



PROPUESTA TÉCNICA

 (+51) 948 363 481 / (+51) 935742905

 comedor.huayteno@gmail.com

COPIA DEL REGISTRO ÚNICO DEL CONTRIBUYENTE (RUC)



Reporte de Ficha RUC RONDON LA ROSA MARCO ANTONIO 10751694844

Lima, 12/03/2025

Información General del Contribuyente	
Código y descripción de Tipo de Contribuyente	02 PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Fecha de Inscripción	03/03/2017
Fecha de Inicio de Actividades	01/04/2017
Estado del Contribuyente	ACTIVO
Dependencia SUNAT	0173 - ITL HUACHO-MEPECO
Condición del Domicilio Fiscal	HABIDO
Emisor electrónico desde	06/04/2021
Comprobantes electrónicos	RECIBO POR HONORARIO (desde 06/04/2021), FACTURA (desde 10/11/2021)

Datos del Contribuyente	
Nombre Comercial	CONCESIONES HUAYTEÑA
Tipo de Representación	-
Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1	8129 - OTRAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DE EDIFICIOS Y DE INSTALACIONES INDUSTRIALES
Actividad Económica Secundaria 2	8690 - OTRAS ACTIVIDADES DE ATENCIÓN DE LA SALUD HUMANA
Sistema Emisión Comprobantes de Pago	MANUAL
Sistema de Contabilidad	MANUAL
Código de Profesión / Oficio	CONDUCTOR DE VEHICULOS DE MOTOR
Actividad de Comercio Exterior	SIN ACTIVIDAD
Número Fax	-
Teléfono Fijo 1	1 - 6059758
Teléfono Fijo 2	-
Teléfono Móvil 1	1 - 931451589
Teléfono Móvil 2	1 - 935742905
Correo Electrónico 1	emendozh@hotmail.com
Correo Electrónico 2	corporacionyemendoza@gmail.com

Domicilio Fiscal	
Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Departamento	LIMA
Provincia	BARRANCA
Distrito	BARRANCA
Tipo y Nombre Zona	URB. LOS PINOS
Tipo y Nombre Vía	-

Página 1 de 3

www.sunat.gob.pe

Central de Consultas
Desde teléfonos fijos 0-801-12-100
Desde celulares (01)315-0730

+51) 935 742 905

+51) 948 363 481

comedor.huayteno@gmail.com



Hno	-
Km	-
Mz	F
Lote	06
Dpto	-
Interior	-
Otras Referencias	PARQ. LOS PINOS ESTUDIO CONTABLE MENDOZA
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	OTROS

Datos de la Persona Natural / Datos de la Empresa

Documento de Identidad	DNI 75169484
Cond. Domiciliado	DOMICILIADO
Fecha de Nacimiento o Inicio Sucesión	10/08/1998
Sexo	Masculino
Nacionalidad	PERUANA
País de Procedencia	-

Registro de Tributos Afectos

Tributo	Afecto desde	Exoneración		
		Marca de Exoneración	Desde	Hasta
IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA	10/11/2021	-	-	-
RENTA-4TA. CATEGOR.-CTA.PROPIA	31/03/2021	-	-	-
RENTA - REGIMEN MYPE TRIBUTARIO	10/11/2021	-	-	-

Importante:

Recuerde que es obligatorio consultar periódicamente su Buzón Electrónico SOL, para conocer de forma oportuna las notificaciones e información de interés que faciliten el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y aduaneras.

Dependencia SUNAT: ITI HUACHO-MEPECO

Fecha: 12/03/2025

Hora: 21:18

Página 3 de 3



Jefe del Área de Servicios
SUNAT

Sr. Contribuyente, al solicitar el presente Reporte Electrónico, debe tener en cuenta lo siguiente:

- La información mostrada corresponde a lo registrado por usted a través de SUNAT Operaciones en Línea.
- El máximo de reportes a ser generados por día es TRES (03). A partir del 4to reporte, se toma el último reporte generado. La generación del reporte en el día siempre muestra los datos registrados hasta el día anterior.
- Es importante que, para efectos de mantenerlo informado sobre sus obligaciones y facilidades, actualice sus datos en el RUC, como correo electrónico, teléfono fijo y teléfono celular.
- Puede validar y visualizar el reporte electrónico generado a través del código QR ubicado en la parte inferior derecha del presente documento o colocando la siguiente dirección en la barra del navegador:



<https://www.sunat.gob.pe/cl-ti-itreporteec-visor/reporteeec/reportecertificado/descarga?doc=YsS5va0SFaT%2FkOFyNbZfOPi8BwJdHMzXpAUea61los%2FAnhGhTY7Rjb4lI3belT6AzbHbsHQ2IAGKubRALvVg4HkwO0kmeI9QqIMIsH6cQJk%3D>

www.sunat.gob.pe

Central de Consultas
Desde teléfonos fijos 0-801-12-100
Desde celulares (01)315-0730

ESTADO CIVIL: SOLTERO CUI: 20.123.456.789
 DAD: DNI 75169484-4
 Fecha Inscripción: 07/11/2010
 Fecha Expiración: 07/11/2015



EXPERIENCIA Y CALIDAD DEL SERVICIO DEL POSTOR

Huacho, 14 de abril del 2025

Señores:

Obrascón Huarte Lain S.A. Suc. Del Perú

De mi mayor consideración:

Nos es sumamente grato dirigirnos a su digna persona y por ende a su prestigiosa representada para hacerle llegar, nuestros más cordiales a nombre de **"CONCESIONES HUAYTEÑA"** con RUC: **10751694844**, para manifestarle lo siguiente.

Que conocedores, que cada cierto tiempo solicitan concesionario para la elaboración de alimentos para el personal de su empresa, nos presentamos como postulantes, para brindar una alimentación sostenida, balanceada y variada, basada en un control y programación por parte de nuestro nutricionista LIC. JACK CHRISTIANS HENDERSON VALLEJOS - BROMATOLOGÍA Y NUTRICIONISTA- CNP N.º 3815, quien velará por el control de los alimentos y así poder satisfacer las necesidades que el personal requiere, especialmente los trabajadores que están delicados de salud, quien juntamente con una responsable de la empresa para coordinar ciertos puntos en cuanto a dietas y otras programaciones, brindando un servicio de calidad e higiene A1.

Como conocedores del servicio de concesión y contando con una experiencia no menor a 17 años en este rubro y atendiendo a empresas con más de 400 trabajadores. Esperamos tenernos en cuenta para dicha labor, por contar con todo lo necesario especialmente la parte económica.

La variedad de nuestro menú se respalda en un sofisticado sistema computarizado que cuenta con un amplísimo banco de datos de selectos potajes, postres y otros, lo que garantiza la óptima elección de un menú adecuado para el personal de su empresa.

La calidad del servicio que ofrezca Concesionaria "LA HUAYTEÑA", es demostrada por la renovación de contratos, llegando a atender en la actualidad, un total de 500 menús que diariamente son atendidos en diferentes centros de trabajo.

MISIÓN

Nuestra empresa está dedicada a la alimentación empresarial e integrada por personas con ánimo de servicio, comprometidas en precisar nuevos modelos de excelencia en la satisfacción de los clientes. Queremos lograr nuevos niveles de éxito profesional en nuestro rubro de negocio para beneficio de nuestros clientes.

Igualmente le brindamos asesoría y podremos ayudarlos a diseñar un paquete adecuado que más se acomode a las necesidades de su empresa.



+51) 935 742 905



(+51) 948 363 481



comedor.huayteno@gmail.com

VISION

Somos una empresa de clase nacional, con un servicio de alto valor agregado, que queremos hacerles llegar a nuestros usuarios en cualquier mercado.

PRINCIPIOS

Dedicación al mercado: Nuestros clientes y el mercado, son el impulso que guía todo lo que hacemos. Buscamos compensar sus necesidades y emocionarlos, haciéndoles factible el trabajar con nosotros, concediéndoles el servicio que desean y desarrollando una excelente relación con nuestros clientes.

Responsabilidad con la calidad: Somos una empresa que piensa que la superación se alcanza trabajando con responsabilidad y dedicación, por las obligaciones echas eficazmente con un insondable deber para mejorar continuamente la calidad y el valor del servicio que producimos.

Trabajar con eficiencia: Manejamos con puntualidad, orden y disposición, optimizando consecutivamente la efectividad y la eficiencia, prescindiendo de faltas, retrocesos, y regresiones. Cavilamos y procedemos con agitación productiva y con sentido de apresuramiento.

Adiestramiento de RR. HH: Originamos un contexto de trabajo retador y fructífero. Reconocemos frutos e incitamos la cooperación y el trabajo en equipo. Promovemos la formación y desarrollo del recurso humano y animamos al personal a trabajar eficazmente.

SISTEMA DE TRABAJO A IMPLEMENTAR PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

Metodología y Aplicación:

Un menú sabroso y bien presentado, se espera con agrado y ayuda a mantener el buen ánimo del comensal, considerando básicamente que los requerimientos de este son diferentes para el trabajador obrero, como para el trabajador empleado.

Teniendo en cuenta que muchas veces se debe orientar el menú al sistema de dieta, ya sea por presentación, como por costumbres del usuario.

Cuando hay que cocinar en grandes cantidades es indispensable seguir técnicas en el arte culinario de volumen. Es así, como se han adoptado métodos de una estructura y organización industrial, tales como asegurar la uniformidad de los productos para su elaboración, dividir y adecuar el trabajo en unidades de producción, lograr la coordinación de las diferentes unidades para obtener un óptimo producto final, el uso adecuado de equipos y maquinaria y mantener una constante supervisión.

Diariamente se prepara un programa escrito de trabajo, para facilitar la labor del personal e indicarles exactamente sus obligaciones para la confección óptima adecuada proporcionada de los diferentes tipos de menús.

Este programa escrito se debe redactar para cada unidad de trabajo: almacén, habitación, cocina, despacho, servicio, recojo de bandejas, lavado del menaje. Retiro y almacenamiento del menaje, con lo cual se concluye la atención.

Los alimentos calientes se deterioran tanto en su característica y aspecto, como es su contenido vitamínico si se los mantiene por tiempo prolongado en mesas de reparto, produciéndose en consecuencia alteraciones de su valor nutritivo, aspecto sabor y seguridad.

Para que la comida quede bien presentada y nutritiva, se servirá lo más pronto posible después de su preparación, asimismo, consideramos de suma importancia: que platos como ensaladas frías y diferentes tipos de carnes en modalidad de frituras o parrilla, se deben de preparar al momento de ser solicitadas.

GERENCIA DE COMIDAS Y BEBIDAS

La Gerencia de Comidas y Bebidas es la encargada de realizar conjuntamente con el cliente la creación del menú. Todo bajo la supervisión constante del especialista en Nutrición promover y atender eficientemente los requerimientos del cliente, así atender las actividades asociadas a eventos especiales de CONCESIONES "LA HUAYTEÑA".



FUNCIONES DE LA GERENCIA DE COMIDAS Y BEBIDAS

- ✓ Crea el menú en coordinación con el cliente.
- ✓ Coordina con el departamento de nutrición la aprobación del menú o sus cambios con la finalidad de cumplir con una alimentación balanceada.
- ✓ Coordina con el área de logística la compra de los productos necesarios para la elaboración de los menús.
- ✓ Verifica la recepción correcta de lo solicitado, en coordinación con el departamento de logística.
- ✓ Envía con sumo cuidado, orden e higiene los productos de almacén, para su posterior uso.
- ✓ Verifica constantemente la calidad y buen estado de los productos perecibles y no perecibles de almacén.
- ✓ Se encarga del abastecimiento necesario que cumpla con las necesidades del área de cocina.
- ✓ Verifica la calidad y perfecta preparación de los menús que se ofrecen al cliente.
- ✓ Siempre podrá solicitar más productos en caso se requiera, coordinando con logística.

VALOR AGREGADO

Es costumbre en nuestros actuales comedores, brindarles la mejora mensual del menú, ya sea criollo (en ollas de barro), que puede ser arroz con pollo, carapulcra, frijoles, aji de gallina y otros o un festival de pastas (en bandejas de pirex) que puede ser fetuccini, espaguetis, pizzas, lasaña y otros, así como también comida regional o internacional y otras variedades que por general es a fin de mes.

Todo esto al mismo precio de un menú normal.

Otra de nuestras costumbres, es el agasajo por cumpleaños, con una generosa dos tortas por los comensales que cumplen años ese día, esto se maneja de tal forma para que el comensal no se distrae ni pierda su valioso tiempo de refrigerio, sino que, al recoger sus alimentos en línea, recibe también esta muestra de cariño y reconocimiento por su onomástico.

Otro de nuestros servicios adicionales al autoservicio es la celebración de eventos especiales que pudiesen darse en la empresa como el día del trabajador o fiesta de fin de año, etc. Nosotros contamos con toda la logística necesaria para atender este rubro, a "utilidad cero" puesto que nuestro negocio es el autoservicio.

Brindaremos Helados para la estación de verano, se brindará adicional al menú programado del día porción de helado en el tiempo de verano para el disfrute de nuestros comensales.

Chocolates para la Estación de invierno, se brindará adicional al menú programado del día una porción de chocolates en el tiempo de invierno para los comensales.

Consultorio Nutricional, se coordinará con R. HH para que cada quincena asista nuestro nutricionista para los comensales que requieran algún tipo de alimentación especial.

MEDIDAS DE SALUBRIDAD Y SANITARIAS

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a ustedes, para hacer de su conocimiento que mi representada **CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"**. Llevará a cabo las siguientes medidas de salubridad y sanidad según detalle:

MATERIAL	PRODUCTOS PARA EMPLEAR	PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCION
Cubiertos	HIPOCLORITO DE SODIO	En un recipiente de 10 L. se agregan 22 ml. De Hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min.
Menajes (vasos, tazas, tapers)	HIPOCLORITO DE SODIO	En un recipiente de 10 L. se agregan 22 ml. De Hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min.
Ambiente de cocina	HIPOCLORITO DE SODIO / QUITASARRO	HIPOCLORITO DE SODIO: En un recipiente de 20 L. se agregan 86 ml. De hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min. QUITASARRO: Aplicar el producto y dejar reposar por 1 – 5 min. Tallar con fibra o cepillo y finalmente enjuagar la superficie con agua.
Mesas y Sillas del comedor.	HIPOCLORITO DE SODIO	En un recipiente de 10 L. se agregan 22 ml. de hipoclorito de sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min.
		HIPOCLORITO DE SODIO: En un recipiente de 20 L. se agregan 86 ml. De hipoclorito de

Almacenes de alimentos	HIPOCLORITO DE SODIO / QUITASARRO	sodio, el tiempo de la desinfección es de 10 a 15 min. QUITASARRO: Aplicar el producto y dejar reposar por 1 – 5 min. Tallar con fibra o cepillo y finalmente enjuagar la superficie con agua.
Refrigerador / Congelador	ACIDO BIODESINCRUSTANTE	Se aplica directamente en la superficie, se deja reposar por 15 min y se enjuaga con abundante agua.

TABLAS DE DOSIFICACION DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Dosificación de Productos de Limpieza de Área de Cocina					
Elaborado por:			Revisado y aprobado por:		
Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable
Detergente en polvo: BLANCO NIEVE	Pisos	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Cada turno	Personal de Limpieza
	Canaletas	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Diario al acabar el turno de día	Personal de Limpieza

Paredes de mayólica o pintura lavable	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	5 min	Diario al acabar el turno de día	Personal de Limpieza
Puertas y cortinas	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	5 min	Cada turno	Personal de Limpieza
Servicios higiénicos urinarios e inodoros	Detergente: 15 g/ 1 lt. de agua	5 min	Cada turno	Personal de Limpieza
Jabas y Bandejas	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Después de ser usados	Ayudante de cocina
Tachos de Basura	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	5 min	Una vez al día	Personal de Limpieza

Dosificación de Productos de Limpieza de Área de Cocina					
Elaborado por:			Revisado y aprobado por:		
Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable
Detergente en polvo: BLANCO NIEVE	Mesas de trabajo	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Cada turno	Ayudante de cocina
	Cocina industrial, marmitas, sartenes, ollas, etc.	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Cada turno	Ayudante de cocina
	Cámaras de refrigeradoras	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Una vez al día	Personal de Almacén

Cámaras de congeladoras	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Una por semana	Personal de Almacén
Peladora de papa, licuadora, procesadoras, etc.	Detergente: 5 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Después de ser usados	Ayudante de cocina
Tablas de picar, cuchillos, cucharones, utensilios de cocina	Detergente: 10 g/ 1 lt. de agua	10 min - 15 min	Después de ser usados	Ayudante de cocina

Viandas, tapers, baldes, gamelas y cocier	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	10 min	Cada turno	Vajilleros
Campana extractora	Detergente: 20 g/ 1 lt. de agua	15 min	Una vez por semana	Personal de Limpieza

Dosificación de Productos de Limpieza de Desinfección de los Alimentos en el Área de Cocina

Elaborado por:		Revisado y aprobado por:				
Nombre de producto	Usos	Dosificación	Partes por millón PPM	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable

Desinfectante: Lejía Aro (Hipoclorito de sodio) 4.63 %	Frutas y verduras	0.66 ml/1 lt. De agua	50 ppm	5 - 10 min	Siempre que se lave la frutas y verduras aún más si se consume crudo.	Ayudante de cocina
--	----------------------	--------------------------	--------	------------	---	-----------------------

Dosificación de Productos de Limpieza y Desinfección para el lavado de manos y baño del personal del área de cocina	
Elaborado por	Revisado y aprobado por:
Dosificación de Productos de Limpieza y Desinfección para el lavado de manos y baño del personal del área de cocina	

Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable de monitoreo
Jabón Líquido desinfectante	Lavado de manos	1 ml / pulsada	1 minuto	Al ingreso de la planta, después de cambio de proceso.	Supervisor de producción



DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Los procedimientos de manipulación de alimentos y bebidas.
Han sido diseñados de Acuerdo a los siguientes documentos:

- Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines N° 822-2018
- Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano' Res. Min. N° 591-2008-MINSA.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA: Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Código Internacional de Prácticas y Principios Generales de Higiene de los Alimentos, recomendado por el Codex Alimentarias, CAC/RCP 1-1959, Rev. 4 (2003).

GENERALIDADES

1.1. Objetivos

- Establecer las pautas para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos y bebidas en la elaboración sus productos alimenticios, a fin de asegurar su calidad sanitaria e inocuidad y por ende proteger la salud de los consumidores.
- Concientizar a los manipuladores en el rol que desempeñan para la elaboración de los productos alimenticios

1.2 Compromiso de Inocuidad

Careciente de la importancia de la calidad se compromete a:

- Asegurar la calidad de los productos, recepcionando materia prima e insumos que cumplan con las exigencias establecidas por la normativa sanitaria.
- Capacitar y entrenar al personal en forma constante y permanente.
- Asegurar el trabajo y compromiso del personal para lograr alimentos seguros e inocuos a través de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Plan General de Higiene PGH.

1.3 Alcance

- El presente Manual se aplica a todo el personal, aspectos sanitarios y a las diferentes etapas de procesos de elaboración de productos alimenticios.

1.4. Definiciones

1.4.1 Buenas Prácticas de Manufactura o manipulación de alimentos y bebidas (BPM): Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

1.4.2 Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

1.4.3 Contaminante: Cualquier agente biológico, físico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que queden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

1.4.4 Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

1.4.5. Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

1.4.6 Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agente químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

1.5 Supervisión

El administrador es la persona responsable por el desarrollo y contenido de este manual, el cual revisará continuamente para asegurar su adecuación en el establecimiento y considerará permanentemente cualquier sugerencia para mejorarlo y de ser necesario elaborará cualquier cambio y autorización.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

2.1 Instalaciones y áreas:

El diseño permite que todas las operaciones que se realizan sean en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración.

a) Estructuras internas

- **Paredes:** Las paredes son de material resistente, lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de conservación e higiene. La pintura de recubrimiento es de color claro y lavable.
- **Pisos:** Son de material impermeable, resistente y lavables.
- **Tochos:** Son isos y duraderos y están diseñados para facilitar la limpieza evitando acumulaciones de polvo y telarañas.

b) Instalaciones Eléctricas o Iluminación.

- **Instalaciones Eléctricas:** Todo el equipo eléctrico se mantiene limpio cerrado y en buen estado de conservación aun cuando no se use. Los cables eléctricos están empotrados en la pared, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.

-Iluminación: La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial es adecuada y suficiente para el tipo de trabajo, los artefactos de iluminación están protegidos con protectores luminarios para evitar accidentes en el caso de ruptura.

La intensidad de iluminación es la adecuada de acuerdo al tipo de actividades que se llevan a cabo.

- **Ventilación:** Los ambientes de nuestras áreas dentro están provistos de una suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, la condensación del vapor y polvo.

- **Vestuarios:** Se encuentran ubicados lejos de las áreas de producción evitando de esta manera la contaminación cruzada, a la vez estos están ventilados e iluminados.

Los casilleros cuentan con una separación del suelo para que pueda ser limpiado eficazmente por debajo.

En los vestidores y casilleros no podrán almacenarse productos alimenticios, químicos, materiales descartables tales como (cofias, tapabocas, y guantes) estos deben estar en el ambiente que corresponde para evitar las plagas de insectos y roedores.

c) Servicios Sanitarios.

2.2 Equipos y Utensilios.

2.2.1 Material y diseño.

a) Equipos

- Todos los equipos son de material higiénico, de superficies lisas y se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento.
- El diseño de los equipos permite que los procedimientos de higiene sean fáciles de llevar a cabo
- Los equipos se ubican de manera que permiten la circulación del personal, y el almacenamiento temporal del producto en proceso, así mismo están alejados de las paredes a más de 50 cm, de distancia, de tal modo que facilitan la supervisión de las áreas y el desarrollo de las actividades de higiene.

b) Utensilios

Los utensilios son de uso exclusivo dependiendo el área donde se encuentren ubicados y para la actividad para la cual están destinados. Para la manipulación de los productos en proceso se utilizan los siguientes utensilios:

- Bandejas INOX
- Tablas de picar de plástico
- Jarras de plástico
- Recipientes de policarbonato
- Bolsas INOX
- mango de plástico
- Cuchillos con Cucharas INOX
- Espátulas

La limpieza y desinfección de nuestros equipos y utensilios se ven reflejados en nuestro procedimiento: Procedimiento de limpieza y desinfección.

2.2.2 Operatividad.

a) Mantenimiento Preventivo de Equipos.

Los equipos se mantienen en condiciones óptimas de funcionamiento evitando así las paralizaciones inútiles del proceso productivo, evitando también la exposición de los productos en medios adversos por tiempos prolongados, de tal forma que se reduce la posibilidad de contaminación.

2.3 Higiene y Salud del Personal.

2.3.1 Higiene del Personal.

Se detalla en el Procedimiento de control de higiene del personal.

Para reducir el riesgo de contaminación, todos los colaboradores, cumplen con lo establecido:

- El personal que ingresa, al inicio del turno de trabajo se encuentra con el cuerpo aseado.
- Los manipuladores se encuentran rasurados (sin barba, patillas y bigotes).
- El personal masculino mantiene el cabello limpio y corto, y el personal femenino lo mantiene corto o recogido.
- El personal no usa cadenas, sortijas, pulseras, reloj, aretes o cualquier otro objeto que corra el riesgo de caer sobre el producto.
- El personal no se coloca imperdibles, solape ras u otros accesorios en el uniforme.
- El personal femenino no utiliza maquillaje.
- Si el personal usa lentes, éstos están sujetos con pasadores a fin de evitar su caída.

2.3.2 Uniforme.

La indumentaria se debe de encontrar limpia y en buen estado de conservación. El uniforme es de uso obligatorio y debe ser retirado al ingresar a los servicios higiénicos.

- Chaqueta blanca
- Medias negras
- Zapatos/ Crocs negros o blancos
- Botas

✓ Lavado del Uniforme.

Cada colaborador realiza el lavado del uniforme entregado por la empresa, La pulcritud e integridad del mismo es revisado por el Administrador de turno diariamente, y registrado en el registro de higiene y comportamiento.

✓ **Calzado.**

El calzado deberá ser cerrado con suela antideslizante para evitar caídas en espacios reducidos para elaborar alimentos y bebidas.

✓ **Consideraciones en el uso del uniforme.**

- El uso de mascarilla es obligatorio para el personal de cocina mise in place o toda persona que esté en contacto o cerca de los alimentos que son de consumo directo; la mascarilla debe estar bien colocada, cubriendo nariz y boca, a fin de evitar la contaminación del producto en proceso o terminado con los microorganismos que normalmente existen en nuestro cuerpo.
- Se usarán guantes en las áreas de manipulación de alimentos de forma directa. Se realizará cada dos horas un control de los guantes, si están rotos o si falta un trozo del guante se realiza el cambio completo del mismo, previo lavado de manos.
- En las etapas de proceso que no se opte por el uso de guantes se realizará el lavado y desinfección cada hora, asegurando de esta forma la higiene de las manos. Además, se hace uso constante de alcohol en gel para una mejor desinfección de las manos.
- Por ningún motivo, se observará prendas u objetos extraños en las áreas de preparación de alimentos.

2.3.3 Manos y Uñas

a) Manos

Todo el personal se lava las manos:

- Antes de ingresar al área de trabajo.
- Inmediatamente después de usar los servicios higiénicos.
- Después de manipular otros objetos o tocarse alguna parte del cuerpo.
- Después de estornudar o toser.
- Después de comer, fumar o de tocarse la boca;
- Después de trabajar con desperdicios, basura, utensilios sucios, ropa sucia, paños para limpiar, cartones de embalaje, equipo sucio.
- Después de cualquier ausencia del área de trabajo.
- Después de usar productos químicos
- Después de cualquier cambio de actividad

b) Uñas

- Las uñas se mantienen cortas y limpias, sin esmalte.

c) Lavado y Desinfección

Se seguirán las siguientes pautas:

1. Se realiza un lavado inicial con abundante agua para eliminar toda la suciedad adherida.
2. Se aplica jabón líquido antibacterial en la dosis adecuada.
3. Refregar rigurosamente las manos, entre los dedos, la palma y el dorso de la mano hasta el antebrazo por un periodo mínimo de 20 segundos.
4. Se enjuaga con agua potable continua para eliminar todo resto de jabón y suciedad.
5. Se utilizará el codo y no la mano para maniobrar la manija a presión del agua.
6. Se seca con papel toalla desechable.
7. Se desinfecta con la solución desinfectante.



2.3.4 Salud del Personal.

Los colaboradores manipuladores de alimentos no deben ser portadores de enfermedades infecto - contagiosas ni tener síntomas de ellas.

- Se considera enfermedades infecto - contagiosas más comunes las que afectan las vías respiratorias, gastrointestinales y piel. Por ejemplo: Ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta, forúnculos, cortes en la piel, supuración en los oídos, en los ojos y en la nariz.

- El trabajador que presenta cualquier malestar o síntoma relacionado con las enfermedades infecto - contagiosas comunicara al Administrador, quien en coordinación con el Jefe de cocina deciden si permanece en su puesto o se le asigna una labor en la que no tenga contacto directo con el alimento; de ser necesario o se le otorga el permiso respectivo para que acuda a un centro de salud o domicilio hasta que mejore su estado de salud.
- Asimismo, el colaborador que presente un corte o herida en las manos u otra parte del cuerpo a causa de un accidente de trabajo, dependiendo de la gravedad del caso, se abstendrá de tener contacto directo con el producto, equipos o utensilios y más bien será rotado de actividad pasando a otra área, de esta manera se evitará la contaminación del alimento en proceso o terminado.

2.3.5 Control Médico

- Como medida de prevención contra la propagación de enfermedades infecto - contagiosas que pongan en riesgo la inocuidad del producto y la salud del personal, los colaboradores desde que son contratados se les exige exámenes de salud reflejados en la emisión del carnet sanitario; con una frecuencia no mayor de 06 meses.

Los resultados de los análisis son archivados en el file del personal, con la finalidad de estar dispuestos para las auditorías internas o externas o cuando la autoridad sanitaria lo exija.

2.3.6 Conducta del Personal.

El personal está concientizado en las prácticas de higiene y comportamiento durante sus labores.

- Después de lavarte las manos usar la solución desinfectante.
- Prohibido comer o beber.
- No olvides usar siempre toca y mascarilla.
- No fuma, come, bebe o mastica chicle.
- No tose, estornuda o habla sobre los productos.
- No escupe, limpia la nariz, limpia los dientes con las uñas, toca la cara o rasca alguna parte del cuerpo. En caso de hacerlo deberán lavarse las manos inmediatamente.
- No usa ningún tipo de colonia, perfume, jabón con aromas, cremas humectantes entre otros.
- No emplea el uniforme para actividades distintas a las de su trabajo.

