

RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 033 -2009-CVH-GG

Huampani, 20 de julio del 2009

VISTO

Que, toda entidad debe tener sus procedimientos internos administrativos, que definan, funciones y responsabilidades dentro de las jefaturas o unidades orgánicas del Centro Vacacional Huampani en concordancia con los Estatutos y Reglamento de Organización y Funciones de la entidad.

CONSIDERANDO

Que, el Centro Vacacional Huampani, es una entidad que forma parte de la estructura orgánica del pliego del Ministerio de Educación, cuya finalidad es prestar servicios hoteleros, esparcimiento, recreación y deporte; así como apoyar la ejecución de convenciones, eventos culturales y otros servicios afines con capacidad para el desarrollo de actividades y eventos deportivos.

Que, es necesario establecer disposiciones a fin de normar el procedimiento, a través de las correspondientes directivas administrativas para su aplicación en el Centro Vacacional Huampani, contando con los vistos de la Oficina de Administración y Finanzas y Oficina de Asesoría Legal.

De conformidad con lo dispuesto en el inciso (p) del Art. 14° del Reglamento de Organización y Funciones del Centro Vacacional Huampani, modificada, presentada y aprobada en Sesión de Directorio N° 004-2009 del 20 de febrero del 2009, que determina las atribuciones de la Gerencia General del CVH de expedir Resoluciones en asuntos relacionados con sus funciones.

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar las Directivas de la Jefatura de Alimentos y Bebidas, las mismas que se encuentran adjuntas al presente:

Directiva N° 010-2009-CVH-GG/A&B

Uso y Control de menaje del restaurante Principal.

Directiva N° 011-2009-CVH-GG/A&B

Normas y procedimientos para el pedido y Control de mercadería del área de A&B

Directiva N° 012-2009-CVH-GG/A&B

Normas y procedimientos para requerimiento y distribución del personal del área de A&B.

Directiva N° 013-2009-CVH-GG/A&B

Normas para la correcta manipulación y elaboración de alimentos en la cocina principal del CVH y ambientes afines.

Artículo 2° - Transcribir la presente Resolución, a todas la Oficinas, Jefaturas y áreas del Centro Vacacional Huampani.

Regístrese y Publíquese en Huampani

Tomás J. Montalvo De Los Santos
Gerente General

DIRECTIVA N° 010-2009-CVH-GG/A&B**USO Y CONTROL DE MENAJE DEL RESTAURANTE PRINCIPAL****1. FINALIDAD**

Establecer las normas y procedimientos para uso y control del menaje destinado a la atención al público en el Restaurante Principal.

2. OBJETIVO

Otorgar adecuado servicio de alimentación al cliente; así como controlar el uso, desgaste y pérdida de menaje.

3. BASE LEGAL

3.1 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal correspondiente.

3.2 Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto

3.3 Ley N° 28112 – Ley Marco de la Administración Financiera del Sector Público.

3.4 Resolución de Contraloría N° 072-98-CG.

3.5 Normas de Control Interno para el Sector Público

3.6 Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.

3.7 Reglamento Interno de Trabajo del CVH

4. ALCANCE

La aplicación de la presente Directiva alcanza a todo el personal del Comedor Principal del CVH.

5. ASIGNACIÓN DE MENAJE:

5.1 El Área de Alimentos y Bebidas, hará entrega al Activo Fijo del CVH, una relación de todo el Menaje que se encuentra bajo custodia de cada uno de los mozos del comedor.

5.2 El personal encargado de Activo Fijo hará un inventario de todo lo recibido y a todo el menaje faltante, se dará de baja (por única vez) bajo la autorización de Gerencia General.

5.3 Se entregará a cada mozo el menaje para cubrir la atención de 25 personas por vez. Los mozos tienen asignadas cinco mesas de cuatro personas cada uno, siendo necesario que cuenten con el menaje suficiente para una mesa más, a fin de preveer una mayor demanda de atención.

5.4 Si por algún motivo ocurriera la pérdida de menaje el mozo deberá reponer dicho material asumiendo el gasto de ser el caso, ya que en todo momento deberán de contar con el menaje completo.



- 5.5 En el caso de vasos de agua y/o copas de vidrio, tazas y/o platitos de té; debido a su fragilidad al suscitarse rotura o deterioro, el mozo a cargo presentará el menaje al área de activo fijo con una nota de envío firmada por la jefatura de A&B para su canje y baja respectiva.
6. CONTROL:
La Jefatura de Alimentos y Bebidas, conjuntamente con el Maitre, serán los encargados del estricto cumplimiento de la presente Directiva, realizando inventarios periódicos con la presencia del personal de activo fijo.
7. VIGENCIA
Las normas y procedimientos que se establecen en la presente Directiva rigen a partir de la firma del presente.



DIRECTIVA N° 011-2009-CVH-GG/A&B

NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL PEDIDO Y CONTROL DE MERCADERÍA DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. FINALIDAD

Establecer las normas y procedimientos para el pedido y control de los insumos del Área de Alimentos y Bebidas, salvaguardando el uso adecuado de los recursos materiales del CVH.

2. OBJETIVO

Disponer de un sistema de control interno para la verificación del movimiento de insumos, materiales y otros bienes que el CVH adquiere para la producción del servicio; así como para sustentar debidamente los saldos de la cuenta Activo del Balance General.

3. BASE LEGAL

- 3.1 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal correspondiente.
- 3.2 Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto
- 3.3 Ley N° 28112 – Ley Marco de la Administración Financiera del Sector Público.
- 3.4 Directivas N° 003-2007-EF/76.01 “Directiva para la Ejecución Presupuestaria-año Fiscal 2007”
- 3.5 Resolución de Contraloría N° 072-98-CG.
- 3.6 Normas de Control Interno para el Sector Público.
- 3.7 Reglamento Interno de Trabajo del CVH

4. ALCANCE

La presente Directiva alcanza a todas las unidades operativas, que depende de la Jefatura de Alimentos y Bebidas, Gerencia Administrativa y Jefatura de Logística.

