líquido que se genere al descongelar cárnicos.										
Tiempo (hrs)	Productos										
18-48	Pollo/ Pavo fileteado/ Pescado.										
36-72	Vacuno/Cerdo y Pavo Trozado/Pollo entero										
<b>Frecuencia</b>	Cada vez que se utilice carne en la producción.										
<b>Insumos y equipos</b>	Equipo de refrigeración.										
<b>Monitoreos</b>	Administrador o dueño encargado aplicará lista de chequeo para evaluar la realización correcta del procedimiento.										
<b>Acciones correctivas inmediatas y posteriores</b>	Segregue los productos cárnicos que durante la descongelación presenten alguna alteración. Revise la planificación de la producción, para una descongelación programada. Capacitación y supervisión al personal en procedimientos de descongelación de carnes										
	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>									

<b>Objetivos y alcances</b>	Asegurar el correcto proceso de almacenamiento y eliminación de basura de la central de alimentación del establecimiento. Alcance: Manipuladora de alimentos.
<b>Documentos asociados</b>	-DS 977/96- Reglamento de los Alimentos (RSA). -Norma Técnica N°174 “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis y Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” . -NCh 3235-2011- “Buenas Prácticas de Manufactura” .
<b>Procedimientos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar que dispone de los implementos para la correcta aplicación del procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Basurero accionable a pedal, con tapa.</li> <li>-Bolsa de basura.</li> <li>-Contenedor general de basura del establecimiento.</li> </ul> </li> <li>2. Ubique el basurero en una zona que no afecte la inocuidad del alimento, idealmente fuera del recinto de la cocina.</li> <li>3. Coloque la bolsa de basura al interior del contenedor de basura.</li> <li>4. Retire la basura cuando la bolsa esté llena a <math>\frac{3}{4}</math> de su capacidad.</li> <li>5. El retiro de basura es diario, es decir, si en 1 día la bolsa de basura no alcanza los <math>\frac{3}{4}</math> de la capacidad del basurero, el retiro de basura debe realizarse de igual forma.</li> <li>6. La bolsa de basura retirada debe llevarse a la zona de contenedores de basura general para la espera del retiro municipal.</li> <li>7. La basura se retira 3 veces por semana.</li> <li>8. <u>Limpieza del basurero:</u> Remover las partículas visibles con paño destinado exclusivamente para esta superficie y aplicar solución de detergente, de acuerdo a lo que indica el fabricante. Posteriormente enjuague con abundante agua. Este proceso se debe realizar 1 vez por semana.</li> <li>9. <u>Desinfección:</u> Aplique solución desinfectante de acuerdo a dilución establecida por el fabricante. Agua Clorada: 10 gotas de cloro x litro de agua, por 5 minutos, y enjuagar con abundante agua. Alcohol 70°: rociar y dejar que evapore. Este proceso se debe realizar 1 vez por semana.</li> <li>5. Lave sus manos.</li> </ol>
<b>Frecuencia</b>	-Retiro de basura de la central de producción: Diaria. -Limpieza y desinfección del basurero: semanal.
<b>Insumos y equipos</b>	-Detergente. -Desinfectante (cloro, alcohol), agua, paños para mesones, paredes y pisos.
<b>Monitoreo</b>	-Jefatura deberá realizar inspección del proceso.

<b>Acciones correctivas inmediatas y posteriores</b>	Verificar la correcta aplicación del procedimiento. Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan: <ul style="list-style-type: none"><li>• Limpieza con detergente.</li><li>• Sanitización con cloro o alcohol. Capacitación del personal.</li></ul>
--	---

## **Bibliografía**

1. Rev Chil Nutr Vol. 30, Suplemento Nº1, Diciembre 2003.
2. Ministerio de Salud. Departamento de Epidemiología. Departamento de Promoción de Salud. Encuesta Nacional de Calidad de Vida y Salud. Chile 2000.
3. Burrows A, Raquel, Garratas Z, Vivien, Leiva B, Laura et al. Características biológicas, familiares y metabólicas de la obesidad infantil y juvenil. Rev.méd. Chile. oct. 2001, vol.129, no.10.
4. [www.minsal.cl](http://www.minsal.cl)
5. Manual de Lactancia Materna, Ministerio de Salud, Segunda Edición, 2010.
6. Guía de Alimentación del niño(a) menor de 2 años, Ministerio de Salud, 2005.
7. Reglamento Sanitario de los Alimentos.
8. <https://www.junaeb.cl/wp-content/uploads/2023/06/Mapa-Nutricional-2022.pdf>