2.4 Capacitación del Personal

- Se cuentan con un programa de capacitación elaborado, estas capacitaciones están dirigidas a todo colaborador manipulador de alimentos.
- El programa incluye temas como: Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Limpieza y Desinfección, Control de Alergenos, Control de las Operaciones, entre otros temas.

- Para ello se emplearán videos y elementos audiovisuales con el fin de lograr el aprendizaje.
- Las charlas se programarán con una frecuencia trimestral. Cada sesión durará aproximadamente 1 hora. Se mantendrá un registro de los participantes. Luego de haber recibido la charla se realizará la toma de exámenes para cuantificar el grado de aprendizaje que se tiene después de dicha capacitación.
- Se mantendrá un file con dichas notas para ver la evolución de los manipuladores.





RELACION DE EQUIPOS E IMPLEMENTOS

El objetivo de brindar un óptimo servicio de CONCESIONES 'LA HUAYTEÑA' implementara las instalaciones siguientes.

Área de Servicio

- Exhibidor de alimentos
- Servicio de Pastelería (tortas, empanadas, sándwich)
- Alcuza en cada mesa
- Servilletero en cada mesa

Área de Menajes:

- Plato de entrada
- Tazas de café con platos
- Pirex para postre
- Platos hondos
- Tenedores
- Cuchillos
- Bandejas rectangulares
- Vasos de vidrio Cocina
- Cocina
- Olla arrocera #50
- Olla #46
- Olla #40
- Olla #36
- Homo para postres
- Tazones grandes
- Fuentes grandes
- Trinchetes
- Espumaderas
- Cucharones
- Balanza
- Licuadora, Batidora de mano
- Sansones grandes (para basura)
- Hacha
- Exprimidor de limón
- Exprimidor de naranja
- Peladoras de papa
- Espátula
- Cuchillos grandes

- Cuchillos medianos
- Coladores medianos
- Sartenes grandes
- Sartenes chicos
- Peroles chicos
- Mazo
- Ablandadores
- Teteras grandes
- Tetera mediana
- Utensilios para servir
- Tabla de picar
- 2 andamios de Acero para organizador de almacén.

UNIFORMES:

Los uniformes conforman un elemento importante en la imagen de nuestra empresa, por lo tanto es nuestro deber preocuparnos por el diseño de estos y su respectivo cuidado y limpieza, desde un comienzo le hemos inculcado a nuestros trabajadores la importancia del cuidado y limpieza de sus respectivos uniformes, para asegurarnos de esto, la empresa ha tomado como medida el uso alterno del color del uniforme para confirmar su permanente limpieza, además la empresa cuenta con un servicio de lavado de uniformes y manteles en forma periódica.

Asimismo nos hacemos responsables de que el comedor este siempre limpio e impecable, como consideramos que los uniformes son parte de la decoración del local, queremos que estos guarden relación con el ambiente para crear así una sensación de armonía, con el objeto a manera la disciplina del personal, lo cual garantiza un eficiente servicio en la atención de los comensales, se le proveerá a cada uno, un fotocheck identificador que se rotulara con el nombre de la empresa y el nombre de la persona que la porta, con el objeto de identificar fácilmente, con cualquier incidente con nuestro personal, el cual deberá reportarse al administrador responsable del servicio.

NOTA: Todo personal estará estrictamente uniformado y con su respectivo fotocheck, contando cada uno con dos juegos de uniformes.

CHEF DE COCINA



MANDIL Y TABLIER



AYUDANTE DE COCINA



FOTOCHECK



PERSONAL:

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR

Infraestructura del Comedor:

Brindaremos a nuestros comensales las siguientes comodidades.

- Se brindará ventiladores en el comedor para la estación de verano.
- Se brindará una cocina nueva con plancha freidora.
- Refrigeración o almacén refrigerado
- Tabiquería Metálica debajo de las mesas de trabajos en la cocina.
- Pintado del comedor.
- Decoración del comedor
- Exhibidora de helados para época de verano.
- Lavaderos de acero inoxidable en la cocina.

MOVILIDAD:

1 miniván, 1 auto y 1 camioneta: Para compras que se necesite a disposición y para movilidad del personal o urgencias que se requiera para la concesionaria, aclarando que un vehículo para cada servicio, uno se encarga de transportar al personal y la otra para compras necesarias.

Nota: Todas lo mencionado son equipos propios de la concesionaria.



"CONCESIONES HUAYTEÑA"

TRANSPORTE Y RECEPCION DE ALIMENTOS

Abastecimiento:

La adquisición y abastecimiento será realizado en lugares apropiados, debidamente protegidos de contaminación y descomposición, deben de reunir los requisitos minimos de calidad y sanidad por el reglamento sanitario de alimentos.

Transporte:

Para el transporte de víveres que serán utilizados en la elaboración de alimentos se realizará con el vehículo exclusivo para su transporte, en este caso una minivan y se realizará con el debido cuidado y siguiendo los procedimientos de calidad necesarios.

Reconción:

Se cuenta con el personal capacitado para realizar la verificación de las condiciones de calidad y sanidad de los productos alimenticios, rechazando todo aquello que no se ajuste a los requisitos al reglamento sanitario de alimentos



¿qué son las características organolépticas?

Se trata de características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato y tacto) y que en algunos alimentos están mucho más presentes que en otros. Por ello, la industria alimentaria emplea aditivos para potenciar estas características organolépticas

"CONCESIONES HUAYTEÑA"

Tabla 01 **Programación de compras**

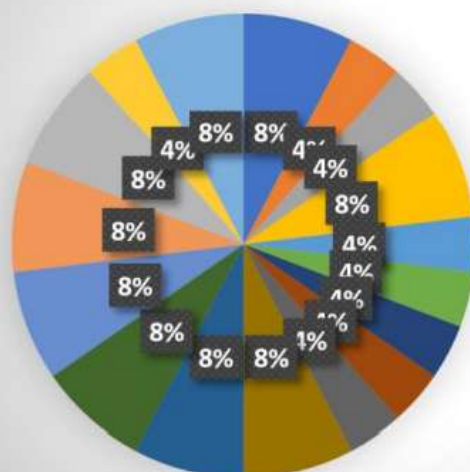
N°	TIPO DE PLATO	FRECUENCIA	VECES
1	CARNE DE RES	SEMANAL	2
2	CARNE BLANCA	DIARIO	1
3	CARNE DE POLLO	DIARIO	1
4	PESCADO	SEMANAL	2
5	MARISCOS	SEMANAL	1
6	EMBUTIDOS	SEMANAL	1
7	QUESOS	DIARIO	1
8	FRUTAS	DIARIO	1
9	VEGUETALES	DIARIO	1
10	SNACK	SEMANAL	2
11	VISCERAS	SEMANAL	2
12	PASTAS	SEMANAL	2
13	ARROZ	SEMANAL	2
14	LECHE	SEMANAL	2
15	YOGURT	SEMANAL	2
16	ACEITE CAFÉ	SEMANAL	1
17	AZUCAR	SEMANAL	2

Indicador de Evaluación de los proveedores de alimentos

Table 02

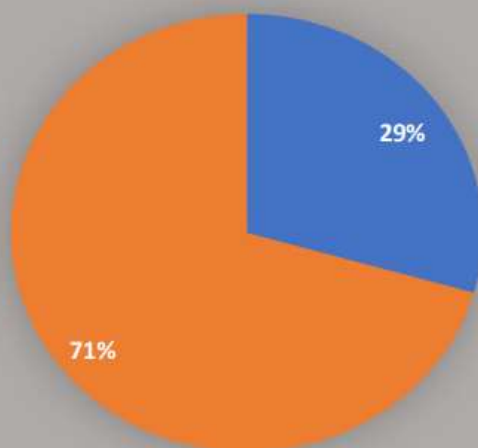
Indicador	Forma de Cálculo	Evaluación
Nivel de servicio de pedidos (NSP)	$(\text{Pedidos entregados completos} / \text{Total de pedidos}) * 100$	Más del 95%
Nivel de servicio de entrega (NSPE)	$(\text{Pedidos entregados en tiempo} / \text{Total de pedidos}) * 100$	Más del 95%
Nivel de calidad del producto (NCP)	$(\text{Devoluciones} / \text{Total de productos comprados por tipo}) * 100$	Menos del 5%
Nivel de servicio ante imprevistos (NSI)	$(\text{Pedidos imprevistos entregados} / \text{Total de pedidos imprevistos realizados}) * 100$	Más del 95%
Nivel de Disponibilidades de Existencias (NDE)	$(\text{Disponibilidad de existencias ante pedidos realizados} / \text{Total de pedidos}) * 100$	Más del 95%
Nivel de Fiabilidad del Servicio (NFS)	Promedio de los Indicadores	Más del 95%

Programacion de compras



- CARNE DE RES SEMANAL
- CARNE BLANCA DIARIO
- CARNE DE POLLO DIARIO
- PESCADO SEMANAL
- MARISCOS SEMANAL
- EMBUTIDOS SEMANAL
- QUESOS DIARIO
- FRUTAS DIARIO
- VEGUETALES DIARIO
- SNACK SEMANAL

Programa por frecuencia



- DIARIO
- SEMANAL

Programación de descansos del Personal

PERSONAL SEMANA /	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
ATECION AL CLIENTE	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO	JORNADA DE 8 HORAS ²
ATECION AL CLIENTE	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
VOLATE	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO	JORNADA DE 8 HORAS
ALMACENERO	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
JEFE DE COCINA	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
2° COCINERO	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
AYUDANTE DE COCINA	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO
AYUDANTE DE COCINA	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	JORNADA DE 8 HORAS	DESCANSO	JORNADA DE 8 HORAS

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS



CODIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. INTRODUCCION

El presente Código de Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, establece las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe sujetarse el funcionamiento del Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A., proveída por la Empresa de Servicios “LAHUAYTEÑA”, en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas que se consumen en dicha empresa.

2. OBJETIVOS DEL CÓDIGO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los objetivos del presente Código son están circunscritos a:

- a. Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo en de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son: la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos que se elaboran en dicha empresa.
- b. Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, y que es abastecida por la Empresa de Servicios “LAHUAYTEÑA”.
- c. Establecer las condiciones Higiénico Sanitarias y de infraestructura mínimos que debe cumplir el establecimiento de preparación de los alimentos. Para efectos de cumplimiento del presente Código, la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA” ha establecido un Comité de Autocontrol Sanitario, el mismo que está conformado por personal responsable de la producción, control de calidad y Gerencia, y que también forma parte del Equipo HACCP y son solidariamente responsables de la calidad e inocuidad de los productos que se preparan en el Servicio de Alimentación de la

Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”. El jefe de Producción de preparación de los Alimentos de consumo en este Servicio de Alimentación es responsable de la aplicación de lo dispuesto en el presente Código.

3. CONDICIONES GENERALES DE LAS INSTALACIONES DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

3.1. De las Instalaciones:

El servicio de alimentación cuenta con los ambientes necesarios para una adecuada preparación de alimentos sanos y sanitariamente saludables:

recepción, almacén, cocina, ambiente para distribución de raciones, comedor y ambiente de lavandería y desinfección de los utensilios. Los ambientes donde se almacenan, preparan y sirven alimentos, están situados en una zona exenta de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no está expuesto a inundaciones, tal como lo establece la norma sanitaria correspondiente. Los edificios e instalaciones están construidas de material sólido y se mantienen en buen estado. Todos los materiales de construcción son impermeables, resistentes al desgaste y corrosión por ácidos. Las paredes y cielo rasos son lisos y contruidos de material impermeable, lavable y de color claro.

3.2. De los Elementos No Estructurales: Las puertas son de material resistente, revestidas por ambos lados con material de metal resistente a la corrosión. Todas las ventanas y demás aberturas están protegidas con malla metálica fina para evitar el ingreso de insectos. Los vidrios de las ventanas están fijados con siliconas. Las instalaciones eléctricas y de agua son empotradas. Los grifos y lavaderos son exclusivos dentro de las instalaciones para la higiene de los alimentos, así como los exclusivos para la higiene de los ambientes. No existe conexión cruzada entre las instalaciones de agua y desagüe. a. De los Servicios Básicos: Abastecimiento de Agua: Se dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable y a presión adecuada. En la preparación de los alimentos del Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, sólo se utiliza agua potable, es concordancia a lo establecido por el D.S. 007-98/SA (Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano) y según la NTP 214.003:1987: Requisitos del Agua para Consumo Humano. Desagüe: Se dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual se mantiene en buen estado permanentemente.

El sistema cuenta con trampas de grasa en la salida del colector del servicio de Alimentación. Se cuenta con servicios de higiene y aseo personal adecuados y en buen estado; en número es suficiente para el personal, acorde al Reglamento Nacional de Construcción S-200. Se han dispuesto el sistema de maniluvios para la correcta desinfección de manos del personal que labora en el servicio de alimentación.

De los Equipos:

Todos los equipos y utensilios empleados en las zonas de manipulación de los alimentos, son de fácil limpieza, de un material que no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y son capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies de los equipos son lisas y están exentas de hoyos y grietas. El servicio de alimentación cuenta con cámaras y/o equipos

frigoríficos independientes para carnes, verduras, hortalizas y frutas respectivamente, debido a que poseen diversas temperaturas y tiempos de conservación, que son vigiladas.

b. De la ambientación e iluminación: Se cuenta con ventilación adecuada, tanto natural como por medio de extractores de aire, para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, el polvo y eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no va de la zona sucia a la zona limpia. Las unidades de cocción están provistas de campanas de absorción de humo. Todos los ambientes tienen un alumbrado natural y artificial adecuado. El alumbrado no altera los colores y la intensidad no es menor de:

- ✓ 550 Lux en todos los puntos de inspección.
- ✓ 220 Lux en las salas de trabajo.
- ✓ 110 Lux en otras zonas.

Para el alumbrado artificial se utilizan artefactos eléctricos herméticos para evitar la presencia de insectos.

c. Otros servicios Se cuenta con elementos contra incendios (extintor de polvo químico seco) y botiquín de primeros auxilios.

4. De las Condiciones Específicas de las Instalaciones

4.1. Del Área de Recepción

El área de recepción está ubicada en un lugar accesible a los vehículos y próxima a los lugares de almacenamiento y conservación.

4.2. Del Almacén

El local de almacenamiento es de fácil acceso a la recepción de víveres y en comunicación directa con las zonas de preparación de alimentos, además es de uso exclusivo para este fin. Es un ambiente ventilado, fresco y seco, de fácil limpieza y cuenta con un buen sistema de seguridad. Se cuenta con cámaras congeladoras y de refrigeración, la capacidad de los equipos y cámaras está de acuerdo a la demanda de raciones necesarias para abastecer al centro asistencial. Estas cámaras cuentan con dispositivos de control de temperaturas en buen estado.

4.3. De la Cocina

La dimensión de la cocina está de acuerdo al tamaño y características de construcción de la empresa según el número de raciones necesarias para abastecer la demanda de la empresa "Obrascón Huarte Lain, S.A". Se dispone de tres espacios que se calificarán como:

1. Área de operaciones preliminares (o ÁREA SUCIA), en donde se limpian, pelan y lavan los insumos. Se le ha llamado también SECCION DE PELADO Y LAVADO DE VERDURAS Y CARNES;

2. Área de operaciones intermedia (o ÁREA INTERMEDIA) en donde se cortan, fraccionan o se realiza la preparación previa (PICADO DE VERDURAS CRUDAS), y

3. Área de operaciones finales (o AREA LIMPIA) en donde se concluye la preparación y comprende el servido y/o distribución de las raciones para el consumo de los diferentes servicios.

En razón a las preparaciones, la cocina está distribuida en:

- **Cocina Central o General**, donde se preparan los alimentos del régimen normal. Esta comprende:
 - ✓ Sección de lavado y pelado de verduras
 - ✓ Sección Lavado y picado de carnes
 - ✓ Sección lavada de Ollas y Vajilla
 - ✓ Sección Intermedia de picado de verduras
 - ✓ Sección de preparación final de verduras crudas para posterior cocimiento o tratamiento
 - ✓ Zona de equipo: horno, cocina eléctrica, marmitas
 - ✓ Zona de sartén de frituras
 - ✓ Zona de servido final.

Los pisos de estos ambientes tienen una pendiente no menor al 1%, hacia sumideros y canaletas.

Se cuentan con campanas extractoras de acuerdo a la capacidad de vapor de cocción generado.

Los equipos de cocción están agrupados en una misma zona para favorecer la extracción de las campanas.

4.4. Del comedor

El comedor es un ambiente bien iluminado y ventilado.

Se cuenta con el equipamiento necesario para la conservación de la temperatura de los alimentos.

Se dispone de lavabos y servicios higiénicos, anexos en lugares de fácil acceso para los comensales.

Se dispone de un área contigua al comedor para el lavado de la vajilla.

5. DE LOS PROCEDIMIENTOS:

5.1 DE LA ADQUISICIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS

i. Adquisición directa o través de proveedores

El jefe de Compras (Logística), adquirirá insumos y materias primas de buena calidad, ya sea directamente del productor o a través de proveedores debidamente registrados en el Registro de Proveedores, y lo hará acorde al manual de calidad de insumos de la Empresa y al contrato suscrito con "Obrascón Huarte Lain, S.A".

El jefe de Control de Calidad de la Empresa, conjuntamente con el encargado de la recepción de las materias primas e insumos realizará una inspección a los mismos por métodos sensoriales, rechazando todos aquellos que se sospeche y verifique:

- Que no cumplan los requisitos físicos establecidos. '
- Que muestren evidencia de contaminación o sospecha de ello, con parásitos y sustancias extrañas.
- Que sean susceptibles de estar contaminados por microbios patógenos y sustancias químicas.
- Por dudosa procedencia y mala manipulación.

Para realizar la inspección o verificación el servicio consultará un manual de calidad el mismo que está referido a los alimentos de mayor riesgo. Si persiste alguna duda sobre la calidad, de las materias primas, y si el volumen lo justifica, se recurrirá a análisis de laboratorio y/o al concurso de especialista en inspección de alimentos del Ministerio de Salud.

En la recepción podrá participar el nutricionista del cliente.

En la recepción se verifica la cantidad, calidad, estado del producto, registro sanitario y fecha de vencimiento. Para ello, se cuenta con una balanza exclusiva para el pesado de los mismos.

ii. Transporte

El transporte de las materias primas e insumos desde los lugares de adquisición hasta el establecimiento de preparación, se efectúa en vehículos y medios de transporte interno apropiados y exclusivos para alimentos. No se permite, bajo ninguna circunstancia el transporte simultáneo de productos alimenticios con sustancias químicas o de otros productos que faciliten la contaminación cruzada. Los compartimentos de estos vehículos deberán limpiarse antes de la carga, así como limpiarse y desinfectarse después de la descarga.

iii. Almacenamiento

Las materias primas e insumos siempre son almacenados en los ambientes establecidos por la Empresa. Esto evita la alteración y putrefacción de los alimentos, protegiéndose de la contaminación.

Las materias primas e ingredientes se clasifican y ubican de acuerdo a su naturaleza y forma de presentación de tal manera que se evite la contaminación o deterioro de las mismas.

Los productos secos se guardan en el ALMACÉN DE SECOS, el mismo que debe mantenerse bien ventilado y con baja humedad. Además, se cumplirán las siguientes prácticas:

- Los sacos de estos productos no deben colocarse directamente en el piso, sino que se ordenan o estiban en tarimas o estantes de material lavable y desinfectable, de modo que permita una buena ventilación de los productos. La altura mínima será de 0.30m. del suelo y a una distancia mínima de 0.80m. entre cada fila, que permita la fácil limpieza del ambiente y el control de vectores.
- Los productos a granel deben conservarse en envases íntegros, tapados y rotulados.
- El almacenamiento debe efectuarse de manera ordenada, guardando una separación entre los insumos y una identificación.
- El almacenamiento debe guardar debido orden de ingreso

a fin de aplicar el principio PePS.

- Ninguna sustancia química debe ser almacenada en el almacén de alimentos. De ser así se considera falta grave del responsable del almacén, quedando en observación los insumos a los que se les considerará alimentos violativos y de alto riesgo.
- Se practicará una estricta limpieza, según al Programa de Higiene y Sanidad de la Empresa y se aplicarán medidas de control en cuanto se presente indicios de roedores, cucarachas y moscas.
- La aplicación de desinfectantes y plaguicidas solo será realizada por personal capacitado y autorizado y tomándose las precauciones para no contaminar los alimentos.
- Se evitará la presencia de personas extrañas en el almacén.
- El encargado del almacén llevará un registro de los ingresos y salidas de los productos considerando fechas y cantidades (Kardex manual o automatizado), y teniendo en cuenta el principio PEPS: “PRIMERO QUE ENTRA, PRIMERO EN SALIR”. Asimismo, se registrarán los productos dados de baja por deterioro o expiración
- Se deberá tener en cuenta la fecha de vigencia para los productos procesados y el Registro Sanitario oficial del insumo.
- Los cucharones utilizados para el despacho de insumos a granel (arroz, azúcar, etc.) debe ser uno para cada producto. Las materias primas de origen animal (carnes, aves, huevos, pescados, lácteos, embutidos, etc.) son consideradas como productos de fácil alteración, por lo que deberán almacenarse en frío.
- Antes de almacenarse, estos alimentos deben ser higienizados y desinfectados.
- El almacenamiento de cada variedad se hace por separado, cada uno en diferente unidad de conservación (bolsa, caja, colgador, etc.)
- La temperatura adecuada y segura que deberá aplicarse es menor a 5°C, porque limita o retarda la multiplicación de las bacterias. A pesar de esto, no deberá perderse de vista ciertos patógenos humanos comunes.
- Las carnes congeladas que no se utilicen de inmediato, se conservarán en cámaras de congelación a temperatura igual e inferior a -18°C.
- Las carnes y productos cárnicos, deberán mantener su sello de garantía hasta el final del uso, para las inspecciones sanitarias correspondientes.
- Será necesario verificar la temperatura en los equipos de refrigeración, utilizando un termómetro que permita comprobar la temperatura de este ambiente y de los productos refrigerados.
- Se cuidará el arreglo de los productos dentro de la refrigeradora o congeladora, evitando el abarrotamiento de productos, lo que impide una correcta distribución del frío en todos los productos conservados y la sobrevivencia de gérmenes peligrosos que soportan estas temperaturas y que aún pueden multiplicarse lentamente (*Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* tipo E, por ejemplo).
- Los equipos de refrigeración y congelación serán objeto de limpieza y desinfección periódica de acuerdo a cronograma del Programa de Higiene y Sanidad de la Empresa.

Las materias primas de origen vegetal (frutas y verduras)

son también consideradas como productos de fácil alteración, por lo que deberán almacenarse en frío.

- La temperatura adecuada y segura que deberá aplicarse es de 10°C, porque limita o retarda la multiplicación de las bacterias. A pesar de esto, no deberá perderse de vista ciertos patógenos humanos comunes.
- Antes de almacenarse, estos alimentos deben ser higienizados y desinfectados.
- Deberá aplicarse muy obligatoriamente el principio PEPS, sin postergación.
- El almacenamiento de cada variedad se realiza por separado (bolsa, caja, etc.).

Se tomará en cuenta todos los principios técnicos sanitarios de almacenamiento de los alimentos, establecido por la autoridad de salud.

Se tomará especial cuidado en el almacenamiento de las sustancias químicas (insecticidas, desinfectantes, detergentes) los que deberán guardarse debidamente rotulados en lugares alejados de los alimentos, en estantes cerrados con llave, teniendo acceso a éstos sólo el personal adiestrado en su utilización.

5.2. PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS

5.2.1 Elección de insumos

De acuerdo con los menús a prepararse en el día, se procederá a la elección de materias primas e insumos.

En esta oportunidad se realizará un segundo control de calidad de dichos productos, en los que deberá verificarse que no hayan sufrido deterioro ni expirado (productos industrializados) durante el periodo de almacenamiento.

Este control será realizado por el jefe de Control de Calidad en coordinación con el jefe de Producción. Podrá participar el nutricionista del cliente.

Los insumos serán aquellos establecidos por el Contrato con el cliente, en este caso "Obrascón Huarte Lain, S.A".

Estos insumos son:

- ✓ Leche: Evaporada fortificada con hierro y leche descremada.
- ✓ Pan x 30g. c/u.
- ✓ Entremés para pan (mermelada, mantequilla, queso, pollo, atún, aceituna, huevo, embutido, etc., según necesidad)
- ✓ Cocimiento de cereal
- ✓ Fruta (peso neto 150g. y 200 g). Fruta Cítrica: Peso Neto 150g. Fruta Estación: Melón, sandía, papaya, peso neto 150g., otras frutas 200g.
- ✓ Azúcar comestible
- ✓ Agua potable
- ✓ CARNICOS: Frescos y de Calidad Extra o Primera.
 - Res: desgrasada. 2 veces por semana.
 - Cerdo o Cabrito: 1 vez por semana.
- ✓ PESCADO: Blanco y Fresco. 3 veces por semana.
- ✓ AVES: Frescos (no congelados ni enfriados) • Pollo: 4 veces por semana. • Pávida: 2 veces por semana.

- ✓ VISCERAS: Mondongo, Lengua, Hígado. 01 vez por semana.
- ✓ MENESTRAS: 2 veces por semana.
- ✓ GRASAS: embotelladas, vegetal, que no sea Palma.
- ✓ FIDEOS: Tallarines, 1 vez por semana.
- ✓ CONDIMENTOS: De marca conocida.
- ✓ POSTRES: De marca conocida
- ✓ INFUSION: Manzanilla, Anís, Boldo, etc.

Todos los víveres secos deben ser de calidad Extra, portar Registro Sanitario y fecha de vigencia.

5.2.2. Prácticas de seguridad sanitaria para evitar la contaminación cruzada

a. Flujo de Preparación

Las diferentes fases o tareas de preparación de las comidas siguen un flujo que distinguen tres áreas específicas denominadas:

- **Área de operaciones preliminares (o ÁREA SUCIA)**, en donde se limpian, pelan y lavan los insumos;
- **Área de operaciones intermedias (o ÁREA INTERMEDIA)** en donde se cortan, fraccionan o se realiza la preparación previa y
- **Área de operaciones finales (o ÁREA LIMPIA)** en donde se concluye la preparación y comprende el servido y/o distribución de las raciones para el consumo de los diferentes servicios.
- No se cruzarán actividades de un área a otra, en reverso.

5.2.3 Requisitos Higiénicos del Personal

- Todas las personas que entran en contacto con los alimentos pasan por examen médico antes de comenzar a trabajar (prueba COVID) y periódicamente (cada 6 meses). También deberán hacerlo por razones epidemiológicas y de emergencia sanitaria.
- El jefe de Control de calidad de los alimentos de la Empresa, buscará los medios para que todo el personal que manipule alimentos reciba capacitación y adiestramiento acerca del manejo higiénico de los alimentos e higiene personal. Esto se realiza mensualmente y su aplicación minimiza el riesgo de contaminación de los alimentos.
- No ingresan al servicio de cocina, personas ajenas a esta actividad. En el caso de que su presencia sea necesaria, portarán mandiles, mascarilla y gorros, además deberán lavarse previamente las manos.
- En las preparaciones previas, la Segregación de manipuladores enfermos de las tareas de la preparación es una responsabilidad del jefe de Control de Calidad de los alimentos de la "LA HUAYTEÑA". Este estará pendiente de que ninguna persona que se sepa o se sospeche que padece o sea portadora de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sufra de heridas, infecciones de la piel, forúnculo o diarreas, pueda trabajar bajo ningún concepto en cualquier

tarea de preparación de alimentos.

Las personas deberán estar sensibilizadas para reportar a sus superiores, cuando se encuentren afectados por estas dolencias.

- El manipulador enfermo o portador será derivado al servicio médico y sólo se reintegrará a su trabajo si el médico tratante certifique que se encuentra apto para asumir su trabajo sin comprometer la inocuidad de los alimentos que prepare.
- El manipulador practicará las normas de Higiene y Presentación establecidos por la Empresa.