5. NORMAS GENERALES:

- 5.1 La Gerencia Administrativa en cumplimiento a las normas del Sistema Nacional de Abastecimiento vigente y Directivas Internas del CVH, dispondrá a través de la Jefatura de Logística el suministro de insumos solicitados por la Jefatura de Alimentos y Bebidas.
- 5.2 La Jefatura de Alimentos y Bebidas exigirá la calidad, cantidad y oportunidad del suministro de los insumos requeridos para la elaboración de los platos y otros.
- 5.3 La Jefatura de Alimentos y Bebidas en coordinación con el Cheff elaborará las recetas del menú a servirse, así como la renovación del menú y de platos a la carta en periodos de tiempos establecidos.
- 5.4 La Jefatura de Logística remitirá el precio de los insumos adquiridos para el uso del área de Alimentos y Bebidas y las variaciones que tengan para realizar un costeo real y mensual de los platos a la carta y menús a la venta.
- 5.5 La Jefatura de Alimentos y Bebidas, en su solicitud de insumos, deberá señalar claramente las especificaciones de los productos solicitados

6. PROCEDIMIENTOS :

- 6.1 La Jefatura de Alimentos y Bebidas, luego de programar el menú de la semana y de prever la cantidad necesaria de insumos para la carta del Restaurante Principal, Restaurante de Pollos a la Brasa y Rotonda Pachamanca, hará llegar a la Gerencia General las “Ordenes de Pedido” para las carnes (Res, Aves, Cerdo, Pescados, Mariscos, etc) y “Planilla de Mercado”, para las verduras y frutas.
- 6.2 La Gerencia General autoriza la compra, derivando los formularios a la Oficina de Administración para su visto y trámite a la Jefatura de Logística para su oportuna adquisición.

- 6.3 La mercadería (carnes, verduras y frutas) ingresa directamente a la Cocina Principal, previa revisión del personal del Almacén. La papa y cebolla se quedan en el Almacén. La mercadería ingresa a la cocina debido a que es ahí donde se encuentran las cámaras de frío.
- 6.4 Diariamente el Jefe de Cocina, entregará al personal a su cargo los insumos: carnes, verduras, granos, condimentos y otros necesario para la atención de la pensión (desayuno, almuerzo, cena, coffe break y/o menús), los mismos que se registran en el cuaderno de control y en los formatos de pedido comprobante de salida de almacén.
- 6.5 Respecto a los insumos para los platos a la carta el jefe de cocina realizará el registro en el cuaderno de control y formato de pedido comprobantes de salida de almacén, información que será cruzada con las comandas de comedor.
- 6.6 Las cantidades para la preparación de los diferentes platos en cuanto a carnes, es la siguiente:

MENU:

- Pollo: 1/8 de pieza de 1.8 Kg.
- Carne de Res, Cerdo o Pescado: 120 grs.
- Medallón de Pavita: 150 grs.
- Chuleta de Cerdo (Mariposa): 150 grs.

CARTA

- Pollo: ¼ de pieza de 1.8 Kg.
- Carne de Res, Cerdo o Pescado: 200 grs.
- Pollo a la Brasa: 1.4 Kg. c/u.

- 6.7 La Jefatura de Alimentos y Bebidas, cruzará la información de pecosa con la mercadería que queda en las cámaras y las comandas del día.

7. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

- 7.1 La Jefatura de Alimentos y Bebidas deberá elaborar la programación de menús para el personal del CVH utilizando el formato de ficha de costos donde se deberá precisar la cantidad de material utilizado en la preparación del menú del personal.

El otorgamiento de los alimentos para el personal deberá ser en estricto cumplimiento a lo dispuesto con la Directiva N° 002-94-CVH-GG, que norma el otorgamiento de alimentos a los trabajadores del CVH

8. VIGENCIA

Las normas y procedimientos que se establecen en la presente Directiva rigen a partir de la fecha de aprobación.



DIRECTIVA N° 012-2009-CVH-GG/A&B

NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL REQUERIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DEL PERSONAL DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. FINALIDAD

Establecer las normas y procedimientos para el requerimiento y distribución del personal del área de Alimentos y Bebidas.

2. OBJETIVO

Administrar de forma ordenada y según la necesidad del servicio al capital humano del área de Alimentos y Bebidas.

3. BASE LEGAL

- 3.1 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal correspondiente.
- 3.2 Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto
- 3.3 Ley N° 28112 – Ley Marco de la Administración Financiera del Sector Público.
- 3.4 Directivas N° 003-2007-EF/76.01 “Directiva para la Ejecución Presupuestaria-año Fiscal 2007”
- 3.5 Resolución de Contraloría N° 072-98-CG.
- 3.6 Normas de Control Interno para el Sector Público.
- 3.7 Reglamento Interno de Trabajo del CVH

4. ALCANCE

La aplicación de la presente Directiva alcanza a todos los trabajadores, así como los prestadores de servicio del Área de Alimentos y Bebidas.

5. ORGANIZACIÓN DEL ÁREA:

(Se adjunta Gráfico)

6. PUESTOS A CUBRIR.

6.1 Asistente A&B – dos turnos diarios.

6.2 Cocina Principal

Cheff, responsable del área de preparación de alimentos.

Entradas Frías

Sopas/Entradas calientes

Platos de Fondo, dos o más personas

Platos a la carta, 3 o más personas

Cafetería, 2 o más según servicio

Panadería/Pastelería, 2 personas

6.3 Nautilus

Cocinero (pollos a la brasa)

Ayudante

Auxiliar

6.4 Rotonda

Cocinero

Ayudante

6.5 Comedor Principal

Maitre, responsable del área



- Mozos, según servicio**
- Adicionista (personal de tesorería)**
- 6.6 Nautilus**
 - Mozo**
 - Ayudante**
 - Adicionista (personal de tesorería)**
- 6.7 Bar Principal**
 - Barman**
- 6.8 Discoteca**
 - Barman**
 - Adicionista (personal de tesorería)**
- 6.9 Kioskito**
 - Vendedora (personal de tesorería)**

7. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

El personal designado para cada área siempre dependerá de la necesidad del servicio y la cantidad de pasajeros tanto de grupos como visitantes que ingresen al CVH.

8. VIGENCIA

Las normas y procedimientos que se establecen en la presente Directiva rigen a partir de la firma de la misma.



DIRECTIVA N° 013- 2009-CVH-GG/A&B**NORMAS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN LA COCINA PRINCIPAL DEL CVH Y AMBIENTES AFINES****I. OBJETIVO**

El objetivo es que el personal del Área de Cocinas y afines del Centro Vacacional Huampani, ejecuten los procedimientos correctos en la manipulación y elaboración de alimentos, para garantizar que los productos ofrecidos estén libres de contaminantes, a efectos de brindar al cliente un producto y un servicio de calidad.

II. FINALIDAD

Aplicar prácticas adecuadas de higiene y sanidad durante el proceso de manipulación y elaboración de alimentos, a fin de reducir significativamente el riesgo de intoxicaciones en los consumidores, que pueda conducir a pérdidas económicas y evitar el desprestigio del Centro Vacacional Huampani.

III. BASE LEGAL

3.1 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal correspondiente.

3.2 Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto

3.3 Ley N° 28112 – Ley Marco de la Administración Financiera del Sector Público.

3.4 Directivas N° 003-2007-EF/76.01 “Directiva para la Ejecución Presupuestaria-año Fiscal 2007”

3.5 Resolución de Contraloría N° 072-98-CG.

3.6 Normas de Control Interno para el Sector Público.

3.7 Reglamento Interno de Trabajo del CVH

3.8 Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.

IV. ALCANCE

La presente Directiva es de observancia y aplicación de todo el personal que labora en el Área de Alimentos y Bebidas; así como también del Personal que abastece de materias primas e insumos a la mencionada Área.

V. VIGENCIA

La presente norma será de aplicación obligatoria a partir de la fecha de su aprobación, hasta su modificación o derogación con norma de igual nivel.

VI. DEFINICIONES GENERALES**1. Buenas prácticas de manipulación:**

Conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

2. Calidad:

Conjunto de propiedades y características de un producto, que satisfacen las necesidades específicas de los consumidores.

3. Calidad Sanitaria:

Conjunto de propiedades y características de un producto que cumple con las especificaciones que establecen las normas sanitarias, y que por lo tanto, no provoca daños a la salud.

4. Campana Extractora:

Elemento que facilita la extracción de vapores y olores, la cual debe estar en buen estado de conservación y funcionamiento.

5. Centro de Acopio:

Área específica para desechos, que debe estar ubicado lejos de la zona de preparación de alimentos. Los tachos limpios deben estar dotados con bolsas plásticas y con tapa.

6. Contaminación Alimentaria:

Presencia de todo aquel elemento no propio del alimento y que puede ser detectable o no, al tiempo que puede causar enfermedades a las personas.

7. Contaminación Cruzada:

Proceso por el cual los microorganismos son trasladados mediante personas, equipos y materiales de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

8. Desinfección:

Eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no propicie la contaminación nociva del alimento, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin menoscabo de la calidad del alimento.

9. Equipos:

Conjunto de maquinarias e instalaciones (hornos, batidoras, licuadoras, mesas, etc.)

10. ETA:

Enfermedades transmitidas por alimentos o aguas contaminadas, productos adulterados que afectan la salud de los consumidores.

11. Higiene:

Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción o manufactura hasta su consumo final.

12. Limpieza:

Eliminación de tierra, residuos, de alimentos, polvo, grasa y otra materia objetable.

13. Manipulador de alimentos:

Toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos. De estas personas se espera por tanto cumplan con los requerimientos de higiene para los alimentos.

14. Microorganismos patógenos:

Microorganismos capaces de producir enfermedades

15. Utensilios:

Son los enseres de cocina, vajilla y cristalería.

VII. NORMAS GENERALES

7.1 Condiciones del Servicio:

Todo restaurante debe ofrecer al cliente sus servicios en óptimas condiciones de higiene, buena conservación del local, mobiliario y equipos; además debe cumplir con las normas de seguridad vigentes.

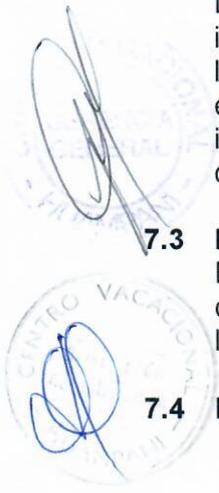
7.2 Calidad en la preparación de comidas y bebidas:

Los restaurantes, en la preparación de comidas y bebidas, deberán utilizar alimentos o ingredientes idóneos y en buen estado de conservación, sujetándose estrictamente a las normas que emitan los organismos competentes. Los platos deberán ser elaborados con los ingredientes que se indican a la Carta o Menú. Cuando algún ingrediente sea diferente se deberá contar obligatoriamente con la aceptación previa del cliente.

7.3 Diseño higiénico del equipo y utensilios:

El equipo y los utensilios deben estar diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección. La instalación del equipo fijo debe permitir su limpieza adecuada.

7.4 Equipo de refrigeración:



Todos los ambientes refrigerados deben estar dotados de dispositivos para la medición y registro de la temperatura. Dichos dispositivos deben colocarse en lugar visible y mantenerse en buenas condiciones de conservación y funcionamiento.