ETAPA	ACTIVIDAD	PROCEDIMIENTO SANITARIO	RESPONSABLE SANITARIO
OPERACIONES PRELIMINARES	RECEPCION Y SELECCIÓN	☐ No utilizar guante ☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos. ☐ Desinfección de mesas de trabajo con agua clorada 50ppm (50 gotas lejía por litro de agua)	Personal control de calidad Personal de limpieza
	LAVADO DE INSUMOS	☐ Lavar con agua a presión, deshojando. ☐ Desinfectar sumergiendo en agua clorada 5ppm (5 gotas lejía por litro de agua)	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina

	PELADO	☐ Lavado de manos ☐ Usar gorro ☐ Usar mascarilla ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua): MANILUVIO.	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina
OPERACIONES INTERMEDIAS	CORTADO, PICADO, TROZADO	☐ Usar gorro ☐ Usar mascarilla ☐ Lavado de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua): MANILUVIO.	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina
	SAZONADO	☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua): MANILUVIO.	Personal control de calidad Personal ayudante de cocina

PREPARACION	FRITOS	❑ Usar mascarilla ❑ Usar gorro ❑ Lavado constante de manos ❑ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero
GUISADO	❑ Usar mascarilla ❑ Usar gorro ❑ Usar guantes sólo para preparar ensaladas ❑ Lavado constante de manos ❑ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero	
PREPARACION DE ENSALADAS	❑ Usar mascarilla ❑ Usar gorro ❑ Usar guantes ❑ Lavado constante de manos ❑ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero	

PREPARACION DE BEBIDAS	☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Usar guantes ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero
	HORNADOS ☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero
	COCCION GENERAL ☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	Personal control de calidad Maestro cocinero

	POSTRES	☐ Usar mascarilla ☐ Usar gorro ☐ Lavado constante de manos ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas	Personal control de calidad Maestro cocinero
		de lejía por litro de agua). MANILUVIO: cada hora.	
OPERACIONES FINALES DE LOS ALIMENTOS Y FORMULAS:	DESPACHO DE PRODUCTOS	☐ Lavado de manos antes de iniciar el despacho ☐ Desinfección de manos sumergiendo en agua clorada 10ppm (10 gotas de lejía por litro de agua). MANILUVIO: antes de iniciar el despacho ☐ Usar guantes ☐ Usar gorro ☐ Usar mascarilla.	Personal control de calidad Maestro cocinero Responsable de fórmulas (para esta actividad)

5.2.4 Prácticas de Descongelación

- En el área sucia se practican las operaciones previas a la preparación de comidas, que involucra el contacto con tierra y suciedad.
- Por ejemplo: el pelado de vegetales y tubérculos, limpieza de hortalizas (extracción de hojas maltratadas, raíces, etc.), corte y preparación preliminar de carnes (deshuesado, desgrasado, etc.), limpieza del pescado (descamado, eviscerado, lavado) lavado de pollo. Etc.
- La práctica de descongelación deberá efectuarse de modo de que no altere la calidad del producto. Algunos productos congelados como hortalizas picadas pueden cocinarse sin descongelarse, sin embargo, las carnes, aves y pescados enteros deben someterse previamente a un proceso de descongelación.

- De preferencia, la descongelación se debe realizar en refrigeradora o cámara de descongelación por uno o dos días dependiendo el tamaño de la pieza. También puede realizarse en agua potable corriente mantenida a temperatura no superior a los 21°C, durante no más de 4 horas, o en horno de microondas, solo cuando el producto va a ser inmediatamente cocinado.
- El proceso de descongelación al medio ambiente es una mala práctica ya que el producto pierde calidad nutricional (pérdida de líquido que arrastra vitaminas hidrosolubles) y organoléptica (pérdida de jugosidad). Además, el líquido generado se convierte en un sustrato ideal para el crecimiento de bacterias en la superficie externa.

5.2.4.1 Operación de Lavado

- En la operación de lavado, el agua deberá ser potable (conforme a la norma de salud) con el nivel mínimo de cloro residual de 0.5ppm (0.5mg x litro).
- Las verduras de hojas deberán deshojarse y lavarse bajo chorro, pues este efecto mecánico ayuda a eliminar la tierra y reducir parte de la carga microbiana.

5.2.4.3. Desinfección de insumos

- La desinfección de las verduras y hortalizas que se consumirán crudas como la lechuga, col, rabanitos, apio, perejil, etc., se efectuará utilizando desinfectantes aprobados como el cloro (sumergir el producto en agua con clorox una cucharadita por litro durante 15 minutos y luego enjuagar con agua potable). También se puede utilizar otros desinfectantes comerciales no tóxicos y utilizarlos según las indicaciones del fabricante.
- El acondicionamiento de carnes, huevo, leche y derivados es realizado de acuerdo a las Normas y procedimientos Sanitarios para el manejo de los alimentos en Hospitales.

5.2.4.4. Utensilios y recipientes

- Previamente a la preparación de alimentos se debe limpiar y desinfectar las mesas de trabajo, de acuerdo a los procedimientos señalados en el Programa de Higiene y Saneamiento de la “LA HUAYTEÑA”.
- Se debe evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos.
- Se debe limpiar la superficie y los utensilios después de haberlos utilizados con alimentos crudos.

5.2.4.5. Prácticas de Higiene y Presentación del Personal

- El personal debe lavarse las manos después de manipular alimentos crudos y antes de coger los cocidos o de consumo directo.
- Los manipuladores deben portar el uniforme establecido para la actividad.
- El manipulador practicará las normas de Higiene y Presentación. Al iniciar sus labores diarias, deberá:

1.Lavarse las manos con agua y jabón. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario:

- ✓ principalmente después de ir al baño,
- ✓ después de haber manipulado material contaminado,
- ✓ después de limpiar o lavar superficies y alimentos crudos, etc.

- La administración del servicio colocará avisos sobre esta obligación en lugares accesibles, así como dar las facilidades para realizar esta práctica: lavatorio con agua potable; jabón desinfectante y toallas desechables o secador de manos eléctrico.
- Debido a que este aspecto es muy importante para inocuidad del alimento, debe ser monitoreado frecuentemente para garantizar su cumplimiento.

2. Los manipuladores mantendrán una esmerada limpieza personal:

- ✓ Bañarse y afeitarse diariamente,
- ✓ Tener el pelo recortado,
- ✓ Uñas recortadas y sin esmalte.
- ✓ Deberán portar ropa protectora: mandil o delantal, cabeza cubierta (gorro, redecilla, pañoleta, etc.) y
- ✓ Evitar prácticas antihigiénicas como escupir, o hablar, estornudar o toser sobre los alimentos.

3. Para ciertas prácticas en que se hace necesario el uso de guantes, estos serán de material resistente, lavables y se mantendrán en buen estado de conservación, descartándose los rotos o pinchados. En la etapa limpia, sobre todo en la preparación final o armado de ensaladas de hortalizas y frutas y de los postres se puede recurrir a guantes descartables de polietileno.

4. En todo el proceso de la preparación el manipulador deberá portar mascarilla y gorro.

5.2.5. Operaciones Intermedias

Estas actividades se realizan en el área intermedia de la cocina, donde se practica el acondicionamiento de las materias primas limpias.

Las operaciones Intermedias son: el lavado, desinfección y corte de verduras, el trozado, fileteado, molido y aderezado de las carnes, pescado y pollo.

Las operaciones de aderezado, salado y otras preparaciones intermedias se efectuarán en recipientes y con utensilios lavados y desinfectados.

Esto es fundamental para las hortalizas cocidas y verduras crudas que serán servidas sin ningún tratamiento térmico posterior.

5.2.6 Preparación Final

En el área limpia se practicará el corte de carnes cocidas (asado, pollos cocidos, jamones, etc.), el armado de las preparaciones finales (platos fríos), el servido de los platos para el comensal, y la distribución de los alimentos para las comidas de piso.

No deberá haber cruces de personas del área sucia al área intermedia, ni de ésta al área limpia, en ningún sentido. De ser necesario el cambio de posición de un manipulador de alimentos desde un área sucia a la limpia e intermedia, será necesario que se cambie totalmente la ropa protectora y que se lave y desinfecte las manos; siendo preferible que se dé un baño.

El personal deberá lavarse las manos preferiblemente entre una y otra manipulación de productos en las diversas etapas de la elaboración.

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas crudas y contaminadas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse cuidadosamente, antes de ser utilizados. Se evitará el contacto de estos con productos cocidos o pre cocidos. Es conveniente utilizar equipo exclusivo para productos crudos y para cocidos, especialmente los cuchillos y tablas de picar.

5.2.7. Cocimiento

- ♣ La temperatura y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades: asado, frito, hervido, parrilla, microondas, serán suficientes para asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos (excepto los esporulados) y alcanzar su conocimiento total (blandura y digestibilidad del producto).
- ♣ Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes de carne (asados) pavos grandes rellenos, chicharrón y parrillas de cerdo, en donde el centro de la pieza deberá alcanzar una temperatura de 74°C para asegurar la destrucción de la Salmonella y otros patógenos.
- ♣ Se tendrá especial cuidado con el recalentamiento de las grasas y aceites, recomendándose no exceder los 180°C, debiéndose comprobar periódicamente la calidad de estos productos respecto al color, olor y sabor para proceder a su cambio.
- ♣ Si los productos cocidos no se van a consumir el mismo día que han sido preparados, el proceso de cocción deberá ir seguido de un enfriamiento lo más rápido posible para su conservación en refrigeración.

5.2.8. Conservación de las Comidas Preparadas

Teniendo en cuenta las temperaturas de seguridad para conservación de los alimentos ubicados por encima de 60°C y por debajo de 5°C, se señalan como requisitos de conservación para las diferentes preparaciones, las mejores condiciones de higiene de equipo, utensilios contenedores y del alimento.

♣ Conservación en caliente

Se estila en los servicios de alimentación de hospitales el empleo del sistema de “Baño María” a través de mesas calientes o “Tavolas caldas”, donde las comidas se conservan por encima de 60°C, mientras dura la etapa del servido. Esto deberá realizarse por un período no mayor de 2 horas, pues la comida tiende a secarse.

♣ Conservación en frío

Diversas preparaciones vulnerables al calor, como las preparaciones a base de mayonesa, postres a base de chantilly o crema pastelera, gelatinas, flanes, etc. podrán mantenerse en refrigeradoras a 5°C hasta su servido.

Es muy importante que las temperaturas de los equipos de refrigeración, congelación y “Baño María”, estén permanentemente controladas, teniendo en cuenta que estos aspectos constituyen importantes puntos de control crítico.

En este caso, como en el anterior (conservación en caliente) se practicará el principio: “Alimentos calientes, bien calientes y alimentos fríos, bien fríos”.

5.3. Recalentamiento de las Comidas

El recalentamiento de las comidas que se han mantenido en frío por no más de 24 horas, deberá efectuarse lo más rápido posible y alcanzar una temperatura cercana a los 100°C y llegar al consumidor a una temperatura de por lo menos 60°C.

Los alimentos recalentados que no se consuman dentro de las 24 horas se descartarán y no podrán volver a refrigerarse o congelarse.

5.3.1. Servido de las Comidas Preparadas

- ♠ El servido del alimento se debe realizar por un personal asignado y correctamente uniformado. El uniforme deberá estar en buen estado de presentación e higiene.
- ♠ Los utensilios deben estar limpios y desinfectados, siendo de material lavable, resistente y no tóxico (acero inoxidable o acero quirúrgico).
- ♠ La vajilla debe ser de material lavable y no tóxico (acero quirúrgico, loza).
- ♠ Se deben emplear utensilios adecuados para servir, de modo que el manipulador no recurra a coger los alimentos directamente con las manos.
- ♠ Se cogerán los vasos por las bases, las tasas por las asas, los platos por el borde y los cubiertos por los mangos.

5.3.2. Consumo

Es importante orientar a los comensales a la práctica de la higiene personal, sensibilizándolos al lavado de las manos previamente al consumo de los alimentos, a través de discretos mensajes.

5.4. Del Control de Calidad

5.4.1. De Sistema de Calidad

Los alimentos producidos en el Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, serán controlados en su calidad desde la recepción de las materias primas, hasta su servido en comedor.

La Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, Concesionaria del Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, realizará el control de calidad a través del Sistema HACCP, en implementación.

En tanto, se asegura la calidad de los alimentos producidos por el cumplimiento del presente Código de Buenas Prácticas de Manufactura, con apoyo del Manual de Calidad de los Insumos y el Programa de Higiene y Sanidad de la Empresa.

5.4.2. Del Control de Calidad de las Preparaciones Finales:

La temperatura de cocción de los alimentos debe asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos, la misma que en el centro de la pieza debe llegar al menos a 70°C.

Se debe evitar el recalentamiento de grasas y aceites recomendándose no exceder los 180°C.

El Control de Calidad debe realizarse en forma higiénica, de acuerdo a las Normas y Procedimientos Sanitarios para el manejo de alimentos en Hospitales:

Se utilizan dos cucharas, la que denominamos A y B.

- ✓ Introducir la cuchara A en la preparación a degustar obteniendo una pequeña porción de la misma.
- ✓ Vaciar el contenido de la cuchara A en la cuchara B.
- ✓ Probar el alimento directamente de la cuchara B.
- ✓ Por ningún motivo la cuchara B será introducida en el recipiente con alimentos si es que ésta no ha sido lavada.

6. DE LOS PRODUCTOS

Los productos alimenticios de la Empresa “LA HUAYTEÑA”, son Alimentos Preparados, listos para el consumo humano, según regímenes alimentarios clasificados y establecidos por el cliente (Régimen Normal).

Los alimentos preparados son aquellos que sometidos a un tratamiento específico le permiten conservar la calidad nutritiva y sanitaria, la misma que debe mantenerse durante el transporte y distribución, hasta su llegada al consumidor final.

Se garantiza la conservación de los alimentos preparados en toda la cadena de distribución, la cual se realiza directamente.

Los alimentos Producidos por el Servicio de Alimentación, se citan a continuación:

6.1. De los Productos por Regímenes:

6.1.1. Del Régimen normal

- ✓ Las preparaciones del régimen normal son aquellas establecidas por el contratista.
- ✓ Los alimentos del régimen normal producidos por el Servicio de Alimentación de la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, para el Servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, se citan a continuación:
 - Desayuno
 - Almuerzo
 - Cena

Especificaciones Técnicas de los Productos

6.1.2. Valor Calórico Total:

6.2.1.1. VCT de los Regímenes Normales:

El Valor Calórico Total (VCT) de los Regímenes Normales tendrá de 2,200 a 2,400 calorías por ración, distribuidos de la siguiente forma:

7. Desayuno = 30%

8. Almuerzo = 40%

9. Cena = 30%

10. El VCT de la Cena será mayor de 700 calorías. Su régimen de nutrientes será igual que para los regímenes normales.

6.1.3. La Composición de Nutrientes:

6.2.2.1. CN del Régimen Normal:

La composición de nutrientes que integran los Regímenes será:

Distribución Calórica:

De Proteínas = Del 10 al 15% del VCT (50%AVB, 50%BVB).

De Carbohidratos = Del 55 al 60% del VCT.

De Grasas = Del 25 al 30% del VCT (< 10% de grasas saturadas)

La relación de nutrientes para las raciones cubrirá además los requerimientos nutricionales vitamínicos y de minerales.

6.1.1. Preparación de las Raciones

Las raciones deben presentar las siguientes características:

- ♣ Cárnicos (aves y cerdo): deben ser frescos y de calidad extra o Primera.
- ♣ La carne de res desgrasada será distribuida 2 veces por semana.
- ♣ La carne de cerdo o cabrito, 1 vez por semana y sólo en regímenes normales.
- ♣ Pescado: 3 veces por semana.
- ♣ Aves (pollo y pátida) frescos: 4 y 2 veces por semana respectivamente.
- ♣ Vísceras: mondongo, lengua o hígado, 2 vez por semana, sólo para regímenes normales.
- ♣ Frutas y hortalizas: Extra o Primera. La fruta cítrica con peso neto de 150 gramos (En desayuno y almuerzo). La fruta de estación de peso neto de 200 gramos (melón, sandía, papaya) y 150 gramos las otras frutas.
- ♣ Menstras: para regímenes normales y dietas.
- ♣ Leche descremada: En desayuno, almuerzo y comida, para adultos.
- ♣ Leche entera enriquecida con Hierro: para niños y pacientes con dietas ricas en hierro.

6.1.2. ESQUEMA DE MENÚ:

Alimento	Esquema de Dieta Sólida
Desayuno	11. Leche: 1 taza de 250cc 12. Pan: 2 unidades de 30g. c/u. 13. Entremés para pan (mantequilla, aceituna, queso, mermelada, huevo, pollo, atún, etc.). Cocimiento de cereal: 1 taza de 300cc. Fruta o jugo 1 vaso de 250 cc
Almuerzo	16. Entrada o sopa 17. Plato principal 18. Postre 19. Jugo o refresco
Cena	20. Plato de fondo 21. Refresco o café

7. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: La Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, atenderá al servicio de Alimentación de la Empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, durante 3 turnos diarios:

Mañana
Tarde
Noche



De acuerdo al horario que establezca la empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”

8. PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Estas prácticas están dirigidas a conservar la integridad física del personal del servicio durante sus horas de labor, así como de los comensales que disfrutan del servicio en el mismo tiempo y espacio. Se adoptarán las siguientes normas de seguridad:

- Las estufas, cocinas, hornos, etc. disponen de una llave que corte el flujo de combustible, en caso de fugas u otro accidente.
- Habrá disponible un suficiente número de extintores, ubicados en puntos estratégicos, por el personal conocidos, y accesibles para cualquier emergencia, Estos son reabastecidos en las fechas que indica cada uno de ellos.
- Los pasadizos y corredores se mantendrán libres para facilitar la evacuación del personal y de los comensales y existirá señalización hacia las puertas de salida y a las zonas de mayor seguridad del edificio.

- Se revisarán periódicamente (cada mes) las instalaciones eléctricas para verificar el estado y reemplazar tomacorrientes y otras conexiones defectuosas.
- El personal se mantendrá debidamente organizado para prevenir accidentes y para actuar en situaciones de emergencia, para lo cual recibe capacitación semestral.

9. DE LA CAPACITACION DEL PERSONAL El personal de la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA”, manipulador directo e indirecto de Alimentos, del Servicio de la Empresa De acuerdo al horario que establezca la empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”. recibirá capacitación permanente, según el Programa de Capacitación del Personal, en:

10.1 Para Todo el personal:

- Buenas Prácticas de Higiene
- Programas de Saneamiento
- Buenas Prácticas de Manipulación
- Plan HACCP
- Peligros y riesgos asociados a los alimentos preparados y servidos en Hospitales. La capacitación en estos rubros tendrá una duración de 01 hora como mínimo, por sesión.
- Programas de Saneamiento
- Buenas Prácticas de Manipulación
- Plan HACCP
- Peligros y riesgos asociados a los alimentos preparados y servidos en Hospitales. La capacitación en estos rubros tendrá una duración de 01 hora como mínimo, por sesión.

Para Grupos específicos:

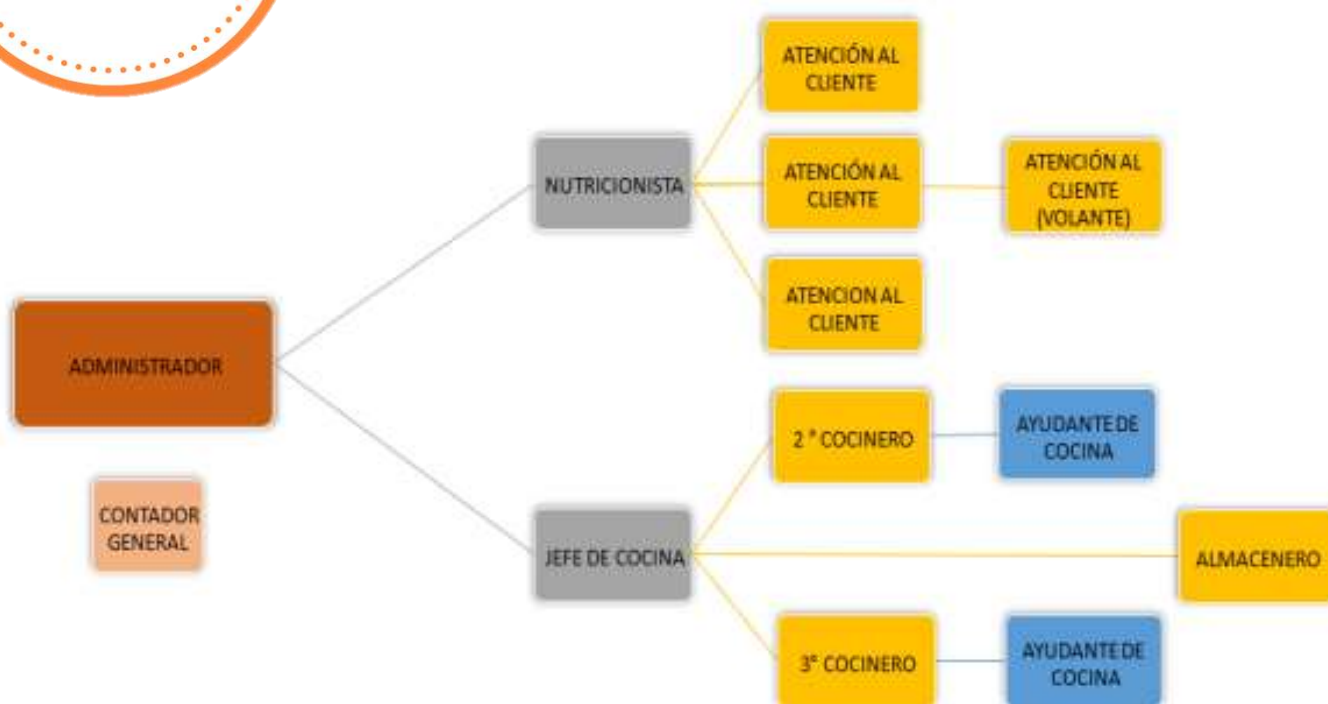
Personal de Grupo	Tema
Cocina	Arte Culinario
Almacén	Almacenaje y Logística
Limpieza	Técnicas de Higiene y Limpieza
Administrativo	Administración de Servicios de Alimentación

La capacitación en estos rubros tendrá una duración de 02 hora como mínimo, por sesión.

El personal que realiza la capacitación será de la Empresa “LA HUAYTEÑA”, y en ocasiones se solicitará la participación de profesionales especialistas en HACCP. La capacitación será acreditada por la Empresa de Servicios “LA HUAYTEÑA” y la Empresa De acuerdo al horario que establezca la empresa “Obrascón Huarte Lain, S.A”, a través de un Certificado.



ORGANIGRAMA DE CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"





EXAMENES MICROBIOLÓGICOS SEGÚN LA R.M 363/2005

CONCESIONARIA LA HUAYTEÑA, cuenta con un Sistema de Gestión de la Calidad de Alimentos el cual se valida y aplica de acuerdo con los requisitos de la **Resolución Ministerial 363-2005/MINSA**.

- Superficie inerte **TRIMESTRAL**
- Superficie viva **TRIMESTRAL**
- Plaqueo ambiental **SEMESTRAL**

EXAMENES MICROBIOLÓGICOS DEL ALIMENTO



CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marcen Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



CUADRO DE MONITOREO MICROBIOLOGICO PARA

MONITOREO	N° DE MUESTRAS POR MICROORGANISMOS	DETALLE	LIMITES PERMISIBLES	METODO	FRECUENCIA
1. MANOS DEL PERSONAL	2	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	<100 UFC/MANOS	ENJUAGUE	TRIMESTRAL
COLIFORMES TOTALES			<100 UFC/MANOS		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS			AUSENCIA/MANOS		
SALMONELLA SP.					
2. SUPERFICIE INERTES	3	TABLAS DE PICAR, MENAJE, UTENCILIOS DE PREPARACION, EQUIPOS, ETC (CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO)	<1UFC/CM2 (SUPERFICIE REGULAR)	HISOPO	TRIMESTRAL
COLIFORMES TOTALES			<10UFC/CM2 (SUPERFICIE IRREGULAR)		
SALMONELLA SP.			AUSENCIA/CM2 (REGULAR E IRREGULAR)		
3. AMBIENTES DE PROCESO	1	PREPARACION DE ALIMENTOS, ZONA DE SERVIDO	<50UFC/CM3	PLAQUEO	SEMESTRAL
AEROBIOS MESOFILOS			<25UFC/CM3		
MOHOS Y LEVADURAS					

SUPERFICIES Y ENJUAGUE:

PARA PRODUCTOS:

MUESTRAS (POR SEDE)	N° DE MUESTRAS	ANALISIS MICROBIOLOGICOS	LIMITE PERMISIBLE	FRECUENCIA
ALIMENTOS PREPARADOS SIN TRATAMIENTO TERMICO (ENSALDAS CRUDAS, MAYONESAS, SALSA DE PAPA A LA HUANCAINA, OCOPA, ADEREZO, POSTRES, JUGOS, YOGURT DE FABRICACION CASERA, OTROS).	1	AEROBIOS MESOFILOS	10 ⁵	BIMENSUAL
		COLIFORMES	10 ⁴	
		STAPHYLOCOCCUS AUREUS	10	
		ESCHERICHIA COLI	10	

ALIMENTOS PREPARADOS QUE LLEVAN INGREDIENTES CON Y SIN TRATAMIENTO TÉRMICO (ENSALADAS MIXTAS, PALTA RELLENA, SANDWICH, CEVICHE, POSTRES, REFRESCOS, OTROS).		SALMONELLA SP.	AUSENCIA/25G	
ALIMENTOS PREPARADOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO (ENSALADAS COCIDAS, GUISOS, ARROCES, POSTRES COCIDOS, ARROZ CON LECHE, MAZAMORRA, OTROS).	1	AEROBIOS MESOFILOS	10	BIMENSUAL
		COLIFORMES	10	
		STAPHYLOCOCCUS AUREUS	10	
		ESCHERICHIA COLI	< 3	
		SALMONELLA SP.	AUSENCIA/25G	

PLAN DE CONTROL DE CALIDAD, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Bromatología, Manipulación e Higiene

Requerimientos de los alimentos:

Proporcionar alimentos nutritivos y balanceados de acuerdo a los tipos de menú que se indiquen.

Los alimentos a proporcionar para el tipo de menú deberán reunir los siguientes requisitos:

De los Controles Bromatológicos y Nutricionales:

- La calidad de los alimentos cárnicos serán frescos.
- Se usará exclusivamente aceites vegetales.
- La carne de vacuno de corral debe corresponder a la calidad extra de primera.
- El pescado fresco del día deberá corresponder a especies de primera calidad incluyendo los mariscos.
- Las frutas y hortalizas de primera calidad.

Todos nuestros productos cuentan con marcas registradas en el mercado.

El servicio que se prestaría estará sujeto permanentemente a controles bromatológicos por parte de nuestra empresa y la exigencia propia del contrato.

Mantendremos máximo cuidado en la manipulación de alimentos y la higiene personal y de vestido de nuestros trabajadores.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Cuando se trabaja manipulando productos frescos debe ponerse un cuidado especial, ya que un adecuado manejo, conservación y almacenamiento de los alimentos, previene accidentes y enfermedades tanto para los propios trabajadores como para los clientes.

Es obligatorio que cualquier persona que por su actividad laboral estén en contacto con los productos alimenticios (manipulación, reposición, recepción), disponga de carne de manipulador de alimentos.

Manipuladores de Alimentos:

Manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con los alimentos desde su origen hasta la llegada al consumidor, el alimento pasa por una serie de etapas llamada cadena alimentaria.

El origen, la transformación, el almacenamiento, el consumo, son los eslabones de esta cadena en las cuales se encuentran uno o manipuladores.

- Manipuladores de alto riesgo
- Manipuladores de bajo riesgo

Manipuladores de alimentos de alto riesgo:

Son aquellos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior, antes de llegar al consumidor, también son aquellas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.

Higiene en la Manipulación de alimentos:

Los hábitos higiénicos tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos basándose en:

Los hábitos de higiene personal.

Las acciones aplicadas al trabajo

Medidas de carácter de Seguridad:

Importante para asegurar un ambiente higiénico y adecuado para la preparación de los alimentos.

El ambiente de la cocina se mantendrá ordenado a fin de establecer un flujo en las prácticas de preparación que evite un cruce entre los productos crudos y cocidos.

Áreas importantes de la cocina:

Área sucia, donde se limpiarán, pelaran y lavaran los insumos que requieren de estas prácticas.

Área intermedia, donde se corta fracciona y se cumple la preparación final.

Área limpia, donde se concluye la preparación y comprende armado de raciones, servicio del mismo para consumo. Se deberá asignar persona exclusiva para cada una de las áreas,

especialmente para el área sucia, que de ninguna manera debe adecuarse simultáneamente prácticas en el área limpia.

Corresponde al Nutricionista verificar todos los días antes de iniciar cualquiera tarea de preparación de alimentos el ambiente se encuentre limpio e higienizado, eso incluye principalmente superficies de trabajo, equipos y utensilios, así como las manos del personal.

CONTROL PARA EL MEDIO AMBIENTE:

Colores de Tachos de Basura: Clasificación

Por parte de la concesionaria, separaremos los diferentes tipos de desperdicios para así cuidar el medio ambiente, a su vez diario pesaremos las basuras y llevaremos un control de cuanto desperdicio botamos en kg.

Los colores de tachos para reciclar tienen un significado importante, ya que a partir de ellos pueden indicarnos los tipos de residuos a reciclar. Con la intención de simplificar el proceso de reciclaje, el Ministerio de Ambiente ha decidido hacer una clasificación de tachos de reciclaje colores de la siguiente manera:

Tacho azul para el cartón y el papel.

Tacho amarillo es el asignado para los plásticos.

Tacho verde está diseñado para el reciclaje de vidrios.

Tacho rojo es para los residuos más peligrosos

Tacho naranja para los residuos orgánicos.

Lo cual nosotros contaremos con esos tachos, los colores de tachos para reciclar tienen un significado muy valioso para cuidar el planeta con la actividad de reciclaje. Ahora debemos estar más pendiente del color de tachos de basura y elegir el más adecuado, dependiendo del tipo de residuo a reciclar.



ZONA DE GASES:

En coordinación con la empresa, la concesionaria tendría un pequeño espacio para colocar los tipos de gases, en este caso los galones de gas y todos los desperdicios o elementos que hayan contenido gases, sea extintor usado, etc.



2.5 Control de las operaciones.

a) Requisitos aplicables a la recepción de materia prima, materiales

y/o insumos críticos

- El personal encargado de la recepción de materias primas (Administrador, Asistente o Trainer), insumos y material de embalaje se asegura de la procedencia de los mismos que son adquiridos de nuestro Centro de Producción, supervisando al Encargado de despachar para que cumplan con las condiciones sanitarias establecido en nuestro procedimiento:
- Las materias primas, insumos y material de embalaje están controlados según lo indicado en los procedimientos de control de proveedores correspondiente
- Todos los lotes de materias primas e insumos aprobados como aptos para proceso, son identificados para facilitar su procesamiento respetando la fecha de ingreso o sistema PEPS “Primero en Entrar, Primero en Salir”.

b) Control de Almacenes.

Todos los productos que ingresan, es almacenado donde corresponde:

- Almacén de secos (productos industrializados)
- Equipos de frío (productos perecibles), temperatura de 0°C – 4°C. Las actividades que se realizan en el almacenamiento de todos los productos que ingresan, se han establecidos en el procedimiento:

c) Elaboración del producto.

- Las actividades que se realizan para la elaboración y servido del producto están orientadas a evitar una posible contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos en la materia prima, en el producto en proceso y producto terminado, y se han establecidos en nuestros procedimientos:
- **Limpieza y desinfección de materia prima**
- Estas operaciones se realizan en espacios y equipos debidamente acondicionados; el personal que labora en toda la cadena productiva tiene la capacitación y competencia requerida para desempeñar dichas actividades.
- Las operaciones que se llevan a cabo para ejecutar la limpieza y Sanitización de los equipos e instalaciones, se llevan a cabo por personal debidamente capacitado y competente, utilizando detergentes y desinfectantes aprobados, asegurando la inocuidad del producto y evitando la posibilidad de una contaminación por dichos agentes de limpieza y desinfección.
- Se cuenta con las instalaciones y equipos necesarios que permiten elaborar el **producto en condiciones de higiene e inocuidad.**

d) Servido de los alimentos:

- Todos nuestros menajes son de materia higiénico y fácil de lavar, para así evitar una contaminación cruzada.
- Nuestros alimentos no están expuestos por más de dos horas en el baño maría.

2.6 Calidad del Agua

a) Abastecimiento y calidad sanitaria del Agua: Procedencia

- El agua utilizada para elaboración de alimentos y bebidas, higiene, servicios higiénicos y demás actividades es agua potable y procede de la empresa a quienes brindemos el servicio de alimentación.
- Para el sistema de distribución se utilizan tuberías de PVC.
- El suministro y presión del agua es suficiente para satisfacer los requerimientos diarios de producción, y de limpieza y desinfección de los equipos y ambientes, así como del personal. y realizará el seguimiento de los posibles roedores por la empresa externa.

2.7 Medidas de Seguridad Industrial.

2.7.1 Medidas de Emergencia.

a) Botiquín de Primeros Auxilios

Todos los trabajadores de la empresa podrán hacer uso del botiquín de primeros auxilios para atender cualquier accidente que se presente durante las horas de producción. Esto implica el tratamiento inmediato de cortes, quemaduras u otras lesiones y el recubrimiento periódico de lesiones menores.

El botiquín de primeros auxilios contiene lo siguiente: alcohol, agua oxigenada, crema para golpes, curitas adhesivas estériles e impermeables, gasa, algodón, crema contra quemaduras, entre otros.

b) Extintores contra incendios

Se debe contar con la cantidad suficiente de extintores ubicados estratégicamente para contrarrestar un posible incendio, se encuentran colgando en los soportes adecuados. Contiene las indicaciones en los cuales se detallan los pasos a seguir para un adecuado uso del extintor ante cualquier emergencia.





PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIA PRIMA

1. OBJETIVO

Describir las actividades para la correcta limpieza y desinfección de Materia Prima que se utilizará para la preparación de productos,

2. ALCANCE

Se aplica a los insumos alimenticios que requieran de una limpieza y desinfección para su correcta higiene previa a los procesos por los cuales serán sometidos, los mismos que son empleados para la preparación de productos.

3. FRECUENCIA

La limpieza y desinfección de materia prima se realizará cada vez que ésta se necesite procesar para ingreso a la línea de abastecimiento.

1. RESPONSABLES

Los encargados de la desinfección de la Materia Prima, serán los colaboradores de línea, bajo la supervisión del Administrador.

2. DESCRIPCIÓN

Se recibe la materia prima para ser desinfectado, estas deben ser lavadas previamente y proceder con la desinfección por el método de inmersión en solución desinfectante SANIT- OX (2ml por litro de agua). Considerando tiempo de exposición de 3 a 5 minutos.

3. REGISTROS

HP-ACC-08 – Control de soluciones desinfectantes.



PLAN DE COCCIÓN Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Asegurar la inocuidad de nuestros productos controlando la temperatura de cocción, para asegurar la eliminación o reducción a un nivel aceptable de los microorganismos.

2. ALCANCE

Se aplica a todos los alimentos de la línea de tratamiento térmico.

3. RESPONSABLES

Los encargados de la medición de la temperatura de nuestros alimentos preparados, serán los colaboradores de línea, bajo la supervisión del Administrador.

4. MATERIALES

- Termómetro de varilla

5. DESCRIPCIÓN

Durante el proceso de cocción se verificará y registrará las temperaturas alcanzadas por los alimentos preparados, de la forma siguiente:

- a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura debe estar por encima de los 75°C, mientras que para los trozos de aves (pollo), la temperatura debe de estar por encima de los 80°C.
- b) Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. Este procedimiento se explica con detalle en
- c) El tiempo de exposición de nuestras preparaciones tienen como un tiempo máximo de 2 horas, pasado este tiempo se procede a eliminar, y renovar las bandejas con nuevas preparaciones.

6. REGISTROS

Para un correcto control de toma de temperaturas se manejará el Registro:

- HP-ACC- 02 – Control de temperatura de distribución de línea

HP.PRO.006 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. OBJETIVO

Establecer lineamientos de Limpieza y desinfección, de forma que se asegure las condiciones higiénicas de los equipos que intervienen en los procesos de elaboración, del ambiente de trabajo que lo rodea y de superficies que entran en contacto directo con las bebidas elaboradas.

2. ALCANCE

El Procedimiento de Limpieza y Desinfección abarca todas las áreas de ingreso de materia prima, producción, almacenamiento, cocina, zonas de tránsito del producto, del personal, servicios higiénicos y depósitos de desperdicios.

3. RESPONSABILIDADES

- Administración: provee a todas las áreas de materiales, insumos para poder realizar la adecuada implementación del procedimiento de limpieza y desinfección, gestiona con entes especializados en el tema, para capacitar al personal que se encarga de cumplir con las actividades de limpieza y desinfección.
- Encargados: comparte responsabilidad para evaluar y supervisar el cumplimiento del procedimiento.

4. DEFINICIONES

Para fines del presente procedimiento se definen los siguientes términos:

- a) Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento o bebida para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- b) Contaminación: es la presencia de cualquier materia objetable en el producto.
- c) Desinfección: reducción o disminución de los microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o físicos, a un nivel que no sea dañino para el alimento y/o bebida o para el ser humano.
- d) Desinfectante: definido originalmente en términos médicos, como toda sustancia química que destruye los microorganismos causantes de enfermedades, ahora se define, más correctamente, como la sustancia que destruye una gran variedad de microorganismos, pero no necesariamente las esporas.
- e) Limpieza: es la acción física de eliminar la suciedad invisible, compuesta principalmente por tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable, es decir la eliminación de la suciedad visible, entre todas las superficies de instalaciones y material del área de trabajo.
- f) Solución: combinación de un sólido o de un producto concentrado (desinfectante) con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.
- g) Suciedad: todo residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica, que permanece en el equipo y otras superficies del establecimiento.
- h) Superficie limpia: la que está libre de suciedad de todo tipo y no huele. Por lo tanto, es aquella de la que se han eliminado restos alimenticios, detergentes y desinfectantes. No contaminará los alimentos o bebidas que contacten con ella y los microorganismos que posee, si es que tiene alguno, no afectarán a la calidad del producto durante su elaboración. Una superficie limpia no es necesariamente estéril.
- i) Limpieza parcial: es la limpieza que se realiza después de ocurrir derrames o al terminar de utilizar un equipo o superficie, se realiza con la finalidad de mantener constantemente la limpieza.
- j) Limpieza integral: es la limpieza exhaustiva y se realiza al final del último turno de trabajo.

5. CONDICIONES BASICAS

1. DESCRIPCIÓN

a) De los materiales de limpieza:

- Se utilizará codificación de colores para los materiales de limpieza como escobas, cepillos, recogedores entre otros materiales para cada área con la finalidad de evitar las contaminaciones cruzadas:
- Los cepillos, escobas, trapeadores y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza se mantendrán suspendidos en el aire con ayuda de organizadores.
- Relación de Productos Químicos utilizados son los siguientes:

PRODUCTO	USO	CONCENTRACION
LAVAFACIL	Vajillas, utensilios, mesas	1 LT agua + 40 mL lava fácil
ALCADETER	Pisos, ollas	1 LT agua + 15 mL Alcadeter
CLORO	Superficies	1 LT agua + 3 mL cloro
	Tablas	1 LT agua + 4 mL cloro
	Alimentos	1 LT agua + 2 mL sanitox
SANITOX	Limpiar platos, y desinfectar cucharas "para probar"	1 LT agua + 2 mL sanitox
REMUEVE FACIL	Desengrasante	400 mL agua + 200 mL remueve facil
QUITAFACIL	Desincrustante	400 mL agua + 200 mL quita facil
MULTIFACIL	Pisos de salón, SSHH	400 mL agua + 200 mL multi facil
DAM MOP	Pisos de madera y mayólicas	1 LT agua + 10 mL Dammop (1 tapita)
CLEAN BY PEROXY	Desinfectante de mesas	1 LT agua + 10 mL CB Peroxy (1 tapita)
	Pisos de Baños	1 LT agua + 30 mL CB Peroxy (3 tapita)
SILICONA SHINE PLUS	Superficies de Madera	Puro
HIDRAXIN	Detergente Potásico para Vegetales	1 LT agua + 3 mL Hidraxin
CERA AUTOBRILLANTE	Para lustrar los pisos de madera y mayólica	Puro

- Relación de Materiales y Equipos de Limpieza utilizados:

EQUIPOS	MATERIALES
□ Dosificadores de detergente y desinfectantes □ Medidores de concentraciones	□ Cepillos de fibra despuntada □ Escobas de cerdas sintéticas □ Fibras abrasivas □ Jalador de agua □ Cepillos multiusos □ Recogedores

- Los procedimientos de limpieza y desinfección se verifican diariamente con el checklist de limpieza y desinfección por superficies, utensilios, equipos, etc.
- Estas verificaciones los realizan la administración.

b) Limpieza y desinfección de equipos:

- La limpieza y desinfección para los equipos es realizada por ambos turnos, siendo en el turno PM la limpieza profunda, la cual es realizada de manera minuciosa, no permitiendo ningún resto de suciedad, grasa u otro contaminante.
- La limpieza se realizará siempre con una esponja abrasiva para limpieza de equipos de acero que no cause un daño al equipo como ralladuras; se utilizará detergente biodegradable para la industria alimentaria. Cuando se realiza la limpieza de equipos, se debe considerar que, en las mesas frías, y fríos verticales, la limpieza incluye jebes (burlletes) de las puertas, la cual debe ser de manera minuciosa en cada una de las ranuras donde podría acumularse contaminantes.
- Se deberá realizar un enjuague con agua y en el último enjuague la utilización de una solución desinfectante.
- En el caso de plancha y freidora, se deberá realizar la limpieza con desengrasante biodegradable (se desarrollará instructivos).

c) Condición y funcionamiento de equipos de cocina y frío.

- Operatividad y funcionamiento de los diferentes equipos para las actividades de preparación de alimentos como líneas de conservación, campanas extractoras, planchas freidoras, extractores de pared, refrigeradoras, lavaderos, llaves de agua, entre otros.
- Las congeladoras de frío verticales, base chef presentan juntas y sellos en buenas condiciones deben estar limpios por dentro y por fuera, rejillas, ribetes, manillas, vidrios y gomas. No se permitirán derrames ni suciedad impregnada o acumulada, tampoco formación de hielo en exceso.
- Todo equipo de cocina debe mantenerse libre de grasa incrustada y otras suciedades impregnadas.
- Los equipos que no se utilicen en el momento deben estar limpios y protegidos con rotulación de equipo inoperativo, los equipos malogrados que no puedan ser reparados o retirados en el momento no deben acumular suciedad ni plagas ni interferir con la limpieza del área.

d) Limpieza y desinfección de utensilios:

En caso de los utensilios, antes de lavarse deberá retirarse todo resto de grasa o alimento que contenga (desconche) para evitar el atoro en los sistemas de desagüe. Posterior estos deberán ser sumergidos en una poza con solución detergente biodegradable ya disuelto, el cual permita la eliminación de la grasa y desperdicios acumulados, luego se enjuaga para sumergir en solución desinfectante al finalizar.

e) Utensilios y Menaje:

- Los utensilios punzo cortantes de mano se encuentran en buenas condiciones, con sus mangos y remaches completos.
- Las tablas de picar deben ser acrílicas y mantenerse en buen estado de conservación, limpias, desinfectadas y sumergidas completamente en solución desinfectante activa y limpia, la solución desinfectante se debe cambiar cada servicio o cuando sea necesario.

- Los utensilios ya higienizados deben almacenarse por separado de los utensilios sucios.
- Las jabas con productos sin lavar ni desinfectar, que están dentro de la cocina, deben encontrarse libres de suciedad visible.
- Los utensilios ya desinfectados deben mantenerse en un recipiente limpio y con tapa hasta su uso.
- Las bandejas de plástico para el salón no deben tener mal olor, manchas, no estar deterioradas (superficies muy rayadas) y deben estar secas.
- En la estación de servicio, para el caso de los utensilios limpios (pinzas, cucharones, etc.) que se van a utilizar para el servicio de preparaciones durante la atención, deben estar debidamente limpios y secos en un recipiente con tapa limpia. Los azucareros deben lavarse y desinfectarse, no acumular remanentes.
- Las tapas de los contenedores en línea y las superficies deben permanecer limpios, sin manchas ni grasa.
- El ordenamiento de los recipientes tales como bandejas, bowl, etc. se colocarán invertidas (hacia abajo) en estantes de utensilios limpios, de tal manera que se pueda escurrir.

f) Limpieza y desinfección de lugar de trabajo.

- Todo el lugar de trabajo deberá ser limpiada y desinfectada en cada uno de los turnos de manera que siempre mantengamos todas las superficies y equipos limpios y desinfectados. Para ello, se deberá considerar que cada área de trabajo y estación de servicio la limpieza será realizada por los colaboradores responsables de cada una de las áreas, trabajando con los equipos y paños de limpieza indicados en el detalle de equipamiento para la limpieza y desinfección.
- Al momento de la limpieza se debe considerar que esta se realizara a profundidad, moviendo equipos, mesas de trabajo, plancha en general para evitar la acumulación de grasa.
- Contar que para cada actividad de limpieza del lugar se deberá utilizar los paños de colores por área, esponjas abrasivas y las soluciones de químicos de acuerdo a cada una de las áreas.
- La verificación diaria del cumplimiento de los Checklist se registrará en el registro de limpieza y desinfección y estará a cargo del administrador o asistente de turno. El piso se mantendrá limpio y seco.

Durante el desarrollo de actividades, no se permitirán derrames ni suciedad impregnada o acumulada más que la procedente del mismo proceso. En ningún caso, los pisos deben permanecer sucios y con derrames por mucho tiempo y deben ser limpiados sin mucha espera.

- Todas las áreas de cocina y almacenes, así como lo que forme parte de ellos deben mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza, libres de grasa y suciedad acumulada.
- No se mantendrán residuos de alimentos al interior de los lavaderos, canaletas y las rejillas deben estar sin obstrucciones y sin restos de alimentos acumulados.
- En el área de lavavajillas y ollas se debe respetar el flujo sucio - limpio.

- Los estantes deben mantenerse libre de grasa incrustada, polvo, óxido, restos de alimentos u otras suciedades impregnadas.
- Se verificará, además de la limpieza, el orden en áreas, pasadizos, puertas, rutas de escape, botiquines.
- El administrador debe realizar inspecciones de la limpieza de las áreas de cocina antes del inicio de las labores, de la limpieza del salón antes de iniciar el turno y al final de las labores antes del cambio del relevo de turno.

2. REGISTRO.

HP-ACC-04 – Control de limpieza y desinfección.

a) VERIFICACIÓN DE LA CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO:

Método del hielo:

- Inserte el termómetro en un vaso con hielo.
- Agregue suficiente agua fría para remover las burbujas de aire que puedan permanecer.
- Espere hasta que la temperatura se estabilice antes de leer.
- La temperatura debe estar a 0°C +/-1°C. Si no está a esta temperatura ajuste de acuerdo a las instrucciones del proveedor. Si el termómetro no se puede ajustar, descontinúe su uso.
- La verificación se realizará 1 vez por semana, cuando el termómetro se caiga o cuando haya dudas de la precisión del equipo.
- Los termómetros deberán ser calibrados anualmente por un proveedor externo



CONTROL DE PLAGAS

1. OBJETIVO

Asegurar la inocuidad y calidad de los insumos, materias primas, materiales de y producto terminado mediante el control de plagas.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica al control de las plagas que comprenden los roedores, insectos y aves en las instalaciones de la planta.

3. RESPONSABILIDAD

La correcta aplicación del presente procedimiento es responsabilidad del Gerente de la empresa

4. REFERENCIAS

4.1. Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius CAC/RCP-1(1969), Rev. 4-2003

4.2. D.S. N° 007.98.S.A.: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

4.3. Lista de plaguicidas nacionales e importados Ministerio de Salud (DIGESA) y/o Ministerio de Agricultura (SENASA)

5. DEFINICIONES

5.1. ASPERSIÓN: Es un método químico de control de insectos en el cual se aplica un insecticida con un equipo de aspersión.

5.2. FUMIGACIÓN: es la operación que consiste en la eliminación de insectos voladores, rastreros, que son fuente de contaminación y proliferación de enfermedades.

5.3. NEBULIZACIÓN: Acción de esparcir, mediante equipos especiales sustancias químicas o biológicas en micro gotitas que pueden ir de 30 a 100 micras de diámetro. A los equipos utilizados se les conoce como nebulizadores.

5.4. TRAMPAS ENGOMADAS (INSECTOCUTORES): Es un método físico de control de insectos en el cual se utiliza una trampa engomada para atrapar insectos

5.5. CEBOS: Mezcla de granos molidos y harinas a la que se les agrega sustancias químicas en polvo, que se coloca en lugares estratégicos para que al ser ingeridas por los roedores resulte en su envenenamiento.

6. CONDICIONES BÁSICAS

6.1. Las instalaciones se deben mantener en óptimas condiciones de conservación, ventanas, puertas y otras aberturas deberán permanecer cerradas que impidan el ingreso de las plagas.

6.2. Las instalaciones y equipos se deben limpiar de acuerdo con lo dispuesto en el procedimiento de limpieza y desinfección, de manera que se evite la infestación y anidamiento de plagas, de igual forma antes de la ejecución de las actividades de control de plagas.

6.3. Se deben utilizar plaguicidas aprobados por la autoridad sanitaria (DIGESA) y/o (SENASA), las dosis, rotación y los métodos de aplicación deben estar basadas en recomendaciones técnicas a fin de disminuir la probabilidad de crear resistencia en las plagas.

- 6.4. Los productos plaguicidas deberán manipularse y utilizarse de acuerdo a recomendaciones técnicas. Deben almacenarse en áreas separadas, completamente identificadas para evitar la contaminación química de los productos de acuerdo a lo establecido en el procedimiento de manipulación, almacenaje, conservación y disposición de sustancias peligrosas o tóxicas.
- 6.5. Los productos terminados, productos en proceso, se deben almacenar y conservar de acuerdo con lo dispuesto en la instrucción para la manipulación, almacenamiento y conservación de productos, de manera que se evite el anidamiento de plagas.
- 6.6. El personal que ejecute el control de las plagas, deberá estar capacitado en los métodos y cuidados de la aplicación de plaguicidas.
- 6.7. Todo el personal de la línea de proceso debe informar al Gerente General / Administrador sobre la presencia de Plagas.
- 6.8. Los productos para usar dentro de las plantas y almacenes deberán ser insecticidas sintéticos (piretroides) recomendados para plantas alimenticias.

7. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

- 7.1. El Gerente General / Administrador es responsable de la evaluación y selección de proveedores de servicio del control de plagas; éstos deben estar incluidos en la lista de proveedores aprobados para brindar este servicio y deben elaborar un informe sobre la labor realizada, en el cual deberá especificar la dosis utilizada, el producto utilizado, responsable de la aplicación, método de aplicación.
- 7.2. El Gerente General / Administrador es responsable de verificar que los plaguicidas a utilizarse en las actividades de fumigación por el proveedor figuren en la lista de plaguicidas nacionales e importados del Ministerio de Salud (DIGESA) y Ministerio de Agricultura (SENASA); y que hayan presentado su autorización sanitaria.
- 7.3. Se debe verificar el estado de conservación de las instalaciones durante la aplicación de los plaguicidas.
- 7.4. Los tratamientos de Control de las Plagas se realizarán de acuerdo al Programa de Control de Plagas.
- 7.5. La eliminación de aves se realizará a través de la eliminación de nidos. Se podrá utilizar trampas de canastillas, trampas de resortes.

8. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

8.1. ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

- 8.1.1 Elaborar e implementar el Programa de Control de Plagas, basado en un diagnóstico preliminar de la empresa de servicios contratada.
- 8.1.2 Las frecuencias, métodos, plaguicidas y dosis estipuladas en el Programa de Control de Plagas son recomendadas por el servicio de terceros; el cual deberá ser aprobado por el Gerente General.

8.2. PREPARACIÓN PARA EL CONTROL DE PLAGAS

- 8.2.1 Coordinar y verificar que existan las condiciones de seguridad mínimas para realizar el control de plagas, de ser necesario se deberá proteger y/o desconectar los equipos y cortar el fluido eléctrico (sobre todo si se aplica fumigación o aspersión).
- 8.2.2 Disponer el acondicionamiento del área para realizar el control de las plagas, de ser necesario retirando o protegiendo los insumos, material de envasado.
- 8.2.3 Disponer y/o gestionar de ser necesario, la realización de la limpieza y eliminación de desechos.

8.3. CONTROL DE PLAGAS POR PERSONAL

8.3.1 Seleccionar, preparar y solicitar los equipos (de aplicación de plaguicidas y de seguridad), utensilios y productos plaguicidas a utilizarse en la ejecución de los tratamientos.

8.3.2 Controlar las plagas (Insectos), mediante la aplicación de las instrucciones de acuerdo con el programa de Control de plagas. El cual se realizará dos 1 vez al año por el servicio por terceros y cada vez que sea necesario se realizara por un personal interno. Responsable: Administrador

8.3.3 Verificar la correcta limpieza los equipos y utensilios utilizados para el control de plagas.

8.3.4 Registrar la ejecución del control de las plagas según sea aplicable en los formatos. Responsable: Administrador

8.4. CONTROL DE PLAGAS POR TERCEROS

8.4.1 Emitir la solicitud para realizar el control de plagas por terceros

8.4.2 Verificar que el contratista cumpla con las Normas Internas de Higiene Personal; que los plaguicidas a utilizar estén sellados de fábrica y que estén en la Lista de plaguicidas nacionales e importados del Ministerio de Salud (DIGESA).

8.4.3 Monitorear el trabajo del contratista tomando como referencia el programa de control de plagas.

8.4.4 Concluido el trabajo, solicitar al proveedor el informe técnico donde se debe indicar como mínimo el tipo de tratamiento aplicado, el método utilizado, el plaguicida y concentración utilizado, las áreas tratadas, la efectividad del programa aplicado (mediante la evidencia de presencia o no de plagas en tipo y numero), así mismo cualquier observación y recomendación que fuesen necesarias.

8.4.5 Aprobar el servicio realizado si este se efectuó de acuerdo con el programa presentado, firmando el informe técnico y archivarlo.

8.4.6 Si el servicio fuese no conforme o a raíz de los resultados de la inspección de la presencia de plagas, solicitar al proveedor las acciones correctivas necesarias, de manera que se asegure la eficacia del control de las plagas y/o se cumplan con lo especificado en el Programa de Control de plagas.

8.4.7 Solicitar al proveedor el Certificado de la ejecución del trabajo de control de Plagas y archivar el certificado Responsable: Administrador

8.5. DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS Y MANEJO DE LOS PLAGUICIDAS

8.5.1 Almacenar y manipular los plaguicidas utilizados de acuerdo con lo establecido en el procedimiento de manipulación, almacenaje, conservación y disposición de sustancias peligrosas

8.5.2 Disponer la eliminación de los residuos generados durante el control de las plagas en su área (insectos y roedores), de acuerdo con lo estipulado en el procedimiento de manejo, almacenamiento y disposición de desperdicios.

Responsable: Administrador

8.6. INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS

8.6.1 Inspeccionar y/o verificar una vez a la semana la presencia de insectos y roedores.

8.6.2 Registrar los resultados de la inspección en los Formatos de seguimiento de control de plagas.

8.6.3 Realizar las acciones correctivas necesarias de encontrarse evidencias de presencia o infestación por plagas.

Responsable: Administrador

9. ACCIONES PARA REALIZAR ANTE LA EVIDENCIA DE BROTES DE INFESTACIÓN POR PLAGAS

Proceder de la siguiente manera:

- 9.1. Verificar la dimensión de la súbita aparición de la plaga.
- 9.2. Realizar un estudio previo del hábitat, localizando el hábitat de anidamiento de la plaga.
- 9.3. Determinar la especie de plaga a controlar.
- 9.4. Establecer los controles a realizar (limpieza, aplicación exhaustiva de plaguicidas, reubicación y aumento del número de trampas)
- 9.5. Informar sobre el tratamiento a realizar.
- 9.6. De ser necesario modificar el medio ambiente, cortando maleza, reubicando material en desuso.

10. SEÑALES PARA RECONOCER LA PRESENCIA DE ROEDORES

- Las heces pueden ser blandos y lustrosos o duros y opacos dependiendo de su antigüedad.
- Presencia de productos almacenados roídos, bordes ásperos de astillas filosas y sin pulir, pequeños trozos masticados
- Presencia de pelos, orines y sonidos (efecto de carreras, roeduras y arañazos).
- Señales oscuras y grasosas por el contacto con el cuerpo del roedor con las paredes
- Las huellas recientes se pueden observar fácilmente, permite determinar especie, grado y antigüedad de la infestación.