7.5 Requisitos Sanitarios:

El área de la cocina debe ser lo suficientemente amplia como para permitir que las comidas sigan un flujo de avance desde el área sucia a la limpia, para evitar la contaminación cruzada. El piso de la cocina será de material noble, no absorbente, resistente a la corrosión; tendrá declive hacia sumideros que permitan la evacuación de líquidos y estará provisto de desagüe con los dispositivos adecuados (rejillas, sifones) que eviten el mal olor y la entrada de roedores e insectos.

Las paredes tendrán una superficie lisa, serán no absorbentes y estarán cubiertas con pintura lavable de color claro. Los techos estarán contruidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación. Las uniones de paredes con el piso serán a media caña.

Disponer de agua potable en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del local. La red interna de distribución de agua tendrá el número necesario de conexiones para asegurar la limpieza y el lavado de todos los ambientes.

Contar con depósitos de material plástico, provistos de bolsas para la recolección de los residuos. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos de la cocina, los que se eliminarán diariamente.

Para la correcta elaboración de alimentos en el área de cocina y afines del Centro Vacacional Huampani, deberá observarse y ejecutarse el estricto cumplimiento de lo siguiente:

- A. Reglas fundamentales determinadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de alimentos:
- Elegir alimentos elaborados o producidos higiénicamente
 - Cocinar bien los alimentos
 - Consumir inmediatamente los alimentos cocinados
 - Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados
 - Recalentar bien los alimentos cocinados
 - Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocidos
 - Lavarse las manos a menudo
 - Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina
 - Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
 - Utilizar agua potable.
- B. Etapas del Proceso de Elaboración de Alimentos:
1. Recepción de Mercadería o Insumos:
 - a. El personal de turno responsable de la Cocina Principal del CVH, al llegar la materia prima o insumo a la cocina, necesariamente verificará su olor, textura, sabor, color, apariencia general, fecha de caducidad y condiciones de empaque. Estos procedimientos deben ser breves pero completos y ejecutados por personal capacitado para tal fin.
 - b. Se debe exigir que la recepción de la materia prima o insumos provenientes del almacén central del CVH, se realice en las primeras



horas de la mañana, así se evitará el calor del medio día que genera la pronta descomposición de los alimentos.

- c. Por ningún motivo deberá depositarse las mercaderías o insumos en el suelo, sino en recipientes de conservación específicos para cada alimento.
- d. No deberá dejarse los alimentos a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.
- e. Si los envases de los alimentos enlatados estuvieran deteriorados (rotos, oxidados, abombados, etc) deberán rechazarse inmediatamente, procediendo con su devolución inmediata al Almacén Central del CVH.
- f. Toda materia prima o insumo enlatado o envasado, deben revisarse escrupulosamente las fechas de expiración y los consejos de utilización.
- g. La materia prima o insumo proveniente del lugar de venta, deberá cambiarse de envase original (cajas, cartón o costal), y éste debe ser eliminado automáticamente; ya que puede introducir agentes contaminantes al área.
- h. Se desecharán todas aquellas frutas, hortalizas y tubérculos que presenten daños por golpes, picaduras de insectos, aves, roedores, parásitos y/o cualquier otra sustancia extraña o indicios de fermentación o putrefacción con su devolución inmediata al almacén central del CVH.
- i. Se desecharán los pescados y mariscos que presenten signos evidentes de descomposición y putrefacción, olores raros de sustancias químicas (pesticidas, detergentes, combustibles, etc.) o excrementos.

2. Almacenamiento:

2.1 Almacenamiento de Alimentos Secos:

- Debe disponerse de armarios, alacenas, o de áreas secas bien ventiladas e iluminadas, para conservas, enlatados y otros productos empaquetados.
- Se dispondrá de estantes sobre los cuales se deben colocar los materiales e insumos (harina, arroz, etc.) apilándolos de tal modo que entre éstos y el techo quede un espacio de 50 cm. como mínimo, 15 cm. por encima del piso y separados de las paredes.
- Debe respetarse y aplicarse la regla de almacenamiento: el insumo o materia prima que ingrese primero será el primero en ser utilizado. Esto tiene por objetivo que el alimento no pierda su frescura o se eche a perder antes de usarlo.
- Los alimentos en polvo (como harinas)

2.2 Almacenamiento de Frutas y Hortalizas:

- Las frutas y hortalizas deberán ser retiradas de su envase original (cajas, jabs, cartones, etc.) y ser lavadas antes del almacenamiento.
- En el caso de las frutas y verduras, para evitar que se deterioren deben almacenarse a temperatura entre 7° C y 12° C; las verduras de hojas deben guardarse en la parte media e inferior de la refrigeradora.
- Algunos alimentos como papa, yuca, camote, cebolla, limones, plátano, manzana, piña y sandía no requieren ser conservados en frío, por lo tanto, se deben almacenar en ambientes frescos, secos y ventilados.
- No debe almacenarse materia prima o alimentos en cajas de cartón, bolsas de plásticos, costales, etc., ya que estos envases son susceptibles a la humedad y los alimentos se pueden deteriorar.
- El tiempo máximo de refrigeración será determinado por el grado de madurez de las verduras, el cual se inspeccionará diariamente.



- Se registrarán y ordenarán los alimentos de acuerdo con la fecha de llegada, a fin de comenzar utilizando aquellos que fueron adquiridos primero (rotación de productos). Con esto se evita que los productos más antiguos se encuentren refundidos en el refrigerador y se deterioren.