10.1. SEÑALES PARA RECONOCER LA PRESENCIA DE OTRAS PLAGAS

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Alteración de sacos, envases, cajas, etc.
- Presencia de plumas y heces de aves. - Huellas y rastros alrededor del producto, equipos o utensilios almacenados durante tiempos prolongados.

11. ACCIONES PARA REALIZAR ANTE UNA INTOXICACION ACCIDENTAL

Ante una eventual intoxicación por algún plaguicida se deberá tener en cuenta lo siguiente para informarlo a los médicos según lo dispuesto en el procedimiento de Control Sanitario del Personal:

- Tomar el nombre del nombre comercial y el ingrediente activo del plaguicida por lectura de la etiqueta en el envase remitido con el paciente.
- Cantidad de plaguicida ingerido o al que se expuso la persona si fuese posible.
- Parte física expuesta al plaguicida: piel, boca, a través de mucosas o nariz, etc. - Hora de la intoxicación.
- Justificación de la intoxicación: intencional, accidental, mal manejo o sobre exposición.
- Existencia de restos del plaguicida, líquidos corporales u otras muestras que sobran.

12. REGISTROS Y DOCUMENTOS

HP-POES-FR-09 Vigilancia periódica de plagas

13. CAMBIOS INCLUIDOS EN ESTA VERSIÓN:

Pág.	Descripción del contenido anterior	Cambio respecto a la versión anterior



MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

1. OBJETIVO

Asegurar la inocuidad de los productos terminados, productos en proceso mediante una gestión y manejo de los residuos, sanitaria y ambiental adecuada.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a los residuos sólidos y líquidos generados durante el proceso de preparación de Alimentos

3. RESPONSABILIDAD

Jefe de Aseguramiento de la Calidad es el responsable de la correcta ejecución del presente procedimiento. Supervisor de calidad es el responsable de verificar el correcto manejo de residuos en las diferentes áreas de proceso.

4. REFERENCIAS

4.1.Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius CAC/RCP-1 (1969), Rev 4-2003

4.2.D.S. N° 007.98.S.A.: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

5. DEFINICIONES

5.1.Residuo peligroso: es aquel que en función a sus características de inflamabilidad, corrosividad, reactividad, toxicidad, explosividad o patogenicidad puede presentar un peligro para la salud pública o efectos adversos al ambiente.

5.2.Residuo sólido: son todas las sustancias en estado sólido o semisólido generadas en las diferentes áreas de la planta, las cuales son clasificadas en: papeles y cartones, plásticos, orgánicos, escombros y chatarra. Parte de estos residuos dependiendo de su valor comercial son vendidos a empresas recicladoras y el resto enviado a los rellenos sanitarios a través del servicio municipal o empresa contratada.

5.3.Residuo líquido: son todas las sustancias en estado líquido o semilíquido generadas en las diferentes áreas, las cuales son clasificadas en: aguas servidas siendo enviadas a la red de desagüe.

5.4.Zona de acopio: zona dividida en áreas identificadas en donde se depositan los residuos generados para luego ser evacuados por un servicio particular o servicio municipal como parte de su disposición final.

6. CONDICIONES BÁSICAS

6.1.El Administrador es responsable de realizar la contratación de la empresa encargada de la recolección y eliminación de desechos.

6.2.La empresa de recolección y eliminación de desechos, seleccionados deberá figurar en la lista de empresas autorizadas para la eliminación de residuos del ministerio de salud (DIGESA) o con el camión municipal.

6.3.El encargado de limpieza realizará la limpieza de los recipientes y reemplazará diariamente las bolsas de los recipientes de residuos de nuestra (colores según las áreas correspondientes).

6.4.Los residuos líquidos son evacuados por las redes de desagüe; los cuales previamente son tratadas a través de una trampa para residuos sólidos.

6.5. Este sistema de trampa para sólidos es limpiado de forma diaria por el personal de limpieza.

7. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1. El Cocinero es el responsable de los residuos generados.

7.2. Se coordinará con la empresa contratada el retiro y destrucción de los residuos.

7.3. En los casos que se encuentre insectos o roedores, éstos deben ser manipulados con las manos protegidas, depositados primero en una bolsa plástica y luego trasladados y almacenados en bolsas negras, en la zona de residuos. (esta manipulación la realiza el técnico encargado de la gestión de plagas)

8. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

• RESIDUOS ORGÁNICOS:

Ordenar la recolección inmediata de los productos que caigan al piso y restos que queden de los insumos utilizados en la elaboración de la comida.

Recolectar el residuo orgánico generado dentro de las bolsas plásticas y almacenarlos en los tachos.

Los residuos líquidos deben pasar por la trampa de sólidos (canaletas), y éstos ser eliminados en bolsas cuando corresponda su limpieza

• BASURA:

Ordenar la recolección de la basura (barreduras, residuos de alimentos, etc) generadas a lo largo de cada jornada. Recolectar dentro de bolsas y colocarlos en los tachos correspondientes a cada área.

• RESIDUOS DE MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE:

Ordenar la recolección de los materiales de envasado (envases de plástico, cajas, etiquetas, etc) generados. Recolectar dentro de bolsas plásticas los residuos de materiales de envasado y colocarlos en los tachos de basura,

• DISPOSICIÓN DE RESIDUOS:

Trasladar cada vez que sea necesario y/o a horas de la tarde las bolsas de residuos recolectadas a la zona de acopio (área designada) para el retiro de los residuos por la empresa. Trasladar al final de la jornada los residuos almacenados a la zona de acopio. Verificar de manera diaria el retiro de los residuos.

9. REGISTROS

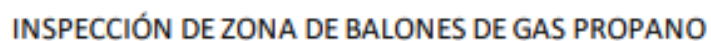
✓ HP-POES-FR-010 Control de manejo y disposición de desechos

10. CAMBIOS INCLUIDOS EN ESTA VERSIÓN

Pág.	Descripción del contenido anterior	Cambio respecto a la versión anterior



”CHECK LIST IMPLEMENTADO CONCESIONES HUAYTEÑA”



CONTRATO: QUIMAC

[illegible]**RESPONSABLE DE COMEDOR:**



AREA: COMEDOR

--	--	--	--

RESPONSABLE DE COMEDOR:

CONTRATO: QUIMPAC

MES:
CÁMARA:
MITES CRÍTICOS:

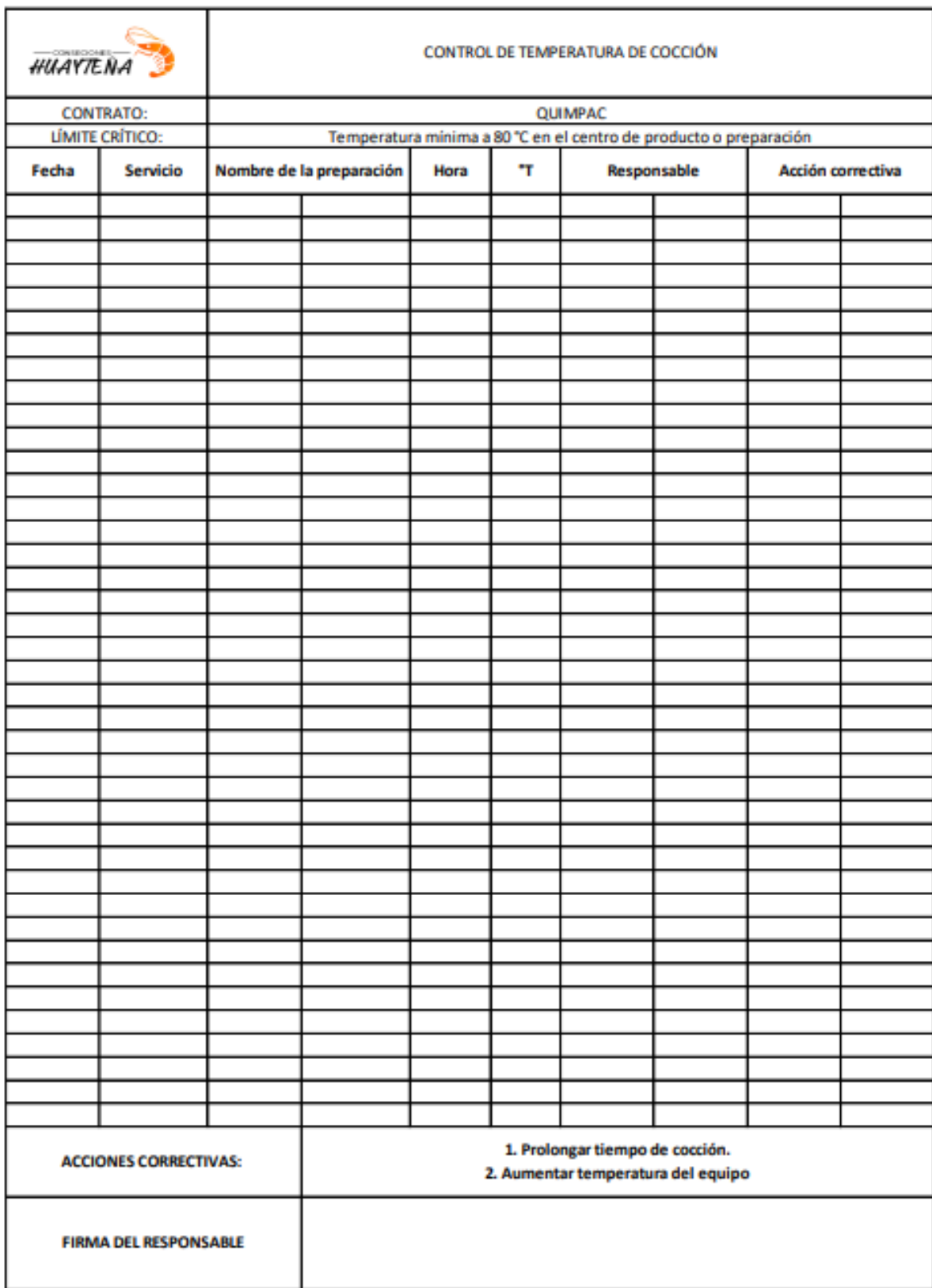
 Temperatura de refrigeración de 0 a 5°C
 Temperatura de congelación máxima de - 18°C

DÍA	Turno: MAÑANA			Turno: TARDE			Observaciones	Acciones correctivas
	Hora	T°C	Responsable	Hora	T°C	Responsable		
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								

Acciones correctivas:

1. Informar la falla del equipo para su revisión
2. Estiba correcta de productos
3. Inspección del producto almacenado
4. Traspaso de productos de otro equipo en caso sea necesario

**FIRMA DEL
RESPONSABLE**



1. Prolongar tiempo de cocción.
2. Aumentar temperatura del equipo



 comedor.huayteno@gmail.com

INVENTARIO DE RESIDUOS

FECHA: _____

ÁREA: COMEDOR

CLASE	ITEM	FUENTE DE GENERACIÓN	RESIDUO	CANTIDAD	UNIDAD	TIEMPO
PLÁSTICO	1	COMEDOR	Bolsas, botellas, platos, cucharas, vasos descartables			
	2	COMEDOR	envases donde vienen los insumos para la preparación			
PAPEL Y CARTÓN	3	COMEDOR	envolturas de los alimentos			
METALES	4	COMEDOR	latas de envase de alimentos			
	5	COMEDOR	utensilios de cocina deteriorados en desuso			
VIDRIO Y CERÁMICA	6	COMEDOR	Menaje de cocina (vasos, platos, otros)			
ORGÁNICO	7	COMEDOR	residuos de alimentos de la preparación			
	8	COMEDOR	residuos de alimentos del lavado de la vajilla			
	9	COMEDOR	Residuos de alimentos de la limpieza del comedor			
NO PELIGROSO NO REAPROVECHABLE	10	COMEDOR	Residuos generales recolectados en la limpieza del comedor, envolturas de papel con residuo de alimentos			
PELIGROSO	11	COMEDOR	Envases de plástico o metal con aceite			
	12	COMEDOR	Residuos sedimentables de los aceites usados			
	13	COMEDOR	Aceite de cocina usado en la preparación de alimentos			
	14	COMEDOR	Grasa retenida en las trampas de grasa			

NUTRICIONISTA

	INSTRUCCIÓN	FECHA:
	Manejo de Residuos Orgánicos del Comedor (Aceite Doméstico)	

REGISTRO DE DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS ORGÁNICOS

FECHA	RESIDUO	CANTIDAD	UNIDAD	TIEMPO



CHECK LIST DE BPM Y SSOP DE ALMACEN

Contrato:

Semana:

Higiene de Equipos e instalaciones

- Se mantiene limpia el área de recepción
- Se mantienen limpias las refers y congeladoras horizontales
- Se mantiene limpias las áreas de almacenes de secos.
- Los estantes de productos secos se mantienen limpios, pintados y sin óxido.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	TOTAL

Almacenamiento de productos perecibles y no perecibles

- Se mantienen limpios, ordenados y rotulados los estantes de almacenamiento de productos secos.
- Los productos en los estantes se mantienen libres de polvo y suciedad.
- Las condiciones de almacenamiento de frutas y verduras son adecuadas.
- Los productos congelados están rotulados y almacenados adecuadamente
- Los productos frescos están rotulados y almacenados adecuadamente.
- No se encuentran productos vencidos almacenados
- No se encuentran productos alterados almacenados.
- Los productos se encuentran bien apilados, separados de paredes y pisos.
- No se encuentran tarros abollados almacenados
- Los productos químicos se encuentran separados de los alimentos
- Los productos almacenados cumplen con la norma FIFO
- Se verifica el buen funcionamiento de los equipos de conservación

OBSERVACIONES:

V° B° Supervisor de Calidad

Jefe de almacén



CHECK LIST DE BPM Y SSOP DE COCINA Y COMEDOR

DEL _____ HASTA _____

1. BPM (Buenas Prácticas de Higiene)

- a) Correcto uso de mascarilla y cubre pelo en áreas de elaboración
- b) Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad
- c) Uso de guantes para productos cocidos o listos para comer
- d) Degustación (maestro) sin devolver utensilio a la preparación
- e) Basureros limpios, con bolsa y tapados.
- f) No hay cruces entre productos cocidos y crudos, utensilios limpios/sucios
- g) Ollas tapadas y bandejas con productos protegidos
- h) Lavaderos limpios, con jabón sanitizante y toalla de papel
- i) Rociadores limpios, en buen estado, rotulados y ubicados en el lugar indicado

2. SSOP (Procedimientos operacionales estándares de saneamiento)

- a) Área de cocción con mesas, paredes, lavadero y piso limpio
- b) Área de lavado de ollas y vajilla con piso, paredes y estantes limpios
- c) Área de desechos limpio, ordenada, bolsas cerradas dentro de contenedores de basura limpios y tapados.
- d) Cámaras y refrigeradoras limpias
- e) Hornos limpios y sin grasa
- f) Campanas limpias y sin grasa
- g) Artefactos eléctricos limpios (licuadora, etc.)
- h) Estantes limpios y sin grasa
- i) Utensilios de cocina limpios
- j) Tablas de picar limpias y en solución sanitizante
- k) Los paños de limpieza se encuentran limpios y en solución desinfectante.

3. Almacenamiento de Productos en Cocina

- a) Productos ordenado de acuerdo con el nivel de elaboración (refrigerados)
- b) Productos rotulados en su totalidad (refrigerados y secos)
- c) Ausencia de productos vencidos
- d) Ausencia de latas abolladas y/u oxidadas

4. Comedor

- a) Vajilla, cubiertos, utensilios y bandejas limpios e higienizados
- b) Tazas, platos y platillos blanqueados
- c) Menaje en buen estado
- d) Mesas, sillas, limpias y en buen estado
- e) Pisos limpios
- f) Puertas limpias y operativas
- g) Ventanas limpias y con mallas mosquiteras

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS
HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	HORA:	

Al encontrarse inconformidad se deberá levantar la observación y anotar la acción correctiva

NUTRICIONISTA



CHECK LIST DE BPM Y SSOP DE PRESENTACIÓN DE HIGIENE PERSONAL

CONTRATO:

DEL _____ HASTA _____

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	1	2	3	4	5	6
	Presentación						
	Uniforme completo y limpio						
	Sequitos Limpios						
	Heridas: sin eritema/úlceras						
	Niñas con Hg por sudar						
	Uñas cortitas y limpias						
	Cabello: corto/ recogido y limpio						
	baño de agua fría/boveda						
	ojos: sin eritema						
	Personal sano						
	Presentación						
	Uniforme completo y limpio						
	Sequitos Limpios						
	Heridas: sin eritema/úlceras						
	Niñas con Hg por sudar						
	Uñas cortitas y limpias						
	Cabello: corto/ recogido y limpio						
	baño de agua fría/boveda						
	ojos: sin eritema						
	Personal sano						
	Presentación						
	Uniforme completo y limpio						
	Sequitos Limpios						
	Heridas: sin eritema/úlceras						
	Niñas con Hg por sudar						
	Uñas cortitas y limpias						
	Cabello: corto/ recogido y limpio						
	baño de agua fría/boveda						
	ojos: sin eritema						
	Personal sano						
	Presentación						
	Uniforme completo y limpio						
	Sequitos Limpios						
	Heridas: sin eritema/úlceras						
	Niñas con Hg por sudar						
	Uñas cortitas y limpias						
	Cabello: corto/ recogido y limpio						
	baño de agua fría/boveda						
	ojos: sin eritema						
	Personal sano						
	Presentación						
	Uniforme completo y limpio						
	Sequitos Limpios						
	Heridas: sin eritema/úlceras						
	Niñas con Hg por sudar						
	Uñas cortitas y limpias						
	Cabello: corto/ recogido y limpio						
	baño de agua fría/boveda						
	ojos: sin eritema						
	Personal sano						

OBSERVACIONES: _____

RESPONSABLE



+51) 935 742 905



+51) 948 363 481



comedor.huayteno@gmail.com

SEGUROS DEL PERSONAL DE LA CONCESIONARIA “LA HUAYTEÑA”

Contamos con Carnet Sanitarios para nuestro personal.

CARNET N° 026-202

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

CARNET DE SANIDAD

Don Marcos Ruben Rendon Ayala

que ejerce el oficio de Cocinero

en Empresa Eléctrica Yacucaya queda inscrito en el

Registro bajo el N° R-006 y se le otorga el pte. Después de

hacerse comprobado su estado sanitario.

Sayan 10 de 05 del 2022


 ROGER CACARI MONTERO
 (J) Gerente de Servicios Públicos, Salud Ambiental
 Medio Ambiente

CADUCIDAD

FECHA: 10-12-2022

Sayan 10 de MAYO del 2022



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

REGISTRO

CARNET DE SANIDAD

2022

CARNET N° 027-2022

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

CARNET DE SANIDAD

Don Georgina Verónica La Rosa Alvarado
 que ejerce el oficio de Ayudante de Cocina
 en Empresa Eléctrica Yacuray queda inscrito en el
 Registro bajo el N° 1-005 y se le otorga el pte. Después de
 haberse comprobado su estado sanitario.

Sayan 10 de Mayo del 2022

 **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN**
ROCHU SACACACA QUINTEROS
 Alcalde Municipal

CADUCIDAD

FECHA: 10-12-2022

Sayan 10 de Mayo del 2022



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

REGISTRO

CARNET DE SANIDAD

2022



CARNET N° 034-2022

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN
CARNET DE SANIDAD

Dra. Maria Loayza Ortiz

que ejerce el oficio de Asistente de Cocina

en Empresa Eléctrica Yarusca queda inscrito en el

Registro bajo el N° L-003 y se le otorga el 030. Después de

haberse comprobado su estado sanitario.

• Sayán 18 de Mayo del 2022



CADUCIDAD

FECHA:

10-12-2022

Sayan 10 de Mayo del 2022



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE SAYAN

REGISTRO

CARNET DE SANIDAD

2022

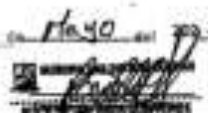
CARNET N° 033-2022

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

CARNET DE SANIDAD

 Rosalio Vidal Padua
 Ejerce el oficio de Asistente de Cocina
Empresa Eléctrica Huacaya que funciona en el
 Régimen bajo el N° 1-00 y se le otorga el 20. Después de
 haberse comprobado su estado sanitario.

Sayan 10 de Mayo del 2022


 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

CADUCIDAD

FECHA: 10-12-2022

Sayan 10 de Mayo del 2022



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

REGISTRO

CARNET DE SANIDAD

2022

CARNET N° 035 2022

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

CARNET DE SANIDAD

 Fabita Rosa Rojas Ramirez

Se ejerce el oficio de Atencion al Cliente

En Empresa Electrica Yaturay queda inscrito en el

registro bajo el N° 1-014 y se le otorga el pas. Después de

haberse comprobado su estado sanitario.

Sayan 10 de Mayo del 2022



CADUCIDAD

FECHA: 10-12-2022

Sayan 10 de Mayo del 2022



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE SAYAN

REGISTRO

CARNET DE SANIDAD

2022

CARNET N° 032-2022

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

CARNET DE SANIDAD

 Lucia Pata Mejia

ejerce el oficio de Cocinera

en Empresa Electrice Huayeno queda inscrito en el

Registro bajo el N° 1-0-17 y se le otorga el pto. Despues de

haberse comprobado su estado sanitario

Sayan 18 de Mayo del 2022



CADUCIDAD

FECHA: 10-12-2022

Sayan 18 de Mayo del 2022



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

REGISTRO

CARNET DE SANIDAD

2022



Resolución Directoral

Huacho, 20 JUL. 2023

VISTO:

El Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472, que contiene la solicitud presentada por la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, con R.U.C. 20606117974, con domicilio legal en la Calle José T. García N° 215 – Distrito de Huacho - Provincia de Huaura, Departamento de Lima, sobre Acreditación de Servicio de Apoyo al Médico Ocupacional y con la opinión favorable de la Unidad de Salud Ocupacional de la Dirección de Ecología y Protección del Ambiente y Salud Ocupacional de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRESA Lima, indican;

CONSIDERANDO:

Qué, atendiendo a lo dispuesto por la normativa vigente (Ley de Seguridad y Salud en el trabajo y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 005-2012/TR, en concordancia con la R.M. N° 312-2011/MINSA), la Unidad de Salud Ocupacional de la Dirección de Ecología y Protección del Ambiente y Salud Ocupacional de la Dirección Ejecutiva de la Salud Ambiental atiende las solicitudes de aquellas empresas que solicitan ser acreditadas como Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional, solicitando para ello requisitos mínimos preestablecidos como obligatorios por la Ley General de Salud en el Artículo 37º en concordancia con el D.S. N° 013-2006, D.S. N° 031-2006, D.S. N° 031-2014-SA, R.M. N° 546 N° 2011/MINSA, (referido a la Categorización de Establecimiento de Salud y Servicios Médicos de Apoyo y RENIPRES), así como la Licencia de IPEN, expedida por el Instituto Peruano de Energía Nuclear, entre otros;

Qué, mediante solicitud del Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472 de fecha 07 de junio 2023, la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, representada por su Representante Legal **SOFÍA GLADYS MARTÍNEZ LEANDRO**, solicita a la DIRESA la Acreditación de servicios de Apoyo al Médico Ocupacional;

- Qué, la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** señala como Médico Responsable de los Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional **M.C. CAROL FIORELLA VELÁSQUEZ ARQUIÑIGO**;

Qué, el equipo técnico de la Unidad de Salud Ocupacional recomienda realizar la visita técnica para verificar y dar conformidad sobre lo descrito en el Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472 de fecha 07 de junio 2023;

Qué, el Equipo Técnico de Acreditación de Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional mediante Acta de Constatación de fecha 18 de julio del 2023, da conformidad a lo señalado en el Registro de Expediente N° 2783199 y Registro Documento N° 4484472, dando la conformidad mediante Acta firmada;

Qué, resulta relevante indicar que el procedimiento administrativo se rige por principios los cuales constituyen elementos que el legislador ha considerado básicos para encausar, controlar y limitar la actuación de la Administración y de los administrados en todo procedimiento. Asimismo, controlan la discrecionalidad de las entidades en la interpretación de las normas existentes, entre ellos se encuentra el principio de legalidad al que se contrae el numeral 1.1 del Artículo IV del título preliminar de las leyes del Procedimiento Administrativo General Ley N° 27444 según el cual es deber de las autoridades administrativas actuar con respeto a la constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le están atribuida y de

acuerdo con los propósitos para los que les fueron conferidas y a fin de no afectar innecesariamente los derechos de los administrados;

Que, en este sentido el acto administrativo, de acuerdo al Artículo N° 1 de la Ley N° 27444-Ley del procedimiento Administrativo General, es una declaración emitida por una Entidad, en el marco de las normas de derecho público, destinada a producir efectos jurídicos dentro de una situación concreta es decir que la administración en el ejercicio de sus funciones, expresa una decisión destinada a producir efectos jurídicos individuales o individualizables en los administrados. Este concepto implica que la motivación de las decisiones que expresas la Entidad a través de un acto administrativo en el ejercicio de sus funciones, como son los de verificar el respeto al principio de legalidad en cuanto al objeto o contenido del acto administrativo se ajuste al orden jurídico y evitar la arbitrariedad de la misma frente a los derechos individuales de los ciudadanos;

Por estas consideraciones, esta Dirección General en su uso de las atribuciones conferidas mediante Resolución Ejecutiva Regional N° 017- 2023-GOB. y Ordenanza Regional N° 014-2008-CR-RL que aprueba el Reglamento de Organizaciones y Funciones de la DIRESA Lima y con la Visación de la Dirección Ecología, Protección del Ambiente y Salud Ocupacional, Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y con el visto bueno de la Oficina de Asesoría Jurídica de la Dirección Regional de Salud de Lima;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: OTORGAR la Renovación del Registro de Acreditación en Servicios de Salud Ocupacional a favor de la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, Representante Legal la Sra. **SOFÍA GLADYS MARTÍNEZ LEANDRO** para los Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional: Audiometría, Cardiología, Espirometría, Laboratorio Clínico, Oftalmología, Psicología Ocupacional, Radiología.

ARTÍCULO 2º: El registro tiene una vigencia de un (01) año, contados a partir de la fecha de su otorgamiento.

ARTÍCULO 3º: Las actividades que realice la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS**, será objeto de supervisión por parte del Ministerio de Salud a través de la Unidad de Salud Ocupacional de la Dirección de Ecología, Protección del Ambiente y Salud Ocupacional de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – DIRESA LIMA.

ARTÍCULO 4º: La Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** está obligada a comunicar por escrito a la DIRESA LIMA cualquier cambio o modificación en los datos del personal asistencial y equipamiento, bajo las cuales se otorgó la Acreditación en Servicios de Salud Ocupacional.

ARTÍCULO 5º: La Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** se encuentra obligada a comunicar a la Unidad de Salud Ocupacional DIRESA LIMA, el cambio del médico ocupacional responsable. La continuidad del Registro/Acreditación se encuentra sujeta al cumplimiento de los requisitos exigidos al médico ocupacional.

ARTÍCULO 6º: El M.C. **CAROL FIORELLA VELÁSQUEZ ARQUÍÑIGO**, médico responsable del servicio de salud ocupacional de la Empresa **SANTA ELENA SERVICIOS MEDICOS E.I.R.L.** con nombre comercial **SANTA ELENA SERVICIOS MÉDICOS** es responsable de que se brinde todas las facilidades del caso para que se lleven a cabo las acciones de verificación o inspecciones que resulten pertinentes por parte de la Autoridad de salud. Asimismo, en atención a los lineamientos descritos en la R.M. N° 312-2011-MINSA. Documento técnico "Protocolo de Exámenes Médico Ocupacional y Guías de Diagnóstico de los Exámenes Médicos Obligatorios por Actividad", la historia clínica ocupacional o ficha ocupacional debe ser suscrita por el responsable del Servicio de Salud Ocupacional.





GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
Dirección Regional de Salud

N° -2023-GRL-GRDS-DIRESA LIMA/DG/DESA.

ARTÍCULO 7º: Los exámenes médicos ocupacionales descritos en el Artículo 1º, solamente podrán ser tomados en el domicilio del establecimiento señalado en la presente Resolución Directoral.

ARTÍCULO 8º: La presente acreditación es válida solo para brindar los servicios de Salud Ocupacional en el domicilio del establecimiento en la Calle José T. García N° 215 - Distrito de Huacho - Provincia de Huaura, Región Lima. En consecuencia, del presente documento indicando no genera, ni autoriza la práctica de servicio de Salud Ocupacional en lugares distintos. El incumplimiento de lo señalado será de motivo de Revocación de la Acreditación otorgada, como lo estipula el art. 203 de la Ley 27444 ley de Procedimiento Administrativo General.

ARTÍCULO 9º: La presente Resolución de Directoral se expide sin perjuicio las atribuciones que correspondan a otras autoridades competentes en materias conexas.

ARTÍCULO 10º: REMITIR copia autenticada de la presente Resolución Directoral a la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 11º: NOTIFICAR al interesado de acuerdo a Ley.

Comuníquese y Cúmplase.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL
M.C. TRUJILLO, JUAN CARLOS PÉREZ CRUZ
DIRECCIÓN GENERAL

RTPC/UNPL/AGU/MW
C.c. () DG - DIRESA
C.c. () DIGESA
C.c. () DESA
C.c. () DEPAYSO
C.c. () OGI
C.c. () INTERESADO
C.c. () ARCHIVO

**CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL
EXAMEN PERIODICO**

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	15844940
		PROYECTO	
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):			
Nombres y Apellidos		LA ROSA ABARCA, GEORGINA VERONICA	
DNI	15844940	Edad	51 años
		Género	F : X M :
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.	
Puesto de trabajo (al que postula)		-	
Puesto actual o última ocupación		AYUDANTE DE COCINA	
Conclusiones			
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.			
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO			
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X	RESTRICCIONES
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula			
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula			
RECOMENDACIONES			
-CONTROL NUTRICIONAL. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES PARA VISIÓN DE CERCA. -SE RECOMIENDA INGRESO AL PROGRAMA DE CONSERVACIÓN AUDITIVA Y CONTROL DE AUDIOMETRÍA EN FORMA ANUAL. -CONTROL POR GINECOLOGÍA -SE RECOMIENDA DIETA HIPOGRASA, HIPOCALÓRICA, EVALUACIÓN POR ENDOCRINOLOGÍA Y CONTROL DE PERFIL LIPÍDICO 06 MESES			
 Dra. Sofia Martinez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Dra. Sofia Martinez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246	
 Carol F. Velásquez Arquillo Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 - RNE. 29703			
Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	Martinez Leandro Sofia
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA	
Nombre:	VELASQUEZ ARQUILLO CAROL	Sello y Firma del Médico que CERTIFICA	
FECHA DE EMISIÓN:	03/01/2025		

**CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL
EXAMEN PERIODICO**

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	42421614		
		PROYECTO			
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):					
Nombres y Apellidos		MAZAASIS, LIGIA INES			
DNI	42421614	Edad	40 años	Género F X M :	
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.			
Puesto de trabajo (al que postula)		-			
Puesto actual o última ocupación		AYUDANTE DE COCINA			
Conclusiones					
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.					
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO					
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X	RESTRICCIONES 		
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula					
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula					
RECOMENDACIONES					
-CONTROL NUTRICIONAL. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -NO CONTRAINDICA ESFUERZO FÍSICO, SI NO SE ASOCIA A SÍNTOMAS. SE RECOMIENDA SEGUIMIENTO Y CONTROL ANUAL CON EKG EN REPOSO. -SE RECOMIENDA DIETA HIPOGRASA, HIPOCALÓRICA, EVALUACIÓN POR ENDOCRINOLOGÍA Y CONTROL DE PERFIL LIPÍDICO EN 06 MESES					
 Dra. Sofia Martinez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP: 076744 - RNE: A11246		 Dra. Sofia Martinez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP: 076744 - RNE: A11246		 Carol F. Velasquez Arquifigo Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP: 58864 - RNE: 29703	
Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	VELASQUEZ ARQUIFIGO CAROL
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA		Sello y Firma del Médico que CERTIFICA	
FECHA DE EMISIÓN:	03/01/2025				

**CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL
EXAMEN PREOCUPACIONAL**

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO 76818887
		PROYECTO
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):		
Nombres y Apellidos		OYOLA LEON, ALEX JUNIOR
DNI	76818887	Edad
	25 años	Género
	F :	M :X
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.
Puesto de trabajo (al que postula)		CONDUCTOR
Puesto actual o última ocupación		-
Conclusiones		
1. AMETROPIA CORREGIDA		
2. BRADICARDIA SINUSAL		
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO		
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula	X	RESTRICCIONES
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula		
RECOMENDACIONES		
-CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES. -NO CONTRAINDICA ESFUERZO FÍSICO, SI NO SE ASOCIA A SINTOMAS. SE RECOMIENDA SEGUIMIENTO Y CONTROL ANUAL CON EKG EN REPOSO.		
 Dr. Gerónimo Cerna MÉDICO OCUPACIONAL C.M.R. 96774		 Dra. Sofia Martinez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP: 070744 - RINA: A11246
 Carol F. Velásquez Arquiggo Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP: 58664 RNE: 29703		
Nombre: GERONIMO CERNA CRISTHIAN OMAR	Nombre: Martinez Leandro Sofia	Nombre: VELASQUEZ ARQUIGGO CAROL
Sello y Firma del Médico que EVALUA	Sello y Firma del Médico que AUDITA	Sello y Firma del Médico que CERTIFICA
FECHA DE EMISIÓN:	11/10/2024	

CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL EXAMEN PERIODICO

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	15842006					
		PROYECTO						
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):								
Nombres y Apellidos		PALA MEJIA, ROSA ELENA						
DNI	15842006	Edad	53 años	Género F : X M :				
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.						
Puesto de trabajo (al que postula)								
Puesto actual o última ocupación		COCINERA						
Conclusiones								
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.								
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO								
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X						
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula								
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>RESTRICCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </tbody> </table>					RESTRICCIONES			
RESTRICCIONES								
RECOMENDACIONES								
-CONTROL NUTRICIONAL Estricto. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES. -SE RECOMIENDA INGRESO AL PROGRAMA DE CONSERVACIÓN AUDITIVA Y CONTROL DE AUDIOMETRÍA EN FORMA ANUAL. -HALLAZGO POR ANTECEDENTE. SE SUGIERE CONTROL PERIODICO POR ONCOLOGÍA								
 Dra. Sofia Martinez Leandro Medico Ocupacional - Auditor CMP: 076744 - RNA: A11246		 Dra. Sofia Martinez Leandro Medico Ocupacional - Auditor CMP: 076744 - RNA: A11246		 Carol F. Velasquez Arquiguito Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 RNE. 29703				
Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	VELASQUEZ ARQUIGUITO CAROL			
Sello y Firma del Médico que EVALÚA		Sello y Firma del Médico que AUDITA		Sello y Firma del Médico que CERTIFICA				
FECHA DE EMISIÓN:	04/01/2025							

CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICO OCUPACIONAL EXAMEN PREOCUPACIONAL

 CLÍNICA OCUPACIONAL Santa Elena MÉDICOS PARA TU SALUD		CÓDIGO	46115262		
		PROYECTO			
CERTIFICA QUE EL Sr. (a):					
Nombres y Apellidos		PERALTA CHATILAN, LUZ VALDINA			
DNI	46115262	Edad	42 años	Género	
			F :X	M :	
Empresa		HUAYTEÑA S.A.C.			
Puesto de trabajo (al que postula)		AYUDANTE DE COCINA			
Puesto actual o última ocupación					
Conclusiones					
LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL SE REALIZÓ DE ACUERDO AL PERFIL MÉDICO SOLICITADO.					
APTITUD EN RELACIÓN AL PUESTO DE TRABAJO					
APTO Para el puesto en el que trabaja o postula		X			
NO APTO Para el puesto en el que trabaja o postula					
APTO CON RESTRICCIÓN Para el puesto en el que trabaja o postula					
RESTRICCIONES					
RECOMENDACIONES					
-CONTROL NUTRICIONAL Estricto. DIETA BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS ADEMÁS DE ACTIVIDAD FÍSICA. -CONTROL OFTALMOLÓGICO ANUAL Y USO DE LENTES CORRECTORES PERMANENTES. -SE RECOMIENDA DIETA HIPOGRASA, HIPOCALORICA, EVALUACION POR ENDOCRINOLOGIA Y CONTROL DE PERFIL LIPIDICO EN 06 MESES					
 DR. CRISTHIAN OMAR GERONIMO CERNA MÉDICO GERIÁTRICO C.M.R. 84374		 Dra. Sofia Martinez Leandro Médico Ocupacional - Auditor CMP. 076744 - RNA: A11246		 Carol F. Velásquez Arquigago Especialista en Medicina Ocupacional y Medio Ambiente CMP. 58664 RNE. 29703	
Nombre:	GERONIMO CERNA CRISTHIAN OMAR	Nombre:	Martinez Leandro Sofia	Nombre:	
Sello y Firma del Médico que EVALUA		Sello y Firma del Médico que AUDITA		Sello y Firma del Médico que CERTIFICA	
FECHA DE EMISIÓN:	06/11/2024				



SCTR7249499-P0321965-PENSION

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

08:50 AM

CONSTANCIA

Por medio de la presente, dejamos constancia que los Señores:

HUAYTEÑA S.A.C.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo 003-98-SA – Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, a la fecha han contratado con Rimac Seguros y Reaseguros, la(s) póliza(s) de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo siguiente(s):

SCTR PENSIÓN N° P0321965

La constancia es de vigencia mensual y es renovable

La presente constancia tiene vigencia desde 30/03/2025 hasta 29/04/2025. A solicitud de la empresa contratante se emite la presente Constancia detallando a continuación el personal que se encuentra afiliado a la(s) póliza(s) antes mencionada(s).

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	C.E/DNI/PAS/RUC	
SEDE: ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS / AYUDANTES			
1	ARRIETA FERNANDEZ ALEXANDER FERNANDO	DNI	04078147
2	CASTILLO ENRIQUEZ MELFI ELIZABETH	DNI	40907275
3	CORNEJO CAMAYO RODRIGO ALBERTO	DNI	75978839
4	LA ROSA ABARCA GEORGINA VERONICA	DNI	15844940
5	LEON PAREDES SERGIO JOHAN	DNI	71061469
6	MATOS FIAFILIO EVERTH EDGARD	DNI	42284839
7	MAZA ASIS LIGIA INES	DNI	42421614
8	NIÑO SALCEDO KARINA ROSMERY	DNI	80608384
9	OYOLA LEON ALEX JUNIOR	DNI	76818887
10	PALA MEJIA ROSA ELENA	DNI	15842006
11	PERALTA CHATILAN LUZ VALDINA	DNI	46115262
12	RIVERA ROMERO FLORINDA TANIA	DNI	41398083
13	RODRIGUEZ CADILLO MAIBELME HOLGA	DNI	46293532
14	ROMERO BUSTIOS NORMA ARACELLY	DNI	15756995
15	RONDON AYALA MARCOS RUBEN	DNI	15863951
16	RONDON LA ROSA MARCO ANTONIO	DNI	75169484
17	SANTOS VALLADARES CRISTINA ELIZABETH	DNI	75141394



SCTR7249499-P0321965-PENSION

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

08:50 AM

18	SUGAHARA GARCIA CARLOS MARTIN	DNI	15844613
19	ZUÑIGA BENANCIO CAROL HILLARY	DNI	73446644

Se expide la presente a solicitud del Asegurado/Contratante para los fines que estime convenientes.

Roberto Carlos León Gavonel
Rimac Seguros y Reaseguros

Usuario: VWEBSCTR



SCTR7249494-S0404905-SALUD

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

01:20 PM

CONSTANCIA

Por medio de la presente, dejamos constancia que los Señores:

HUAYTEÑA S.A.C.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo 003-98-SA – Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, a la fecha han contratado con Rimac S.A. Entidad Prestadora de Salud la(s) póliza(s) de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo siguiente(s):

SCTR SALUD N° S0404905

La constancia es de vigencia mensual y es renovable

La presente constancia tiene vigencia desde 30/03/2025 hasta el 29/04/2025. A solicitud de la empresa contratante se emite la presente Constancia detallando a continuación el personal que se encuentra afiliado a la(s) póliza(s) antes mencionada(s).

RELACION DE PERSONAL:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	C.E/DNI/PAS/RUC	
SEDE : ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS / AYUDANTES			
1	ARRIETA FERNANDEZ ALEXANDER FERNANDO	DNI	04078147
2	CASTILLO ENRIQUEZ MELFI ELIZABETH	DNI	40907275
3	CORNEJO CAMAYO RODRIGO ALBERTO	DNI	75978839
4	LA ROSA ABARCA GEORGINA VERONICA	DNI	15844940
5	LEON PAREDES SERGIO JOHAN	DNI	71061469
6	MATOS FIAFILIO EVERTH EDGARD	DNI	42284839
7	MAZA ASIS LIGIA INES	DNI	42421614
8	NIÑO SALCEDO KARINA ROSMERY	DNI	80608384
9	OYOLA LEON ALEX JUNIOR	DNI	76818887
10	PALA MEJIA ROSA ELENA	DNI	15842006
11	PERALTA CHATILAN LUZ VALDINA	DNI	46115262
12	RIVERA ROMERO FLORINDA TANIA	DNI	41398083
13	RODRIGUEZ CADILLO MAIBELME HOLGA	DNI	46293532
14	ROMERO BUSTIOS NORMA ARACELLY	DNI	15756995
15	RONDON AYALA MARCOS RUBEN	DNI	15863951
16	RONDON LA ROSA MARCO ANTONIO	DNI	75169484
17	SANTOS VALLADARES CRISTINA ELIZABETH	DNI	75141394
18	SUGAHARA GARCIA CARLOS MARTIN	DNI	15844613
19	ZUÑIGA BENANCIO CAROL HILLARY	DNI	73446644

Se expide la presente a solicitud del Asegurado/Contratante para los fines que estime convenientes.



+51) 935 742 905



(+51) 948 363 481



comedor.huayteno@gmail.com



SCTR7249494-S0404905-SALUD

Miraflores, 30 de Marzo del 2025

01:20 PM

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roberto Carlos León Gavonel', written over a horizontal line.

Roberto Carlos León Gavonel
Rimac EPS S.A. Entidad Prestadora de Salud

Usuario : VWEBSCTR

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		E. S. - SSOMA-2014	
	IMPLEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL		Revisión:	1
			Fecha:	26/06/2023
			Páginas:	1 de 1
EMPRESA:	Concesiones La Huayteña			

CARGO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

De acuerdo a lo estipulado en la ley de Seguridad y Salud 29783 ocupacional Titulo V Cap. 1 Art. 60. Los Empleadores proporcionaran a sus empleados Equipos de Protección adecuados, según el tipo de trabajo y riesgos específicos presentes en el desempeño de sus funciones, La cual están obligados al uso de elementos entregados.

NOMBRE DEL TRABAJADOR:				
CARGO:				
AREA:				
ELEMENTO ENTREGADO	CHECK	CANTIDAD	FECHA DE RECEPCION	FIRMA
Cofias	UND.			
Guantes de Nitrilo	PAR.			
Uniformes	PAR.			
Guantes térmicos	PAR.			
Delantales impermeables	UNID.			
Calzado antideslizante y totalmente cubierto	PAR.			
El trabajador se compromete a mantener los elementos de protección personal en buen estado y declara haberlos recibido de forma gratuita.				

Firma del Trabajador
D.N.E.

Firma del Encargado-
Supervisor



PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO (P.E.T.S)

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO MANIPULACION DE GAS PROPANO	
	Área: BROMATOLOGIA Y NUTRICION	Versión: 003
	Código: PETS -NUTR 1	Página: 3 de 3

1. PERSONAL:

- 1.1 Cocinero
- 1.2 Ayudante de cocina.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

- 2.1. Implementos de bioseguridad: Anteojos de seguridad, guantes de cuero, mascarilla, zapatos de seguridad.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
	Cadena, olla para descongelamiento.	Balones de gas propano, agua.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Cilindros de presión de gas propano de 45 kg.	Exposición a gases tóxicos	Cumplir PETS de manipulación de gas propano, y hoja MSDS del gas propano.
Levantamiento y transporte manual de peso.	Sobre esfuerzo físico	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso.
Temperaturas extremas bajas – frío	Exposición a bajas temperaturas (balones de gas propano congelados)	Usar ollas con agua caliente para descongelar el balón de gas propano.

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1. **Revisión del depósito de gas propano:** El personal de cocina debe de revisar el depósito de gas propano, el cual debe estar ubicado en un lugar seguro, con las puertas cerradas con candado, lejos del fuego y en un lugar ventilado, fresco y señalizado.
- 5.2. **Revisión de balones de gas propano:** Verificar que los balones de gas de 45 kilos, estén separados las botellas llenas de las vacías y sujetados cada botella con cadenas, que no tengan fugas y su manómetro de presión deben de estar funcionando correctamente. Cuando observe que el balón de gas propano tenga un manómetro malogrado, retire el balón y reponga por otra que su manómetro este en buen estado.
- 5.3. **Cambio de balones de gas propano:** Al cambiar los balones por otras no deben de ser golpeadas ni deben sufrir rodamientos, en el cambio se debe de tener a la mano un extintor.
Para el cambio de los balones de gas, cerrar la llave general de las tuberías de cobre, con el fin de que el gas no retorne y provoque fuga de gas, el cambio de

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO MANIPULACION DE GAS PROPANO	
	Área: BROMATOLOGIA Y NUTRICION	Versión: 003
	Código: PETS -NUTR 1	Página: 3 de 3

balones de gas debe de realizarse siempre con la llave del cabezal cerrado, para que la cantidad de gas despedida a la atmosfera sea mínima, ya cerrado ambas válvulas realizar el cambio de balón.

Antes de encender la cocina verifique que el ambiente de la cocina no huela a gas propano. Cuando se detecte fugas de gas en el circuito de alimentación (entre la cocina y el balón) inmediatamente corte el suministro y abra las ventanas para que se ventile, no encienda o apague los interruptores de luz.

- 5.4 **Paso extraordinario:** Cuando detecte el ambiente con gas propano, no ingrese abra puertas y ventanas, espere que se ventile, antes de ello cerrar la válvula de alimentación de gas en caso de que deflagre el gas en el ambiente se debe evacuar de ambiente lo antes posible y ubicarse en posición horizontal en el piso cubriéndose la cabeza. Después de la deflagración apagar los amagos de incendio con un extintor.
- 5.5 **Uso de ollas con agua caliente:** Usar recipientes (ollas) con agua caliente para descongelar los balones de gas propano ya que la temperatura es muy fría, colocar el balón de gas propano congelado dentro de la olla con agua caliente hasta que se logre el descongelamiento.
- 5.6 **Orden y limpieza del depósito de gas propano:** Al culminar con el cambio de los balones de gas propano, realizar orden y limpieza del área, dejar los balones de gas seguros y separados con cadenas y las puertas cerradas y seguras con candado. Los residuos sólidos generados desechar según clasificación de residuos sólidos.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1. Se perciba fugas de gas.
- 6.2. Exista cerca a los depósitos de gas fuentes de fuego o calor.
- 6.3. No exista extintor a la mano, o el extintor no sea adecuado.
- 6.4. Se encuentre a otro personal manipulando el gas propano.

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	18/08/2023	Se elaboró el PETS manipulación de gas propano dentro de los depósitos de gas.
02	18/08/2024	Se revisó y corrigió el PETS manipulación de gas propano dentro de los depósitos de gas.
03	24/03/2025	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS - NUTR 1

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
	Área: BROMATOLOGIA Y NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS - NUTR - 2	Página: 3 de 3

1. PERSONAL

- 1.1. Cocinero
- 1.2. Ayudante de cocina.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, botas de jebe o zapatos antideslizantes.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
	Probeta “Mililitros”, tiras reactivas de papel para medir niveles de cloro, recipientes.	Materia prima, hipoclorito de sodio “Lejía” y agua.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Agentes biológicos	Exposición a agentes biológicos	Uso de implementos de bioseguridad (guantes latex)
Materiales químicos de limpieza (detergente y lejía)	Exposición a productos químicos (Lesión leve o trivial)	Cumplir con la hoja MSDS del producto químico (lejía, jabón líquido y alcohol gel)

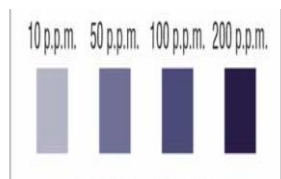
5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1 **Uso implementos de bioseguridad:** El personal debe utilizar los implementos de bioseguridad (cofia, mascarilla, uniforme, guantes de látex, botas blancas y/o zapatos antideslizantes) completo y en buenas condiciones.
- 5.2 **Inspeccionar el área de trabajo:** Inspeccionar el área de trabajo aplicando el Check List de labores. Identificar los peligros, evaluar los riesgos y aplicar los controles usando el formato IPERC continuo. El área y superficie de desinfección debe estar limpio y ordenado.
- 5.3 **Revisar herramientas y materiales de desinfección:** Revisar si se cuenta con probeta, tiras reactivas de papel para medir niveles de cloro en agua, recipientes, agua y lejía y que estas estén en buenas condiciones.
- 5.4 **Revisar la materia prima a desinfectar:** Verificar si la materia prima a desinfectar está en buen estado y apto para el consumo. En caso de encontrarse en mal estado depurar y desechar en los tachos para residuos sólidos orgánico.
- 5.5 **Lavar materia prima:** antes de desinfectar lavar la materia prima con agua potable para eliminar restos de suciedad.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
	Área: BROMATOLOGIA Y NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS - NUTR - 2	Página: 3 de 3

- 5.6 **Desinfectar la materia prima:** Las frutas y verduras que no pasan por temperatura de calor o cocción deberán de ser desinfectados antes de ser consumidas, en un recipiente colocar un litro de agua con 3 ml de lejía, mezclar y agregar la materia prima (frutas, verduras), todo el producto debe estar bien sumergido por 10 min. Para garantizar la salubridad del producto o alimentos que tienen cascara (pepinillo), después de ser pelados y picados necesitan pasar nuevamente por el proceso de lavado y desinfección. Aplicar la misma dosificación para productos enlatados, huevos, embutidos y lácteos.
- 5.7 **Verificación de PPM (partes por millón):** Luego de los 10 min de reposo de la materia prima en la dosificación, sumergir la cinta indicadora aproximadamente 1cm, para verificar el resultado, comparar el color de la cinta indicadora con la escala calorimétrica, el cual debe ubicarse entre los 150 a 200 PPM para frutas y verduras y 50 PPM para lácteos, embutidos, enlatados y huevos. Registrar el dato obtenido en el formato de desinfección de materias primas.

De no cumplir con los parámetros de desinfección según tipo de alimento: volver a aplicar el mismo proceso de lavado y desinfección hasta que los resultados estén dentro del parámetro establecido.



- 5.8 **Limpieza del área:** Al terminar la actividad realizar la limpieza del área, desechando los residuos sólidos generados en los tachos según la clasificación de residuos sólidos .
- 5.9 **Ordenar y guardar las herramientas:** Realizar orden en el área guardando las herramientas utilizadas en el área correspondiente
- 6 RESTRICCIONES:** La actividad será suspendida cuando:
- 6.1 No se cuente con las herramientas necesarias y en buen estado.
 - 6.2 Cuando el manipulador no cuente con carnet de sanidad.
 - 6.3 Cuando el manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
 - 6.4 Cuando el manipulador no presente condiciones adecuadas de higiene personal.
 - 6.5 No se cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
 - 6.6 No se cuenta con agua caliente.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
	Área: BROMATOLOGIA Y NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS - NUTR - 2	Página: 3 de 3

7 RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/2021	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/2022	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2023	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2024	Se modifica ítem 4. Peligro y riesgos de materiales químicos.
05	24/05/2025	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS NUTR 2

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO SERVIDO DE ALIMENTOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 3	Página: 1 de 2

1. PERSONAL:

1.1 Moza o azafata

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, Mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos antideslizantes.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Línea caliente (opcional)	Bandejas, platos, boconas, moldeadores, espátula, pinzas, cubiertos, jarras, vasos, termómetro.	Productos listos para consumir (Menú del día.).

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Exposición a equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Inspección de instalaciones eléctricas en comedores
Potajes caliente	Exposición a temperaturas altas	Cumplir el PETS- NUTR 3 (paso 5.5, servido de alimentos)
Vapores	Exposición a vapores	Cumplir el PETS- NUTR 3 (paso 5.5, servido de alimentos)
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.
Superficies cortantes o puntiagudas (vajillas y menajes)	Exposición a superficies cortantes (Lesión incapacitante temporal)	Uso de implementos de bioseguridad para cocina

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1. Inspección de EPP: al inicio de guardia en los vestuarios cada colaborador inspeccionara el buen estado sus Epp, de notar desgaste y observaciones reportaran de inmediato al supervisor de turno.
- 5.2. **Uso de implementos de bioseguridad:** Antes de iniciar la actividad, la moza o azafata debe, lavarse las manos con agua y jabón por la menos 20 seg. o desinfección de manos con alcohol en gel. Colocarse los implementos de bioseguridad (cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos antideslizantes) completo y en buenas condiciones.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	SERVIDO DE ALIMENTOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 3	Página: 1 de 2

- 5.3. **Inspeccionar el área de trabajo:** usando el formato de Check List de labores, Identificar los peligros, evaluar los riesgos y establecer las medidas de control usando el formato IPERC continuo.
- 5.4. **Verificar el estado de las herramientas:** estén operativas y en condiciones estándares, limpias y desinfectadas para su uso. Para servir utilizar el utensilio adecuado (Cucharones, espátulas, espumaderas, pinzas de acero inoxidable) de acuerdo con la preparación. **(Realizar cambio de vajillas deterioradas en caso se necesario o cuando presente desperfectos)**
- 5.5. **Servido del alimento:** Antes de servir, verificar con el termómetro tipo aguja la temperatura de la comida en la bandeja de la tabola los servicios de: desayuno, almuerzo y cena, la temperatura de estar en el rango igual o mayor a 65° C. La moza o azafata para servir debe destapar la bandeja de la tabola y esperar que el vapor se disperse, agarrar con una de las manos la vajilla de segundo o sopa por los bordes en forma de media luna y evitar que los dedos ingrese dentro del plato, con el fin de evitar quemaduras por vapor o vajilla caliente, con la otra mano servir la comida a una cantidad proporcional al plato (sopa, segundo, postre, entrada), de tal forma que permita la manipulación segura durante el proceso de servir el alimento caliente y entregar el plato de comida al comensal o ubicar en la bandeja.
- 5.6. **Calentar la preparación:** cuando las preparaciones hayan bajado su temperatura considerablemente (menos de 65° C) reportar al cocinero para proceder a calentar y continuar con el servido.
- 5.7. **Limpieza del área:** Al terminar la actividad realizar la limpieza del área de servido, desechando los residuos sólidos generados en los tachos según la clasificación estándares de residuos sólidos.
- 5.8. **Ordenar y guardar las herramientas:** Realizar Orden y limpieza del área, ubicando las herramientas utilizadas donde corresponda.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1. El manipulador no cuente con carnet de sanidad.
- 6.2. El manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
- 6.3. El manipulador no presente condiciones adecuadas de higiene personal.
- 6.4. No cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
- 6.5. Las herramientas a utilizar se encuentren inoperativos o en condiciones subestándar.
- 6.6. Cuando las instalaciones eléctricas del equipo se encuentren en condiciones subestándares.