2.3 Almacenamiento de Pescados y Mariscos:

- Los pescados y mariscos, por su alta dosis de agua y proteínas, son los productos más susceptibles a la descomposición, por lo tanto, deben mantenerse refrigeradas entre 0° C y 5° C, temperatura en la cual se impide la reproducción y formación de toxinas; además de retardarse la descomposición.
- Se almacenarán en depósitos plásticos reservados para este uso, con tapa para protegerlos de la contaminación cruzada y olores ajenos al producto.
- Se debe reducir a máximo el tiempo de permanencia de estos productos en refrigeración, ya que la frescura y sabor va decreciendo con los días.
- Debe sacarse del refrigerador únicamente la cantidad necesaria que se usará inmediatamente.
- En el caso de no contar con refrigeradora o congelador se puede conservar en hielo, pero teniendo en cuenta que éste preserva la calidad del producto por 48 horas como máximo,
- Debe controlarse el buen funcionamiento de las cámaras frigoríficas.

2.4 Aspectos importantes sobre el almacenamiento en frío:

- Es importante no sobrecargar la cámara frigorífica, porque ello reduce la circulación del frío, además entorpece la limpieza del área.
- Los alimentos crudos se deben colocar en la parte baja, y los preparados o que no necesiten cocción (filetes para cebiche, tiradito, etc.) en la parte superior, para prevenir que los alimentos crudos se escurran y contaminen los alimentos cocidos.
- No se deben guardar grandes cantidades de alimento, pues esto eleva la temperatura del refrigerador y pone en riesgo el resto de los alimentos.
- Se deberán cubrir todos los productos depositados en la cámara fría.

3. ELABORACIÓN

a. Procesos Generales

I. Lavado:

1. Todos los vegetales, incluyendo ajos y cebollas, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se le dé.
2. Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones, y similares; en manojos pequeños, cuando se trate de culantro, perejil, etc., para eliminar tierra y mugre visibles; las lechugas se lavarán hoja por hoja.
3. Los pescados enteros deben lavarse bajo chorros de agua antes de proceder al eviscerado y fileteado.
4. Los mariscos con caparazón serán escobillados para facilitar el retiro de arena, parásitos y algas, etc. Luego se retirará su contenido intestinal.

II. Desinfección:



1. En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin una cocción previa, como cebiche, tiradito, etc., es indispensable desinfectar la materia prima para reducir la carga microbiana presente, y así evitar posibles enfermedades gastrointestinales.
2. Pasos a seguir para una correcta desinfección:
 - a) Verduras:
 - Medir 10 gotas de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y luego agregar las verduras deshojadas, previo lavado con chorros de agua potable.
 - Dejarlas reposar en el agua clorada por 15 minutos como mínimo.
 - Protegerlas de cualquier contaminación posterior y enjuagar con agua potable.
 - b) Pescados:
 - Medir de 8 a 10 gotas de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y después añadir los filetes, preferentemente los que se consumirán sin ser cocinados.
 - Dejarlos reposar en el agua clorada por 5 minutos como máximo, protegidos de cualquier contaminación posterior.
 - Enjuagar con agua potable.
 - c) Pelado y cortado:
 - Deben emplearse utensilios (cuchillo, tabla de picar, etc.) exclusivos para esta actividad, para evitar la contaminación cruzada.
 - Nunca deben pelarse los tubérculos y hortalizas sobre su tabla de cortar.
 - Debe lavarse cuidadosamente el sitio de trabajo después del pelado de las verduras, y particularmente luego de limpiar los pescados y mariscos.
 - Se deben eliminar inmediatamente los restos, pieles, etc., y echarlos dentro de recipientes herméticos (basureros con tapa).
 - Después de esta actividad los alimentos manipulados deberán ser lavados.
 - No emplear los mismos utensilios para cortar alimentos crudos y luego los cocidos, ya que éstos últimos se contaminarían con los microorganismos provenientes de aquellos.
 - La limpieza y pelado de verduras, pescados y mariscos debe realizarse en lugares separados, si fuera posible.
 - d) Descongelado:
 - Nunca debe descongelarse a temperatura ambiente ni en agua tibia.
 - Por ningún motivo debe congelarse nuevamente un producto que ha sido descongelado.
 - Nunca debe cocinarse un trozo de carne congelada, puede parecer exteriormente cocido y estar crudo en el centro.
 - e) Cocinado:



- Los utensilios deberán estar debidamente lavados y desinfectados.
 - Las temperaturas y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades (asado, frito o hervido) deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos y asegurar la eliminación de todos los microorganismos.
 - Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes, el centro debe estar bien cocido (a una temperatura de 100° C han hervido o se han cocinado), para garantizar la destrucción de salmonella y otros patógenos.
 - Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido (colocar el alimento en recipientes poco profundos y enfriarlos en agua con hielo para luego someterlos a refrigeración), deben desecharse luego de 24 horas de conservación.
 - En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse cuando se observa evidente cambio de color, sabor u olor.
 - Nunca se reutilizará el aceite que se haya quedado del día anterior.
 - Mientras se están cocinando, los alimentos deben estar debidamente tapados, de manera que se evite pueda caer algún material extraño.
 - Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla o fuentes principales, se deberán emplear utensilios (cucharas, tenedores, cucharones, etc.), los cuales no se volverán a introducir en la olla luego de ser utilizados si previamente no se lavan, ya que esto produciría contaminación.
 - La preparación de todo tipo de salsas y aderezos deberá ser diaria, en un lapso de tiempo lo más cercano a la hora de servicio o despacho.
 - No preparar una salsa reutilizando las sobras.
- f) Conservación:
- Elaborado el alimento, es importante llevar a cabo el enfriamiento lo más rápido posible, a fin de prevenir su contaminación.
 - Se deberá colocar en recipientes poco profundos los alimentos preparados.
 - Agitar constantemente con una cuchara desinfectada.
 - Se recomienda almacenar en refrigeración los alimentos ya preparados, por no más de tres días, siempre y cuando no se observe alteración alguna.
 - Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido, deben eliminarse después de 24 horas de conservación.
- g) Mezclado:
- Para el caso de los alimentos que se consumen sin cocción previa como cebiche, tiradito, etc.: Los condimentos empleados deben estar exentos de materias extrañas, y guardados en recipientes limpios y tapados.