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
-------------	-------	----------------

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO SERVICIO DE ALIMENTOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 3	Página: 1 de 2

01	11/04/2020	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/2021	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2022	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
03	18/08/2023	Se realizó revisión y modificación de peligros y riesgos / se aumentó riesgo de superficies cortantes.
05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 3
06	20/01/2025	Se realizó la revisión anual

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO DISPOSICIÓN PRIMARIA DE ACEITE RESIDUAL DOMÉSTICO	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS NUTR 4	Página: 1 de 3

1. PERSONAL

- 1.1. Cocinero
- 1.2. Ayudante de cocina

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, lentes de seguridad, delantal de PVC, guantes de cuero, botas de jebe o zapatos de seguridad.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
	Balde de color rojo de 18 lts., con rotulo “Aceite Residual Doméstico”, colador de metal, guantes de cuero, lentes de seguridad, trapos absorbentes, bandeja de metal o plástico, kits antiderrames.	Aceite residual domestico

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Materiales inflamables	Exposición a materiales inflamables	Cumplir PETS para disposición de aceite residual domestico
Trabajos en caliente	Exposición a temperaturas altas	Cumplir el PETS-NUTR4 (paso No 5.4), utilizar guantes de cuero y lentes.
Agentes biológicos	Exposición a agentes biológicos	Uso de implementos de bioseguridad (guantes cuero, lentes de seguridad)
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DISPOSICIÓN PRIMARIA DE ACEITE RESIDUAL DOMÉSTICO	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS NUTR 4	Página: 1 de 3

1. PROCEDIMIENTO:

- 5.1. Uso de equipo de implementos de bioseguridad:** El manipulador debe colocarse los implementos de bioseguridad (Cofia o gorra de tela, mascarilla, lentes de seguridad, delantal de PVC, guantes de cuero, botas de jebe o zapatos de seguridad) completo y en buenas condiciones. Así mismo realizar el trabajo cumpliendo con el EST-OP 46 COVID – 19.
- 5.2. Verificar área de acopio de aceite residual domestico:** El área de acopio de aceite residual domestico debe estar ubicado fuera de la cocina, ya que es un residuo inflamable.
- 5.3. Verificar herramientas:** Verificar que las herramientas a utilizar estén ubicadas en el área de acopio de aceite residual doméstico y que estén en condiciones adecuadas para su uso.
- 5.4. Entibiar el aceite residual domestico:** dejar el recipiente (sartén) con el aceite residual doméstico caliente abierto y separado del fuego para dejar entibiar, con el fin de evitar quemaduras por aceite caliente.
- 5.5. Vaciar aceite residual domestico:** Una vez tibio el aceite, llevar el recipiente con el aceite al área de acopio de aceite residual doméstico, antes de vaciar colocar el colador de metal sobre el balde de 18 litros y proceder a verter el aceite pasando por el colador de metal para colar los sólidos del aceite. Para este proceso el manipulador debe de tener puesto los lentes de seguridad y sus guantes de cuero. En caso de derrame de aceite residual doméstico, utilizar el kit anti derrame.
- 5.6. Almacenado de aceite residual domestico:** El aceite residual doméstico debe ser recolectado y almacenado hasta completar los $\frac{3}{4}$ de la capacidad de los baldes. Cuando el balde este a las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad total, se empezará a utilizar otro balde de 18 litros.
- 5.7. Limpieza del área:** Al terminar la actividad realizar la limpieza del área de acopio de aceite residual doméstico, desechando los residuos sólidos generados en los tachos según la clasificación de residuos sólidos.
- 5.8. Ordenar y guardar las herramientas:** Realizar orden en el área guardando las herramientas utilizadas en el área correspondiente.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1. No se cuente con las herramientas necesarias y en buen estado.
- 6.2. No se cuente con el kit antiderrame.
- 6.3. El manipulador no cuente con carnet de sanidad.
- 6.4. El manipulador no presente condiciones adecuadas de higiene personal.
- 6.5. No cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO DISPOSICIÓN PRIMARIA DE ACEITE RESIDUAL DOMÉSTICO	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS NUTR 4	Página: 1 de 3

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/21	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones.
02	05/08/22	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2023	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2024	Se realizó revisión de PETS- NUTR 4
05	24/05/2025	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 4

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO USO DE LICUADORA INDUSTRIAL - DOMESTICA	
	Área: NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 5	Página: 1 de 2

1. PERSONAL

- 1.1. Cocinero
- 1.2. Ayudante de Cocina
- 1.3. Azafata o moza

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, botas de jebe o zapatos antideslizantes.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Licuadora Industrial.	Bowls de acero o recipientes, espátula.	Insumos para licuar.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Exposición a equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Cumplir con el PETS uso de licuadora industrial (aspecto de restricciones), inspección de instalaciones eléctricas en comedores
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.
Levantamiento y transporte manual de peso.	Sobre esfuerzo físico	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso.

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1 **Uso de equipo de protección:** El manipulador debe colocarse los implementos de bioseguridad (cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, botas de jebe o zapatos antideslizantes) completo y en buenas condiciones.
- 5.2 **Verificar el estado de la Licuadora Industrial:** Verificar el buen estado de la licuadora industrial, enchufe, cable, tapa, cuchilla y que esté limpio y desinfectado, para la verificación el motor debe estar desconectado la energía eléctrica.
- 5.3 **Licuada de productos o insumos:** Llenar el vaso de la licuadora con el producto a licuar sin exceder la capacidad de la licuadora industrial, agregar el agua según la cantidad del insumo a licuar y taparla, luego conectar el enchufe al tomacorriente y levantar el schwit para proceder a licuar. Mantener la licuadora tapada durante todo el proceso del licuado, ya licuado el insumo

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO USO DE LICUADORA INDUSTRIAL - DOMESTICA	
	Área: NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 5	Página: 1 de 2

apagar la licuadora bajando el switch y desconectar el enchufe del tomacorriente, proceder a vaciar el licuado a los bowls de acero o recipiente.

- 5.4 **Limpieza de la Licuadora Industrial:** proceder con la limpieza de la licuadora industrial, eliminando todo el residuo que hayan quedado después de haber realizado el licuado.
- 5.5 **Guardado de la Licuadora Industrial:** Envolver el cable de la licuadora industrial y guardar en el lugar adecuado.

6. **RESTRICCIONES:** la actividad será suspendida cuando:

- 6.1 La licuadora industrial no presta las condiciones adecuadas.
- 6.2 El equipo e instalaciones eléctricas estén en malas condiciones.
- 6.3 El manipulador no cuente con carnet de sanidad.
- 6.4 El manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
- 6.5 El manipulador no presente condiciones adecuadas de higiene personal.
- 6.6 No se cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
- 6.7 No se haya desenchufado el equipo para realizar la limpieza

7. **RESUMEN DE REVISIONES**

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/2021	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/2022	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2023	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2024	Se realizó revisión del Pets NUTR 5
05	24/03/2025	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 5

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO PREPARADO DE VIANDAS	
	Área: RECURSOS HUMANOS	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 6	Página: 1 de 2

1. PERSONAL

- 1.1. Cocinero
- 1.2. Ayudante de cocina
- 1.3. Servidor o mozas.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos antideslizantes.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
	Porta vianda, lonchera de lona, coolers, mesa, utensilios, termómetro de cocina, taper de plástico o acero.	Alimentos preparados.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Trabajos en caliente	Exposición a temperaturas altas	Cumplir el PETS-NUTR 6 (paso 5.5, servido de alimentos)
Vapores	Exposición a vapores	Cumplir el PETS-NUTR 6 (paso 5.5, servido de alimentos)
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1 **Uso de equipo de protección:** El manipulador debe colocarse los implementos de bioseguridad (Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos antideslizantes) completo y en buenas condiciones.
- 5.2 **Revisión de viandas:** Para el preparado de las viandas se debe revisar que los tapers estén limpios. Toda vianda debe contar con 02 tapers (sopa y segundo), cubiertos y 01 toma todo para agua.
- 5.3 **Habilitación de viandas:** Colocar las viandas con los tapers limpios encima de una mesa, separarlas y ordenarlas por zonas de trabajo.
- 5.4 **Servido del alimento:** Antes de servir, verificar con el termómetro tipo aguja la temperatura de la comida del servicio de almuerzo, la temperatura debe estar en el rango igual o mayor a 65° C. Para servir el manipulador debe destapar la olla y esperar que el vapor se disperse, luego agarrar con una de las manos el taper de segundo o sopa por los bordes en forma de media luna y evitar que uno de los dedos ingrese dentro del taper, con el fin de evitar quemaduras por vapor o taper caliente, con la otra mano servir la comida a una cantidad proporcional al taper

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO PREPARADO DE VIANDAS	
	Área: RECURSOS HUMANOS	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 6	Página: 1 de 2

(sopa, segundo) de tal forma permita el manipuleo seguro durante el proceso de servir el alimento caliente y entregar el taper de comida al otro manipulador para que asegure con la tapa. Tener en cuenta que las preparaciones enviadas en viandas se deben servir con poco jugo y no deben incluir ensalada fresca.

- 5.5 **Preparado de la vianda:** Coger los tapers de segundo y sopa ya tapados por los bordes para evitar quemaduras y colocarlas en una bolsa plástica para evitar derrames, primero el taper de sopa y encima el de segundo, asegurarlas y colocarlos en la vianda o cooler, luego acomodar el tomatodo con agua o refresco y por último los cubiertos envueltos en servilletas y bolsas. Cerrar las viandas y dejarlas en los portaviandas según zona de trabajo para la entrega respectiva.
- 5.6 **Limpieza del área:** Al terminar la actividad realizar la limpieza del área donde se prepara las viandas, desechando los residuos sólidos generados en los tachos según la clasificación de residuos sólidos.
- 5.7 **Guardar las herramientas:** Guardar las herramientas utilizadas en el área correspondiente.
6. **RESTRICCIONES** la actividad será suspendida cuando:
 - 6.1 El manipulador no cuente con carnet de sanidad.
 - 6.2 El manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
 - 6.3 El manipulador no presente condiciones adecuadas de higiene personal.
 - 6.4 El manipulador no cuente con los implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
 - 6.5 Las herramientas para utilizar no se encuentren en buen estado y operativo.

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/20	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones.
02	05/08/21	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/22	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/23	Se realizó revisión del PETS – NUTR 6
05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 6

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO		
	MANIPULEO DE MATERIALES EN		
	ALMACENES		
	Área: RECURSOS HUMANOS	Versión: 006	
	Código: PETS – NUTR 7	Página:2 de 2	

1. PERSONAL:

- 1.1 Almacenero
- 1.2 Ayudante de cocina

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, guantes de cuero, botas de jebe o zapatos de seguridad

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Balanza.	Estante, gradín de 3 pasos de 60 cm de altura.	Verduras, frutas, abarrotes, carnes.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Agentes biológicos	Exposición a agentes biológicos	Uso de implementos de bioseguridad (guantes látex y cuero)
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.
Levantamiento y transporte manual de peso.	Sobre esfuerzo físico	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso, uso de fajas ergonómicas.
Posturas de trabajo	Posiciones disergonomicas	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1 **Uso de implementos de bioseguridad:** El almacenero o ayudante deben colocarse los implementos de bioseguridad (Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, guantes de cuero, botas de jebe o zapatos de seguridad) completo y en buenas condiciones.
- 5.2 **Inspeccionar el área de trabajo:** Inspeccionar el área de trabajo aplicando el Check List de labores. Identificar los peligros, evaluar los riesgos y aplicar los controles usando el formato IPERC continuo.
- 5.3 **Ubicación del Gradín:** Trasladar el Gradín de 3 pasos al lugar donde se realizará el trabajo y verificar que la posición sea la correcta para que no se deslice, (flexionar las rodillas).

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	MANIPULEO DE MATERIALES EN ALMACENES	
	Área: RECURSOS HUMANOS	Versión: 006
	Código: PETS – NUTR 7	Página: 2 de 2

- 5.4 **Verificación del insumo o producto:** Uno de los trabajadores se encargará de subir en el gradin para coger y bajar el insumo o material a utilizar, previa verificación de la condición del insumo o producto (empaquete).
- 5.5 **Manipular el insumo o producto:** luego de haber verificado bajar el producto o insumo del estante o área donde se ubican los insumos, el otro personal se encargará de recibir en la mano el insumo o producto de forma segura. Si el producto o insumo está al alcance solo el almacenero realizará la manipulación del producto o insumo teniendo en cuenta el PETS para levantamiento y transporte de peso, colocar los insumos en su lugar correspondiente y rotulado.
- 5.6 **Realizar entrega del producto o insumo:** Entregar el producto o insumo a quienes lo solicitaron (cocinero o ayudante de cocina)
- 5.7 **Lavado de manos:** Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva.
- 5.8 **Limpieza del área:** Al terminar la actividad realizar la limpieza del almacén, desechando los residuos sólidos generados en los tachos según la clasificación de residuos sólidos .
- 5.9 **Guardar las herramientas:** guardar las herramientas utilizadas en el área correspondiente.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1. El manipulador no cuente con carné de sanidad.
- 6.2. El manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
- 6.3. No se cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
- 6.4. Las herramientas que utilizar no se encuentren en buen estado y operativo.
- 6.5. Se manipule los insumos o productos de forma insegura (aventar)

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/20	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/21	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2022	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2023	Se realizo correcciones en los procedimientos 5.3/5.5.
05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 7

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO MANIPULEO DE MATERIALES EN ALMACENES	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS – NUTR 8	Página: 2 de 2

1. PERSONAL:

- 1.1 Almacenero
- 1.2 Ayudante de cocina

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, guantes de cuero, botas de jebe o zapatos de seguridad

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Balanza.	Estante, gradín de 3 pasos de 60 cm de altura.	Verduras, frutas, abarrotes, carnes.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Agentes biológicos	Exposición a agentes biológicos	Uso de implementos de bioseguridad (guantes látex y cuero)
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.
Levantamiento y transporte manual de peso.	Sobre esfuerzo físico	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso, uso de fajas ergonómicas.
Posturas de trabajo	Posiciones extrañas o inadecuadas	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1 **Uso de implementos de bioseguridad:** El almacenero o ayudante deben colocarse los implementos de bioseguridad (Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, guantes de cuero, botas de jebe o zapatos de seguridad) completo y en buenas condiciones.
- 5.2 **Inspeccionar el área de trabajo:** Inspeccionar el área de trabajo aplicando el Check List de labores. Identificar los peligros, evaluar los riesgos y aplicar los controles usando el formato IPERC continuo.
- 5.3 **Ubicación del Gradín:** Trasladar el Gradín de 3 pasos al lugar donde se realizará el trabajo y verificar que la posición sea la correcta para que no se deslice, (flexionar las rodillas).

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO MANIPULEO DE MATERIALES EN ALMACENES	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS – NUTR 8	Página: 2 de 2

- 5.4 **Verificación del insumo o producto:** Uno de los trabajadores se encargará de subir en el gradin para coger y bajar el insumo o material a utilizar, previa verificación de la condición del insumo o producto (empaquete).
- 5.5 **Manipular el insumo o producto:** luego de haber verificado bajar el producto o insumo del estante o área donde se ubican los insumos, el otro personal se encargará de recibir en la mano el insumo o producto de forma segura. Si el producto o insumo está al alcance solo el almacenero realizará la manipulación del producto o insumo teniendo en cuenta el PETS para levantamiento y transporte de peso, colocar los insumos en su lugar correspondiente y rotulado.
- 5.6 **Realizar entrega del producto o insumo:** Entregar el producto o insumo a quienes lo solicitaron (cocinero o ayudante de cocina)
- 5.7 **Lavado de manos:** Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva.
- 5.8 **Limpieza del área:** Al terminar la actividad realizar la limpieza del almacén, desechando los residuos sólidos generados en los tachos según la clasificación de residuos sólidos.
- 5.9 **Guardar las herramientas:** guardar las herramientas utilizadas en el área correspondiente.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1. El manipulador no cuente con carné de sanidad.
- 6.2. El manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
- 6.3. No se cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
- 6.4. Las herramientas que utilizar no se encuentren en buen estado y operativo.
- 6.5. Se manipule los insumos o productos de forma insegura (aventar)

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/20	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/21	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2022	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2023	Se realizo correcciones en los procedimientos 5.3/5.5.
05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 8

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LAVADO DE MENAJE Y VAJILLA	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS – NUTR 9	Página: 1 de 2

1. PERSONAL:

1.1 Vajilleros

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, lentes de seguridad, mascarilla, uniforme, mandil de PVC, guantes de jebe, botas de jebe.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Lavaderos	Esponjas, mallas, termómetro para líquido.	Lavavajilla (ayudin), agua, vajillas y menajes en líquido.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Superficies resbaladizas	Caída de persona en el mismo nivel	Realizar manejo adecuado del agua (evitar echar agua al piso)
Agentes biológicos	Exposición a agentes biológicos	Uso de implementos de bioseguridad (guantes de jebe)
Materiales químicos	Exposición a materiales químicos	Cumplir con la hoja MSDS del material químico (ayudin), utilizar implementos de bioseguridad (guantes de jebe y lentes de seguridad)
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.
Levantamiento y transporte manual de peso.	Sobre esfuerzo físico	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso.

5. PROCEDIMIENTO:

5.1. **Uso de equipo de protección:** El vajillero debe colocarse los implementos de bioseguridad (Cofia o gorra de tela, lentes de seguridad, mascarilla, uniforme, mandil de PVC, guantes de jebe, botas de jebe) completo y en buenas condiciones.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LAVADO DE MENAJE Y VAJILLA	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS – NUTR 9	Página: 1 de 2

- 5.2. **Inspeccionar el área de trabajo:** Inspeccionar el área de trabajo aplicando el Check List de labores. Identificar los peligros, evaluar los riesgos y aplicar los controles usando el formato IPERC continuo.
 - 5.3. **Desconchar:** eliminar todos los residuos de comida que quedaron en la vajilla o menaje en un recipiente exclusivo para este tipo de residuos.
 - 5.4. **Verificar la condición del menaje y vajilla:** al desconchar o después de desconchar verificar si hay vajillas o menajes rotos, rajados o quiñadas y en caso de encontrarse eliminarlos de manera inmediata en el tacho que corresponde.
 - 5.5. **Lavado de vajillas y menajes:** Con los guantes de jebe puestos proceda a poner las vajillas y menajes en la poza y abra la llave de agua caliente y fría para entibiar el agua (30°C). Proceda a echar el lavavajilla de acuerdo al tamaño de la vajilla o menaje que se va lavar, como si se estuviera untando de arriba hacia abajo y viceversa.
 - 5.6. **Enjuagar las vajillas y menajes:** Una vez que se ha sobado bien con la esponja y el lavavajilla, enjuague con abundante agua caliente a chorro a 60°C y utilizar siempre el guantes de jebe para evitar quemadura por agua caliente. ,
 - 5.7. **Secado:** en el área de secado ponga la vajilla o menaje boca abajo o en forma vertical para que escurra el agua.
 - 5.8. **Guardar las herramientas y materiales:** guardar las herramientas y materiales utilizados en el área correspondiente.
- 6. RESTRICCIONES:** la actividad será suspendida cuando:
- 6.1. El manipulador no cuente con carnet de sanidad.
 - 6.2. El manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
 - 6.3. El manipulador no presente condiciones adecuadas de higiene personal.
 - 6.4. No se cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
 - 6.5. Las herramientas no presenten condiciones adecuadas para su uso
 - 6.6. No se cuenta con agua caliente

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN Nº	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/20	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/21	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2022	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2023	Se realizó revisión de PETS- NUTR 9 para su respectiva actualización.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LAVADO DE MENAJE Y VAJILLA	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS – NUTR 9	Página: 1 de 2

05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 9
----	------------	---

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	USO DE HERVIDORA	
	Área: NUTRICION	Versión: 05
	Código: PETS – NUTR 10	Página: 1 de 2

1. PERSONAL

1.1 Personal en general de comedores.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

1. Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos de seguridad.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Hervidora	Mesa, tazas de losa y Jarra de 3L.	Agua para calentar.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Exposición a equipos energizados.	Inspección de cables eléctricos de los equipos, microondas.
Agua caliente	Exposición de partes del cuerpo al agua caliente.	Realizar esta tarea cumpliendo el Pets Uso de hervidora.

5. PROCEDIMIENTO:

5.1. Uso de implementos de bioseguridad: El manipulador de recarga de agua, debe utilizar los implementos de bioseguridad (Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos de seguridad completo y en buenas condiciones.

La hervidora también puede ser utilizado por el comensal, quienes no utilizaran implementos de bioseguridad

Recarga de agua a la hervidora .

5.1.1. Verificar externamente el nivel de agua, que este en mínimo o vacío. Si hubiera remanente de agua, se tendrá que descargar por la válvula principal (cano) de servido hasta que quede vacío.

5.1.2. Verificar que el equipo este apagado, pulsor en of.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	USO DE HERVIDORA	
	Área: NUTRICION	Versión: 05
	Código: PETS – NUTR 10	Página: 1 de 2

- 5.1.3. Verificar que el cable eléctrico del equipo este desconectado del tomacorriente.
- 5.1.4. Se abrirá la tapa superior y se procederá con la recarga de agua con una jarra de 3 L., se recargará solo 9 L.
- 5.1.5. Se procederá en cerrar o ubicar la tapa donde corresponde (parte superior del equipo).
- 5.1.6. Secarse la mano con papel toalla o toalla manual y esperar hasta que este seco.
- 5.1.7. Conectar el enchufe de la hervidora a la toma corriente y encender con el pulsor (on).
- 5.1.8. Esperar hasta que hierva el agua y apagar el equipo con el pulsador (of), desconecte el enchufe a la toma corriente (antes verifique que sus manos estén secas).

Uso de la hervidora (comensal)

- 5.1.9. Con una mano ubique su taza en la parte inferior del cano de la hervidora y con la otra hale la manija de cano dispensador hacia abajo, cuando este a $\frac{1}{4}$ o al 75% de contenido su taza levante la manija del cano dispensador hacia arriba.
- 5.1.10. **Limpieza de la hervidora:** Realizar la limpieza de la hervidora cuando se requiera o de acuerdo a programa.
- 5.1.11. Verificar que la hervidora este apagado y el pulsor en of.
- 5.1.12. Descontentar el enchufe del equipo de la toma corriente.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1 La hervidora se encuentre en condiciones subestándares.
- 6.2 Se tenga las manos mojadas y/o húmedas no manipular los cables eléctricos.

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/20	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/21	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2022	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2023	Se agrega en el Ítem 5.2. El pasó 5.2.4.
05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 10

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO USO DEL MICROONDAS	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS – NUTR 11	Página: 1 de 2

1. PERSONAL

1.1 Personal en general de comedores.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

1. Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos de seguridad.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Microondas	Mesa, vajillas de losa y tapers.	Alimentos para calentar.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Exposición a equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Inspección de instalaciones eléctricas en comedores, reportar condiciones subestandar del equipo
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.

5. PROCEDIMIENTO:

5.1. Uso de implementos de bioseguridad: El manipulador debe utilizar los implementos de bioseguridad (Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, zapatos de seguridad completo y en buenas condiciones.

El microondas también puede ser utilizado por el comensal, quienes no utilizaran implementos de bioseguridad.

Uso del microondas:

5.1.1. Conectar el microondas al enchufe.

5.1.2. Presionar el botón EXPULSOR para abrir la puerta, introducir el recipiente con el alimento, sin tapa ni cubierto.

5.1.3. Presionar la cantidad de minutos que se desea calentar, luego presionar el botón INICIO, para iniciar el calentamiento. Programado el tiempo se apagará automáticamente, abrir la puerta con el botón EXPULSOR y luego retirar el recipiente con el alimento ya caliente.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	USO DEL MICROONDAS	
	Área: NUTRICION	Versión: 005
	Código: PETS – NUTR 11	Página: 1 de 2

5.1.4. Los envases para utilizar no deben ser metálicos ni con cubiertos. Así mismo no calentar o hacer hervir agua o huevos en el microondas.

5.2. Desenchufar el microondas: Al término del uso desenchufar el microondas del tomacorriente.

5.3. Limpieza del microondas: Realizar la limpieza del microondas todos los días después de cada servicio y de ser el caso después del uso y desechar los residuos sólidos generados en los tachos según la clasificación de residuos sólidos.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

6.1 El menaje o recipientes sean de acero.

6.2 El equipo no presente condiciones adecuadas para su uso.

6.3 Las instalaciones eléctricas no presenten las condiciones adecuadas para el uso del equipo

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/20	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/21	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/2022	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2023	Se agrega en el Ítem 5.2. El pasó 5.2.4.
05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 11

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 1 de 13

1. PERSONAL

- 1.1. Cocinero,
- 1.2. Ayudante de cocina,
- 1.3. Vajillero
- 1.4. Mozo o azafata
- 1.5. Almacenero
- 1.6. Panadero.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1. Implementos de bioseguridad: cofia, lentes de seguridad, mascarilla, delantal de PVC, guantes de jebe o nitrilo, botas de jebe.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
De acuerdo al área que se encuentra en cada actividad (horno industrial, campana extractora, cocina industrial, licuadora industrial, amasadora, línea caliente, microonda, hervidora eléctrica, refrigeradora y congeladora)	Escoba, recogedor, jalador, balde, escobilla, espátula, paños de limpieza, probeta, gramajera, manguera, trapeador	legía, detergente, agua

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Exposición a equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Desconectar los equipos.
Superficies resbaladizas	Caída de persona en el mismo nivel	Realizar manejo adecuado del agua, secar piso
Agentes biológicos	Exposición a agentes biológicos	Uso de implementos de bioseguridad (guantes de jebe)
Materiales químicos	Exposición a materiales químicos	Cumplir con la hoja MSDS del material químico (legía,

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 2 de 13

		detergente), uso de implementos de bioseguridad (guantes de jebe y lentes de seguridad)
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	No utilizar herramientas inadecuadas y solicitar cambio.
Levantamiento y transporte manual de peso.	Sobre esfuerzo físico	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso.

5. PROCEDIMIENTO:

5.1. Uso de implementos de bioseguridad: los manipuladores deben colocarse los implementos de bioseguridad (cofia, lentes de seguridad, mascarilla, delantal de PVC, guantes de jebe o nitrilo, botas de jebe) completo y en buenas condiciones.

5.2. Áreas de limpieza y desinfección: La limpieza y desinfección se realizará de todos los ambientes del comedor:

- Comedor
- Cocina
- Área de pre elaborado
- Área de vajilla
- Almacén de productos no perecibles
- Almacén de productos perecibles
- Área de panadería

5.3. Aspectos a limpiar y desinfectar:

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 3 de 13

SUPERFICIES	1.1. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
• Baldes • Escoba • Jaladores de agua. • Trapeador • Recogedor	1. <u>Preparación de la solución de limpieza y desinfección:</u> Señalizar el piso mojado Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. <u>Limpieza previa:</u> Barrido en seco.: Consiste en eliminar la suciedad superficial con ayuda de una escoba y un recogedor. Barrido Húmedo: Consiste en aplicar sobre el piso un trapeador húmedo (dosificación de limpieza), con la finalidad de adherirle el polvo al trapeador húmedo, lavar el trapeador las veces que sea necesaria cada vez que se use. Enjuague: Consiste en aplicar sobre el piso un trapeador húmedo (solo con agua), con la finalidad de retirar el detergente y residuos. En los tres casos se deberá empezar a trabajar desde los rincones, orillas, debajo de los equipos hasta el centro del ambiente. Mantener y limpiar la conecta de desagües. 3. <u>Desinfección/ Limpieza Profunda:</u> Aplicar la dosificación para desinfectar con el trapeador limpio desde los rincones, orillas, y debajo de los equipos hasta el centro de los pisos. No olvidar de limpiar canaletas y rejillas. 4. <u>Enjuague:</u> Aplicar sobre el piso un trapeador húmedo (solo con agua), con la finalidad de retirar la legía, retire el exceso de agua con los jaladores. 5. <u>Secado:</u> Con ayuda de trapeadores bien exprimidos secar el piso.
Productos de Limpieza	
• Detergente • legía • Agua	
Dosificación	
<u>LIMPIEZA PREVIA</u> (gramajera) Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua. <u>DESINFECCION/ LIMPIEZA PROFUNDA</u> (probeta) Preparar 15 ml. de legía en 5lt. De agua. <u>EPP:</u> uso de botas anti deslizantes.	
SUPERFICIES	1.2. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES Y TECHOS
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 4 de 13

• Baldes • Escoba • Jaladores de agua. • Trapeador • Recogedor	1. <u>Preparación de la solución de limpieza y desinfección:</u> Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. <u>Limpieza previa:</u> (Sólo para paredes y techos de superficies lavables) Proteger los interruptores y tomas de corrientes (enchufes). Utilizar la escoba para eliminar la suciedad (en seco), empezar desde las uniones de techo-pared, continuar toda la zona del techo, posteriormente limpiar las paredes, no olvidar de limpiar las uniones de paredes. Para paredes aplicar la dosificación de limpieza con escobas limpias desde las zonas altas a las zonas bajas. Enjuague, retirar el detergente con e trapeador húmedo (solo con agua) desde las zonas altas a las zonas bajas 3. <u>Desinfección/ Limpieza Profunda:</u> Sumergir el trapeador limpio en la solución de legía y agua, exprimir y proceder a extender sobre la superficie de la pared, empezar desde las zonas altas a las zonas bajas, sin olvidar las uniones de techo-pared y pared-pared. 4. <u>Enjuague:</u> Sumergir el trapeador limpio en el agua, escurrir y pasar sobre la superficie de la pared desde las zonas altas a las zonas bajas. 5. <u>Secado:</u> Al aire libre o con trapeadores bien exprimidos.
Productos de Limpieza	
• Detergente • legía • Agua	
Dosificación	
<u>LIMPIEZA PREVIA</u> (gramajera) Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua. <u>DESINFECCION/ LIMPIEZA PROFUNDA</u> (probeta) Preparar 15 ml. de legía en 5lt. De agua. <u>EPP:</u> uso obligatorio de guantes de policarbonato	

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 5 de 13

SUPERFICIES	1.3. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PUERTAS
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
• Baldes • Paños de limpieza • Esponjas • Escobillas • Escobas	1. <u>Preparación de la solución de limpieza y desinfección:</u> Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. <u>Limpieza previa:</u> Con la escobar quitar el polvo que pueda existir en las puertas Utilizar un paño limpio para aplicar la dosificación de limpieza, empezar desde las zonas altas (bordes, y esquinas) y terminar en zonas bajas, no olvidar de limpiar marcos y manijas. 3. <u>Desinfección/ Limpieza Profunda:</u> Sumergir el paño de limpieza en la solución de legía y agua, exprimir y proceder a extender sobre la superficie de la puerta, empezar desde las zonas altas a las zonas bajas, sin olvidar bordes, esquinas, marcos y manijas. 4. <u>Enjuague:</u> Sumergir un paño limpio en el agua, escurrir y pasar sobre la superficie de la puerta desde las zonas altas a las zonas bajas. 5. <u>Secado:</u> Al aire libre o con trapeadores bien exprimidos.
Productos de Limpieza	
• Detergente • legía • Agua	
Dosificación	
<u>LIMPIEZA PREVIA</u> (gramajera) Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua. <u>DESINFECCION/ LIMPIEZA PROFUNDA</u> (probeta) Preparar 15 ml. de legía en 5lt. De agua.	