- Cada condimento deberá tener un cubierto exclusivo para su uso, y por ningún motivo se empleará éste para la mezcla.
- Nunca se utilizarán las manos para agregar condimentos, sino una cuchara u otro utensilio, que luego no se volverá a introducir en el recipiente.

h) Servido:

- La persona que servirá a los comensales debe observar rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias). Eludir los malos hábitos de higiene.
- En el servido se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos se caigan al suelo, no se usarán nuevamente hasta que no hayan sido lavados y desinfectados.
- No se deben incorporar a las preparaciones nuevos alimentos preparados del día anterior.
- Se debe dejar un borde en el plato que permita tomarlo sin tocar el alimento.
- Por ningún motivo se servirán los alimentos directamente con las manos.
- Por ningún motivo la persona que sirve el alimento puede coger dinero al mismo tiempo.
- Los alimentos preparados que no se sirven de inmediato, deben guardarse en refrigeración o mantenerse calientes mediante baño María o de mesas calientes, como se hace por ejemplo en el caso de bufets, cuya temperatura es controlada para que se permanezca por encima de los 63° C.
- Por ningún motivo se utilizarán las manos para decorar un plato, se recomienda el uso de pinzas.

i) Servicio en el salón:

- El mozo que sirva a los comensales debe observar rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y el cabello corto.
- Nunca se tocarán los alimentos directamente con las manos.
- Se cogerán los vasos por las bases, los platos por los bordes, las tazas por las asas y los cubiertos por los mangos.
- Los mozos deben tener el menor contacto posible con las personas encargadas de la preparación de alimentos.

4. CONCEPTOS DE SEGURIDAD EN LA COCINA

- Utilizar sacos cerrados de tela a prueba de fuego.
- Revisar el interior del horno antes de encenderlo.
- No dejar que el mando o las asas de los recipientes de cocción sobresalgan al exterior de la hornilla de la cocina o estén orientados a un punto de calor, ya que por un descuido una persona toca el mando o el asa, puede provocar un accidente.
- Deben salpicarse de harina las tapas, mangos o asas de los recipientes calientes que salgan del horno.
- Las personas que preparan los alimentos no deben desplazarse con el cuchillo en la mano. Pero si es necesitaran hacerlos, deben moverse sin apuro y orientando siempre hacia el suelo las puntas del cuchillo.
- Los cuchillos deben guardarse todos en el mismo sentido.

- g. No se deben poner sobre trapos cerca de la tabla de cortar. En caso de préstamo, deben ser devueltos por el mango.
- h. Antes de salir de la cocina, es preciso asegurarse de que todos los fuegos estén apagados y las llaves cerradas.

5. CONDICIONES DEL ÁREA DE COCINA

- a. El Área de Cocina, donde se preparan comidas ha de cumplir las exigencias y características señaladas en Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
- b. Los materiales de los suelos, techos y paredes han de ser impermeables, absorbentes y fáciles de limpiar.
- c. Conservar una buena ventilación natural, y mantener en buenas condiciones de uso e higiene el sistema de renovación de aire y vapores hacia el exterior.
- d. Las ventanas para la ventilación en la cocina y zonas de almacenaje, han de tener telas mosquiteras para evitar la entrada de insectos.
- e. Queda prohibida la entrada y permanencia de animales domésticos.
- f. Se han de utilizar procedimientos autorizados para la desinfección y desratización del área.
- g. El Área de Cocina ha de estar dotada de agua corriente potable, fría y caliente.
- h. Los servicios higiénicos (WC, lavabo, etc.) han de estar aislados de la cocina y del comedor. Dispondrán de ventilación suficiente. El aspecto de esta zona es un indicador fiable de la higiene de toda el área.
- i. La zona de almacenaje ha de tener condiciones adecuadas para la correcta conservación de los alimentos.
- j. Las instalaciones frigoríficas otorgarán la capacidad necesaria para dar cabida al volumen habitual de consumo de alimentos.

6. LOS ELEMENTOS DE TRABAJO Y EL UTILLAJE – LA LIMPIEZA GENERAL

- a. Las superficies de las mesas, o de cualquier otro elemento en contacto con los alimentos, han de ser de materiales inalterables, lisos, pulidos y no porosos, para evitar el depósito y la acumulación de partículas de alimentos, bacterias o insectos. Estas características de las mesas también facilitan la limpieza.
- b. Utilizar preferentemente utensilios de acero inoxidable. El de cobre o madera presenta problemas de importancia.
- c. Se han de retirar del servicio los platos, bandejas, vasos y copas que estén agrietados o con melladuras, porque pueden tener un doble peligro: retener la suciedad y provocar lesiones. Si un utensilio cae al suelo, no se utilizará nunca sin haberlo lavado.
- d. La maquinaria ha de ser fácil de limpiar y desmontar. Es importante prestar atención especial a la limpieza de todos y cada uno de dichos elementos.
- e. Por ningún motivo maquinaria y equipos de considerable importancia podrán ser manipulados por personal no autorizado y capacitado para tales fines.

7. NORMAS PARA LA LIMPIEZA

La técnica para la limpieza de las cocinas y utensilios está basada en dos principios:

- a. Aplicación de medios físicos que arrastren la suciedad.
- b. Desinfección



Estas operaciones pueden hacerse simultáneamente:

- a. En el suelo y las paredes, utilizando un detergente – desinfectante o bien añadiendo lejía al detergente (250cc de lejía de 40° en 1.000cc de agua). El agua ha de ser siempre caliente.
- b. En la vajilla, ha de ser desinfectada a temperatura superior a los 180° C.
- c. Procedimiento para lavado de vajillas, las operaciones se han de realizar separadamente y de la siguiente manera:
 - Aclarado
 - Limpieza con detergente (ARRASTRE DE SUCIEDAD)
 - Inmersión en agua a 80° C. (DESINFECCIÓN)
 - Aclarado con agua abundante.

La limpieza del suelo, superficies, utensilios y maquinaria debe realizarse diariamente y a fondo.

8. LA HIGIENE DEL PERSONAL

- a. Es indispensable que todo manipulador mantenga una higiene personal estricta, para evitar que contaminen los alimentos los microorganismos de los que pueda ser portador.
- b. Todo el personal ha de utilizar ropa limpia y de uso exclusivo.
- c. La higiene de las manos es la más importante, porque son las partes del cuerpo que están en contacto directo con los alimentos. Las manos han de lavarse a conciencia, con jabón, agua caliente y cepillo de uñas, aclararlas y secarlas perfectamente (las toallas de papel de un solo uso son el sistema de secado más recomendable).
- d. Las manos se han de lavar inexcusablemente en las circunstancias siguientes:
 - Al comenzar el trabajo y cada vez que se produzca una interrupción.
 - Después de tocar alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocinados.
 - Después de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o sonarse la nariz.
 - Después de utilizar los Servicios Higiénicos.
- e. Si se produce una herida en las manos, después de curarla, se protegerá con un apósito impermeable que se mantendrá siempre limpio.
- f. Cuando el manipulador padezca diarrea, anginas, fiebre, constipados, heridas, infecciones cutáneo-mucosas o ictericia, la Jefatura de Alimentos y Bebidas debe comunicar inmediatamente a la Jefatura de Personal, la cual tendrá que decidir, previa atención en Posta Médica, si la persona afectada ha de ser suspender su labor habitual hasta que se recupere, y recomendarle dirigirse al centro médico asistencial que le corresponda para recibir el tratamiento pertinente; en tanto no se demuestre recuperación absoluta del trabajador, deberá ser cambiado a una zona de trabajo que no comporta la manipulación de alimentos.
- g. En la zona donde se manipule alimentos no se fumará, comerá ni mascarará chicle. Estas acciones aumentan la insalivación y los movimientos de las manos, facilitando la posibilidad de transferir microorganismos de la boca a los alimentos.
- h. Todo el personal ha de portar el carné de sanidad vigente, en lugar visible; sin este requisito indispensable, no podrá ejercer manipulación sobre los alimentos.

9. ENFERMEDADES COTAGIOSAS



- a. El Centro Vacacional Huampaní adoptará las medidas necesarias para que no se permita trabajar en un área de riesgo de contaminación directa o indirecta del alimento por microorganismos patógenos, a ninguna persona de quien se sepa o sospeche, que padece o es vector de una enfermedad transmisible por los alimentos, o esté quejada por heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas u otra fuente de contaminación microbiana (gripe, catarro, tos o cualquier infección de la garganta).
- b. Todo personal que se encuentre en esas condiciones, debe comunicar inmediatamente a la Jefatura de Alimentos y Bebidas su estado físico, para que le sea asignada otra responsabilidad.

10. EXAMEN MÉDICO

- a. El personal que entre en contacto con alimentos en el curso de sus labores, deberá someterse a examen médico y acreditar un carné sanitario antes de asignársele tal actividad.
- b. La realización de los exámenes médicos garantizará la salud del operario y disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos.

11. MALOS HÁBITOS

Quedan totalmente prohibidas las siguientes acciones durante el proceso de preparación de los alimentos:

- Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- Introducir los dedos a las orejas, nariz y boca.
- Arreglarse el cabello, jalarse los bigotes.
- Tocarse los granos y exprimir espinillas
- Escupir, comer, fumar, mascar o beber en el área de cocina.
- Toser y estornudar directamente sobre los alimentos.
- Apoyarse sobre paredes, equipos y productos.
- Colocarse mondadientes o fósforos en la boca.
- Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico.
- Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos, limpiarse la cara con éstas o con los brazos; secarse las manos o brazos en el uniforme o con secadores de uso exclusivo para las vajillas y utensilios.

12. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Es totalmente obligatorio lo siguiente:

- El personal masculino debe lucir cabello y patillas cortos, barba rasurada.
- El personal femenino debe llevar el cabello bien sujetado durante las horas de labores.
- No se deben llevar las uñas pintadas durante las horas de trabajo.
- No usar adornos en las manos, como relojes, anillos, etc.
- No portar lápices, cigarrillos u otros objetos detrás de las orejas.
- Conservar limpios los servicios higiénicos del personal y vestuarios.
- Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.
- No portar lapiceros u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme.
- Colocar los desperdicios, material de desecho, bolsas desechables, papeles, etc., únicamente en los depósitos de basura. No dejarlos en cualquier lugar.
- No dejar ropas u otras pertenencias personales en la cocina, almacén, salón o dentro de muebles no destinados para este propósito.
- No se deben guardar los alimentos en los casilleros o áreas destinados para guardar la ropa.



13. UNIFORME DEL PERSONAL

El Saco:

- Debe estar confeccionado en algodón no inflamable (50% de algodón, 50% poliéster) y debe permitir la absorción de la transpiración.
- Debe poderse cruzar cómodamente de manera que forme un plastón o pechera, para asegurar una eficaz protección contra el calor y preservar el pecho de cualquier líquido caliente que pudiera salpicar.
- Los botones deben permitir quitarse el saco rápidamente en caso de quemaduras.

El Pantalón:

- Debe ser de algodón no inflamable (65% algodón y 35% de poliéster)

Redecilla, Pañoleta y Gorro:

- Están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación.
- Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo. Igualmente, sirven para proteger el cabello del vapor, la grasa y los olores.
- Las personas que usan el cabello largo deberán sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra.

Mandil:

- Cuando por el trabajo que se realiza el uniforme puede ensuciarse rápidamente se aconseja utilizar sobre éste mandiles de tela para mayor protección, los cuales deben colocarse en un sitio específico mientras no se estén usando.
- El largo correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.

Zapatos:

- Deben ser preferiblemente de cuero, y cerrados, para garantizar una mejor protección en caso de quemaduras y caídas de objetos (cuchillos).
- Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistentes.
- De preferencia deben ser de color claro y estar en buen estado.

Guantes:

- Son una protección adicional al preparar y acondicionar los platos.
- Deben ser impermeables, resistentes, desechables, y facilitar el contacto con los alimentos.
- Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y legumbres.
- En caso de presentar el manipulador alguna herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente.
- El uso de guantes no exime al trabajador de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

14. PREPARACIÓN DE LA COMIDA

- a. La carne y pollo crudos deben cortarse en una mesa o superficie destinada expresamente a esta finalidad. Nunca se manipulará en el mismo lugar ni con el mismo cuchillo la carne cruda y cocida.
- b. Como norma general, las comidas se han de preparar con la mínima antelación posible.



- c. Las verduras que se comen crudas se han de limpiar y sumergir, antes de su uso, en agua con unas gotas de lejía y, posteriormente, aclararlas con agua potable.
- d. La temperatura de ebullición o cocción, aplicada durante un cierto tiempo, es capaz de eliminar todos los gérmenes patógenos que puede contener un alimento. Hay peligro de que se vuelva a contaminar si se deja enfriar lentamente y sin tapar.
- e. Cada vez que se haya de probar un alimento para rectificar el punto de sal o condimento, se ha de emplear una cuchara limpia.
- f. Tanto los platos preparados refrigerados como los congelados se han de calentar de manera que el centro del alimento, alcance una temperatura de 70° C en menos de una hora y se los ha de consumir inmediatamente.
- g. En la elaboración de mayonesas, sólo se puede utilizar ovoproductos pasteurizados. Se han de conservar a una temperatura máxima de 8° C y consumirlas dentro de las 24 horas.
- h. Debe limitarse el uso de las mayonesas a las situaciones en las que se puedan asegurar estas condiciones.
- i. De igual manera la elaboración de salsas picantes, deben mantener un equilibrio gustativo, de tal manera que no generen irritaciones estomacales a los comensales.

15. CONSERVACIÓN DE LAS COMIDAS PREPARADAS

- a. No se ha de romper nunca la cadena de temperatura, bien sea caliente (mantener los alimentos entre 65 – 70° C) o fría (las comidas refrigeradas por debajo de los 4° C y los congelados por debajo de -18° C y nunca se han de recongelar).
- b. En los aparatos de conservación de las comidas elaboradas (neveras, cámaras, termos) se ha de controlar siempre la temperatura con termómetros o termógrafos. Se ha de extremar la limpieza y evitar posibles contaminaciones cruzadas entre productos crudos y cocinados y se ha de cuidar al máximo el orden de colocación y protección de los alimentos almacenados.
- c. La refrigeración o congelación de los alimentos que se han de conservar en frío ha de realizarse lo más rápidamente posible y se han de conseguir temperaturas inferiores a 10° C en el mínimo de período de tiempo (aproximadamente 2 horas). Después de cocer una pieza grande de carne se la ha de separar del jugo, enfriarla de seguida y guardarla en el refrigerador. Esta operación se ha de realizar cuando la pieza deja de emitir vapor.
- d. Cada tipo de alimento se colocará en un lugar u otro de los aparatos refrigeradores, según sus características y el tiempo que queramos conservarlo.
- e. Es recomendable proteger algunos alimentos con papel aluminio o láminas de plástico, ya que evita que se sequen, que se oxiden y que pasen los olores de los unos a los otros.
- f. La protección y separación de los alimentos refrigerados sirve también para prevenir la llamada “contaminación cruzada”, que se produce cuando están en contacto alimentos crudos y cocinados.
- g. Cuando las comidas se expongan al público para autoservicios, deberán estar depositadas en recipientes protegidos. En ningún caso podrá el público tener acceso a ellas. Sólo los embutidos curados y los quesos secos pueden estar a temperatura ambiente. Nunca lo podrán estar las tortillas o las comidas con salsas a base de huevo.

16. CENTRO DE ACOPIO (DESPERDICIOS)

- a. La zona donde se depositen los desperdicios de alimentos u otros elementos, debe estar ubicada a distancia considerable de la Cocina Principal, debiendo contar con envases acondicionados de bolsa plástica y tapa.
- b. El personal que sea destinado para depositar los desperdicios en el centro de acopio, previo al retorno de sus labores habituales, necesariamente deberá observar y cumplir las medidas de higiene provisional.

17. CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN

- a. La Jefatura de Alimentos y Bebidas, sobre la base de la información de las inspecciones de rutina, solicitará periódicamente se ejecuten medidas para prevenir o eliminar las infestaciones de plagas, las mismas que necesariamente serán desarrolladas por especialistas técnicos y garantizados.
- b. La ejecución de programa de fumigación, se desarrollará en conjunto con el Área de Logística, efectuando procedimientos coordinados y dirigidos, coordinando a su vez con el personal de Cocina y afines, para tomar las medidas de protección pertinentes.

VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

La Jefatura de Alimentos y Bebidas deberá supervisar que el personal de cocina cumpla con las disposiciones de manipuleo de alimentos en la preparación del menú del personal, platos a la carta y menú de pasajeros.

IX. VIGENCIA

Las normas y procedimientos que se establecen en la presente Directiva rigen a partir de la fecha de aprobación