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 6 de 13

SUPERFICIES	1.4. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VENTANAS
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
• Pulverizador • Paños de limpieza • Esponjas (abrasivas), escobillas • Papel toalla	1. Preparación de la solución de limpieza: Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. Limpieza previa: Utilizar un paño limpio y seco para eliminar la suciedad superficial, empezar desde los bordes y esquinas superiores y terminar en zonas bajas. 3. Limpieza Profunda: • Directa.- Con ayuda de un pulverizador aplicar la solución detergente en forma directa sobre la superficie, distribuir en forma homogénea y si el caso lo amerita restregar con esponjas. • Con paños de limpieza.- Sumergir el paño en la solución de detergente, exprimir y proceder a extender sobre la superficie, empezar desde las zonas altas a las zonas bajas, sin olvidar los bordes y, esquinas, marcos y manijas, dejar actuar y restregar con paños de limpieza. Si es necesario restregar suavemente con esponjas abrasivas para retirar la suciedad. 4. Secado: Secar y retirar el detergente utilizando papel toalla, restregar suavemente las superficies, empezar desde las zonas altas hacia las baja.
Productos de Limpieza	
• Detergente • legía • Agua	
Dosificación	
<u>LIMPIEZA PREVIA (gramajera)</u> Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua. <u>DESINFECCION/ LIMPIEZA PROFUNDA (probeta)</u> Preparar 15 ml. de legía en 5lt. De agua.	
SUPERFICIES	1.5. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINA, HORNO INDUSTRIAL, CAMPANA EXTRACTORA Y AMASADORA
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 7 de 13

• Baldes (uno para solución detergente y otro para enjuague). • Paños de limpieza. • Pulverizador. • Espátula. • Esponjas abrasivas.	1. <u>Preparación de la solución de limpieza y desinfección:</u> Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección.
Productos de Limpieza y desinfección	2. <u>Limpieza previa:</u> Desconectar los equipo (en caso sea alimentada por energía eléctrica), retirar las partes desmontables (quemadores, rejillas, bandejas, etc.) para lavarlas a parte. Cubrir con plásticos los quemadores y pilotos sellando con cinta adhesiva. Con ayuda de una espátula retirar la suciedad (restos de alimentos, grasas, etc.), posteriormente aplicar la solución para limpieza (detergente + agua) con un paño húmedo limpiar las partes internas y externas de arriba hacia abajo. No olvidar las uniones y esquinas
• Detergente • Legía • Agua	3. <u>Desinfección/ Limpieza Profunda:</u> Aplicar la solución desinfectante con paños de limpieza, empezar desde arriba, los bordes, esquinas y terminar en las partes bajas. Si el caso requiere, restregar con abrasivos y espátulas.
Dosificación	4. <u>Enjuague:</u> Retirar el detergente con ayuda de paños de limpieza humedecidos en abundante agua limpia, repetir la operación cuantas veces sea necesario. Empezar desde las zonas más altas a las zonas más bajas, no olvidar de limpiar uniones, esquinas. Al enjuagar tener cuidado que el agua no ingrese a los conductos o quemadores del equipo.
LIMPIEZA: Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua. DESINFECCION/ limpieza profunda Preparar 15 ml. de Cloro en 5lt. de agua.	5. <u>Secado:</u> Retirar el exceso de agua con paño de limpieza o a medio ambiente.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 8 de 13

SUPERFICIES	1.6. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CAMARAS DE CONGELACION Y REFRIGERACIÓN
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
- Baldes (uno para solución detergente y otro para enjuague) - Escobas con cerdas suaves y duras - Escobillas trapeadores, recogedor. - Paños e limpieza y esponjas - Pulverizador	1. <u>Preparación de la solución de limpieza y desinfección:</u> Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. <u>Limpieza previa:</u> <u>Desconectar el equipo (termostato o enchufe)</u>, trasladar alimentos a otra cámara. Esperar que se descongele. No picar el hielo (se dañan las placas), acelerar la descongelación agregando agua temperatura ambiente. Con ayuda de una escoba de cerdas suaves, escobilla o paños de limpieza, limpiar techos, paredes, anaqueles y pisos con la finalidad de retirar restos de alimentos, hielo, etc, no olvidar las uniones de techo-pared y piso –pared. 3. <u>Limpieza Profunda:</u> Aplicar la solución detergente con pulverizador o paños de limpieza, empezar desde las zonas más altas a las zonas más bajas, no olvidar de limpiar uniones de techo-pared y pared-piso. Con ayuda de una escoba de cerdas suaves, aplicar detergente en las zonas altas. Restregar y enjuagar. Los anaqueles se lavan con paños de limpieza o escobillas de cerdas suaves. 4. <u>Enjuague:</u> Con baldes o mangueras. (Sólo si el piso presenta canaletas o desagües) Aplicar agua desde la zona alta hacia la baja, retirará el exceso de agua con jaladores. Con paños absorbentes y trapeadores. Todas las partes deberán ser enjuagadas con paños humedecidos con agua limpia. Los pisos se enjuagarán con trapeadores y se repetirá la operación las veces que sean necesarias. 5. <u>Desinfección:</u> Aplicar la solución desinfectante con pulverizador desde las zonas altas hasta las bajas. 6. <u>Secado:</u> Retirá el exceso de agua con paño de limpieza, jaladores o trapeadores. Importante: Realizar el proceso limpieza por zonas con la finalidad de mantener un orden y que el detergente que se aplica no se seque en la superficie.
Productos de Limpieza	
- Detergente - Desengrasante - Agua	
Dosificación	
DESINFECCION: Preparar 15 ml. de Cloro en 5lt. de agua. LIMPIEZA: Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua.	

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 9 de 13

SUPERFICIES	1.7. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS DE TRABAJO, ESTANTES, LAVADEROS
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
• Baldes (uno para solución detergente y otro para enjuague). • Paños de limpieza. • Escobillas de cerdas suaves • Pulverizador. • Esponjas abrasivas.	1. <u>Preparación de la solución de limpieza:</u> Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. <u>Limpieza Previa:</u> Con ayuda de un paño de limpieza previamente humedecido en agua, retirar la suciedad de la superficie (restos de alimentos, polvos, grasas, etc.), limpiar cubiertas, partes internas, bordes, patas y esquinas, siempre limpiar de arriba hacia abajo. 3. <u>Limpieza Profunda:</u> Aplicar solución detergente con ayuda de un pulverizador o un paño de limpieza, empezar desde las zonas altas a las zonas bajas, no olvidar de limpiar cubiertas, partes internas, bordes, patas y esquinas, dejar actuar y restregar. Si el caso requiere restregar suavemente con abrasivos. 4. <u>Enjuague:</u> Retirar el detergente con ayuda de paños de limpieza humedecidos en abundante agua limpia, repetir la operación cuantas veces sea necesario. No olvidar cubiertas, partes internas, bordes, patas y esquinas. 5. <u>Desinfección:</u> Aplicar la solución desinfectante con ayuda de un pulverizador o paños de limpieza (sólo en las zonas de contacto con los alimentos, como son: cubiertas o tableros de mesa, anaqueles, etc.) dejar actuar el tiempo indicado en la tabla de limpieza y desinfección. 6. <u>Enjuague:</u> Sólo en aquellos desinfectantes que recomienden hacerlo. Aplicar las técnicas descritas anteriormente. 7. <u>Secado:</u> Retirar el exceso de agua con un paño de limpieza, o al medio ambiente.
Productos de Limpieza	
• Detergente • Desengrasante • Agua	
Dosificación	
DESINFECCION: Preparar 15 ml. de Cloro en 5lt. de agua. LIMPIEZA: Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua.	

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 10 de 13

SUPERFICIES	1.8. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LICUADORAS INDUSTRIAL Y REFRESQUERAS.
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
- Baldes (uno para solución detergente y otro para enjuague) - Paños de limpieza y esponjas - Pulverizador	1. <u>Preparación de la solución de limpieza y desinfección:</u> Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. <u>Limpieza previa</u> <u>Desconectar el equipo</u> (termostato o enchufe), trasladar alimentos a otro equipo. Retirar las partes desmontables para lavar aparte. Esperar que se descongele el equipo. No picar el hielo (se daña la placa) . Con ayuda de paños de limpieza retirar los restos de alimentos, hielo, etc., que se encuentren en la superficie, no olvidar los jebes de contacto de las puertas. 3. <u>Limpieza Profunda:</u> Aplicar la solución detergente con pulverizador o paños de limpieza, empezar desde las zonas más altas a las zonas más bajas, no olvidar de limpiar uniones esquinas y jebes de puertas. Si las condiciones lo ameritan, restriegue suavemente con ayuda de una esponja abrasiva. Limpiar la parte externa con paños humedecidos y estrujados en la solución detergente. Tener cuidado que el agua no ingrese al motor. 4. <u>Enjuague:</u> Retirar el detergente con ayuda de paños de limpieza previamente sumergidos en abundante agua limpia, repetir la operación cuantas veces sea necesario. Empezar desde las zonas más altas a las zonas más bajas, no olvidar de limpiar uniones, esquinas y jebes de las puertas. Al enjuagar la parte externa tener cuidado que el agua no ingrese al motor. 5. <u>Desinfección:</u> Sólo desinfectar partes internas de los equipos de refrigeración y congelación, para ello aplicar la solución desinfectante con ayuda de pulverizadores, desde la zonas altas a las zonas bajas. Dejar actuar. No es necesario enjuagar. 6. <u>Secado:</u> Retirárá el exceso de agua con paño de limpieza.
Productos de Limpieza	
- Detergente - Desengrasante - Agua	
Dosificación	
DESINFECCION: Preparar 15 ml. de Cloro en 5lt. de agua. LIMPIEZA: Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua.	

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 11 de 13

SUPERFICIES	1.9. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LINEA CALIENTE Y HERVIDORES DE AGUA
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
- Baldes (uno para solución detergente y otro para enjuague). - Paños de limpieza. - Pulverizador. - Espojas abrasivas.	1. <u>Preparación de la solución de limpieza:</u> Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. 2. <u>Limpieza Previa:</u> Desconectar el equipo de la energía eléctrica, retirar las partes desmontables (bandejas, rejillas, etc.) lavar aparte. Con un paño humedecido en agua retirar la suciedad superficial (restos de alimentos, grasas, etc.) No olvidar de limpiar las partes internas, uniones, bordes y esquinas. 3. <u>Limpieza Profunda:</u> Aplicar solución detergente con ayuda de un pulverizador o un paño de limpieza, empezar desde las zonas altas a las zonas bajas, limpiar las partes internas, resistencias, uniones, bordes y esquinas, si el caso requiere restregar suavemente con abrasivos y usar desincrustante. 4. <u>Enjuague:</u> Retirar el detergente o desincrustante con ayuda de paños de limpieza humedecidos en abundante agua limpia, repetir la operación cuantas veces sea necesaria. Empezar desde las zonas altas a las zonas más bajas, limpiar parte interna, fondos, uniones, bordes y esquinas. 5. <u>Secado:</u> Retirar el exceso de agua con un paño de limpieza, o a medio ambiente. Importante: Realizar el proceso de limpieza por zonas con la finalidad de mantener un orden y que el detergente que se aplica no se seque en las superficies.
Productos de Limpieza	
- Detergente - Agua	
Dosificación	
DESINFECCION: Preparar 15 ml. de Cloro en 5lt. de agua. LIMPIEZA: Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua.	

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 12 de 13

SUPERFICIES	1.10. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PARIHUELAS, ESTANTES, ANAQUELES, PORTACASCOS Y PORTAVIANDAS
Artículos de Limpieza	DESCRIPCION
• Baldes (uno para detergente y otro para enjuague). • Paños de limpieza. • Escobillas de cerdas duras o suaves • Escobas • Pulverizadores	1. Preparación de la solución de limpieza: Preparar las soluciones de acuerdo a la dosificación de productos de limpieza y desinfección. <u>Limpieza de Parihuelas, Estantes y anaqueles de madera:</u> Limpieza previa y profunda.- Retirar todo alimento almacenado sobre las superficies, luego con ayuda de escobas o escobillas proceder a eliminar la suciedad superficial (polvo, restos de alimentos, etc.) empezar desde las zonas altas a las bajas, poner especial cuidado en las esquinas, uniones, partes internas, patas. 2. Limpieza de Parihuelas, Estantes y anaqueles de material lavable: A. Limpieza previa.- Con ayuda de un paño húmedo retirar la suciedad de la superficie (restos de alimentos, polvo, grasa, etc.), limpiar cubiertas, partes internas, bordes, patas y esquinas, siempre limpiar de arriba hacia abajo. B. Limpieza Profunda.- Aplicar la solución detergente con ayuda de un pulverizador o un paño de limpieza, empezar desde las zonas más altas a las zonas más bajas, no olvidar de limpiar cubiertas, partes internas, bordes, patas y esquinas, dejar actuar. Posteriormente restregar con paños de limpieza, si el caso lo requiere restregar suavemente con esponjas abrasivas. 3. Enjuague: Retire el detergente con ayuda de paños de limpieza humedecidos en abundante agua, limpiar, repetir la operación las veces que sea necesario. 4. Desinfección: Solamente para anaqueles y estantes que se encuentren en las cámaras de congelación y refrigeración. Aplicar solución desinfectante con ayuda de un pulverizador o paños de limpieza; enjuagar la superficie sólo al utilizar desinfectantes que recomienden hacerlo. 5. Enjuague: Sólo en aquellos desinfectantes que recomienden hacerlo. Aplicar las técnicas descritas anteriormente 6. Secado: Dejar secar al aire libre y en lugares limpios que no contaminen.
Productos de Limpieza	
• Detergente • Desengrasante • Agua	
Dosificación	
DESINFECCION: Preparar 15 ml. de Cloro en 5lt. de agua. LIMPIEZA: Preparar 15gr. de detergente en 5Lt. de agua.	

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS AMBIENTES DEL COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 001
	Código: PETS- NUTR 12	Página: 13 de 13

6. RESTRICCIONES

6.1 No realizar la actividad si las condiciones, herramientas y materiales no son las adecuadas.

6.2 Cuando el trabajador no conoce el procedimiento, cuando no se cuenta con los EPPS adecuados.

6.3 No se cuenta con agua caliente.

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/16	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones.
02	05/08/16	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/08/17	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2018	Se agrega el uso de EPPS en la desinfección y limpieza de pisos /1.1. y 1.2.
05	24/05/2019	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 12

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO TRABAJOS ADMINISTRATIVOS	
	Área: RELACIONES INDUSTRIALES	Versión: 04
	Código: PETS – NUTR 13	Página: 3 de 3

1. PERSONAL:

- 1.1 Administrador de proyectos.
- 1.2 Asistente administrativo
- 1.3 Almacenero.
- 1.4 Ingeniero de seguridad.
- 1.5 Nutricionista.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, Mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad.

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Computadora laptop, enmicadora, celular, fotocopiadora, calculadora.	Guillotina , CUTER	De oficina

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Posturas Disergonomicas	Dolores osteomusculares (lesiones musculares).	Capacitación en Ergonomía en Oficinas, Realización de pausas activas
Luz del monitor de computadora	Fatiga Visual (disminución de la agudeza visual, dolor de cabeza y estrés).	Implementación de protectores para pantalla de monitores y realización de pausas Activas.
Máquinas/Equipos	Electrocución (quemaduras y paro cardio respiratorio).	Capacitar a los colaboradores de administración en el tema "Riesgos Eléctricos".

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1. **Revisión del depósito de gas propano:** El personal de cocina debe de revisar el depósito de gas propano, el cual debe estar ubicado en un lugar seguro, con las puertas cerradas con candado, lejos del fuego y en un lugar ventilado, fresco y señalizado.
- 5.2. Inspeccionar el área de trabajo y llenar los documentos de gestión de seguridad (IPERC continuo, pre-labor).
- 5.3. Realizar la inspección de los equipos a utilizar y las conexiones eléctricas.
- 5.4. Sentarse en la silla y dar un buen apoyo a la zona lumbar de la columna.
- 5.5. Colocar las rodillas más altas que las caderas, colocando ambos pies en el suelo.
- 5.6. Visualizar directa y cómodamente el monitor de la computadora.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO TRABAJOS ADMINISTRATIVOS	
	Área: RELACIONES INDUSTRIALES	Versión: 04
	Código: PETS – NUTR 13	Página: 3 de 3

- 5.7. Guardar adecuadamente los materiales a usar.
- 5.8. En caso de tormentas eléctricas paralizar los trabajos con equipos eléctricos.
- 5.9. Mantener orden y limpieza en todo momento.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1. No realizar el trabajo sin antes revisar las conexiones eléctricas de sus equipos eléctricos/electrónicos

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	18/08/2022	Se realizó revisión y actualización anual.
02	18/08/2023	Se realizó revisión y actualización anual
03	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización anual

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO TRANSPORTE Y DESCARGA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	
	Área: : NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS –NUTR14	Página: 1 de 2

1. PERSONAL

1. Conductor de camión.
2. Copiloto de conductor
3. Almacenero.
4. Administrador de unidad.
5. Trabajadores de guardia.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Implementos de bioseguridad: Cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de badana o cuero, o zapatos de seguridad .

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
Vehículo de transporte (Que cumpla con las normas del MTC estándar de transporte y descarga de materia prima).	Juego de llaves, circulina, gata hidráulica, conos de seguridad, extintor, llanta de repuesto, tacos. 3.1. Jabas. 3.2. Balanza. pientes, espátula.	Juego de llaves, circulina, gata hidráulica, conos de seguridad, extintor, llanta de repuesto, tacos. 3.1. Jabas. 3.2. Balanza.

4. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES EN LA ACTIVIDAD

PELIGROS	RIESGOS	CONTROLES
Equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Exposición a equipos e instalaciones eléctricas energizadas	Cumplir con el PETS uso de licuadora industrialero (aspecto de restricciones), inspección de instalaciones eléctricas en comedores
Herramientas inadecuadas o defectuosas	Golpes por herramientas inadecuadas o defectuosas	Realizar check list de pre uso de la herramienta antes de usarla.
Levantamiento y transporte manual de peso.	Sobre esfuerzo físico	Cumplir con el PETS para levantamiento y transporte manual de peso.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO TRANSPORTE Y DESCARGA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	
	Área: : NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS –NUTR14	Página: 1 de 2

5. PROCEDIMIENTO:

- 5.1 **Uso de equipo de protección:** El manipulador debe colocarse los implementos de bioseguridad (cofia o gorra de tela, mascarilla, uniforme, guantes de látex, botas de jebe o zapatos antideslizantes) completo y en buenas condiciones.
- 5.2 **Verificar el estado de la Licuadora Industrial:** Verificar el buen estado de la licuadora industrial, enchufe, cable, tapa, cuchilla y que esté limpio y desinfectado, para la verificación el motor debe estar desconectado la energía eléctrica.
- 5.3 **Licuada de productos o insumos:** Llenar el vaso de la licuadora con el producto a licuar sin exceder la capacidad de la licuadora industrial, agregar el agua según la cantidad del insumo a licuar y taparla, luego conectar el enchufe al tomacorriente y levantar el schwit para proceder a licuar. Mantener la licuadora tapada durante todo el proceso del licuado, ya licuado el insumo apagar la licuadora bajando el schwit y desconectar el enchufe del tomacorriente, proceder a vaciar el licuado a los bowls de acero o recipiente.
- 5.4 **Limpieza de la Licuadora Industrial:** proceder con la limpieza de la licuadora industrial, eliminando todo el residuo que hayan quedado después de haber realizado el licuado.
- 5.5 **Guardado de la Licuadora Industrial:** Envolver el cable de la licuadora industrial y guardar en el lugar adecuado.

6. RESTRICCIONES: la actividad será suspendida cuando:

- 6.1 La licuadora industrial no presta las condiciones adecuadas.
- 6.2 El equipo e instalaciones eléctricas estén en malas condiciones.
- 6.3 El manipulador no cuente con carnet de sanidad.
- 6.4 El manipulador presente cortes, heridas en alguna parte de su cuerpo o enfermedades respiratorias.
- 6.5 El manipulador no presente condiciones adecuadas de higiene personal.
- 6.6 No se cuente con los Implementos de bioseguridad adecuados para la labor.
- 6.7 No se haya desenchufado el equipo para realizar la limpieza

7. RESUMEN DE REVISIONES

REVISIÓN N°	FECHA	MODIFICACIONES
01	11/04/20	Se adicionó cuadro de resumen de revisiones
02	05/08/21	Se actualizó según el anexo 10 del DS 024-2016 EM.
03	18/03/2022	Se agrega el ítem 4, peligros, riesgos y controles en la actividad, se establecen los nombres de los pasos y se mejora el contenido descriptivo del paso y se mejora el ítem 6 restricciones.
04	18/08/2023	Se realizó revisión del Pets – NUTR 14

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO TRANSPORTE Y DESCARGA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	
	Área: : NUTRICION	Versión: 006
	Código: PETS –NUTR14	Página: 1de 2

05	24/05/2024	Se realizó revisión y actualización de formato de PETS – NUTR 14
----	------------	--

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 1 de 10

1 PERSONAL

- 1.1 Cocinero.
- 1.2 Ayudante de cocina.
- 1.3 Vajillero
- 1.4 Mozo (a) o azafata
- 1.5 Almacenero
- 1.6 Panadero

2 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Cofia
- 2.2 Lentes de seguridad tipo googles
- 2.3 Mascarilla
- 2.4 Delantal de PVC
- 2.5 Guantes de jebe o nitrilo
- 2.6 Guantes anticorte (Kevlar)
- 2.7 Botas de jebe

3 EQUIPO / HERRAMIENTA / MATERIALES

EQUIPOS		HERRAMIENTAS		MATERIALES	
3.1	Horno industrial	3.1	Escoba	3.1	Lejía
3.2	Campana extractora	3.2	Recogedor	3.2	Detergente
3.3	Cocina industrial	3.3	Jalador	3.3	Agua
3.4	Licuada industrial	3.4	Balde	3.4	Paños absorbentes
3.5	Amasadora	3.5	Escobilla	3.5	Bolsas para residuos
3.6	Línea caliente	3.6	Espátula	3.6	Tachos para residuos
3.7	Microonda	3.7	Paños de limpieza	3.7	Parihuelas
3.8	Hervidora eléctrica	3.8	Probeta	3.8	Jabas
3.9	Refrigeradora	3.9	Mangueras		
3.10	Congeladora	3.10	Trapeador		
3.11	Heladera				

4 PROCEDIMIENTO

Nº	ACTIVIDAD	RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL
1	Inicio de la actividad (habilitación de utensilios y vajilla en líneas de servicio).	Caídas al mismo nivel	- Realizar reunión de seguridad. - Realizar el análisis de trabajo seguro (ATS). - Ordenar y limpiar el lugar antes de iniciar la habilitación y mantenerla durante la labor. Al detectar caída de insumos, realizar limpieza inmediata. - Cambiar de ruta al observar el mal estado del piso, como desniveles o juntas de dilatación expuestas. - Usar botín de seguridad antideslizante.
		Lesiones músculo esqueléticos	- Previo al uso de coches inspeccionar y revisar el estado de las llantas de los coches, no utilizar el coche si se encuentran las llantas en mal estado. - Utilizar un coche para llevar menajería desde la lava – vajilla, verificar que el contenido no sobrepasa el límite de visibilidad y que la carga sea estable. - No cargar más de 4 filas a la vez al trasladar de forma manual en tazas apiladas, en el coche de tres niveles. - Para cargar la bandeja con utensilios, no llene más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad de los recipientes. - La carga permitida es 15 kg. (mujeres) o 25 kg. (hombres)

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 2 de 10

			de peso. - Mantener la columna recta durante todo el proceso de habilitación de vajilla y menaje.
		Contactos con objetos punzo cortantes	- Nunca recoger las partes de los platos rotos con las manos directas, comunicar al supervisor en caso de evidencia de ruptura de platos. - Al identificar los platos despostillados, esto se deberán eliminar inmediatamente. - Los restos de residuos de los platos, se deberán disponer en una caja para después colocar en una bolsa verde. - Al identificar platos rotos en los coches porta platos, no intentar manipularlos, reportar al supervisor. - Uso de guantes kevlar durante el habilitado de platos de loza.
		Lesiones músculo esqueléticos	- No cargar más de 25 kg. Varones y 15 kg. Mujeres, no habilitar más de 15 platos a la vez de policarbonato y 15 platos cuando son de loza. - Realizar pausas activas o rotación de tareas, al momento de sentir cansancio muscular.
		Proyección de partículas de loza	- Al momento de habilitar platos de loza en la línea de servicio de sopas, se deberá colocar de maneras estables. - No soltar los platos al momento de colocar en la línea de servicio.
		Aprisionamiento de manos	- Al momento de habilitar bandejas gastronómicas sujetar de los costados y soltar lado por lado cuando se encuentre en el baño maría. - Al momento de habilitar platos de loza nunca colocar los dedos entre ellos. - Manipular los contenedores de pan de forma firme y segura. - Utilizar guantes kevlar / G40 al momento del habilitado.
		Contacto con personas en movimiento	- Al realizar el traslado y la habilitación de menaje avisar a sus compañeros, para que se percaten de su presencia. - Personal que se encuentra alrededor deberá retirarse para facilitar el proceso de habilitación. - Nunca obstruir la entrada al área de línea de servicio. - Al realizar la carga verificar que el apilamiento, no dificulte la visibilidad de la persona que traslade.
2	Abastecimiento manual de línea con agua	Contacto eléctrico indirecto	- El vertido del agua se realizará por los extremos de la línea (derecho y/o izquierdo) el más alejado de las perillas de encendido está en caso que sea la línea de una sola poza. - Se realizará el llenado de agua utilizando baldes de plásticos de 20 lt. Las líneas de 6 o una poza sola se llenarán $\frac{1}{4}$ de su capacidad de agua.
		Lesiones musculo esquelético	- Se ubicará la toma de agua fría más cercana para el llenado manual con baldes de plástico. - Se desplazará estos baldes de forma manual adoptando posturas ergonómicas adecuadas. - La capacidad del balde no deberá ser mayor a $\frac{3}{4}$. El traslado en caso de mujeres deberá de ser 15 lt. Y en caso los hombres 25 lt. Como máximo. - No llevar el balde lleno.
3	Habilitación de equipos (holding) (previo a la	Contacto eléctrico indirecto	- Revisar las conexiones eléctricas, como cables eléctricos, enchufes y los tomacorrientes de forma visual. - Reportar condiciones sub estándar.
		Contactos con	- Las líneas de termos y líneas de baño maría se prenderán

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 3 de 10

	colocación de alimentos o bebidas)	superficies y líquidos calientes	- una hora antes del servicio. - Nunca prenda la línea si no cuenta con agua dentro del baño maría. - Para toma de la temperatura de la línea de baño maría, utilizar guantes kevlar.
		Potencial agotamiento de agua	- Inspeccionar la conexión de agua, cuando exista fuga cerrar la llave inmediatamente y reporte al supervisor.
4	Traslado de preparaciones, insumos y materiales hacia el comedor	Caída de objetos	- Estar siempre consiente del espacio donde estamos trabajando. - Nuestra visibilidad nunca será obstruida. - Transportar el holding entre dos personas. - Comunicar al resto de los compañeros sobre su presencia, evitando chocar con ellos.
		Lesiones musculo esquelético	- Utilizar un coche para llevar cargas, previo al uso de coches inspeccionar y revisar el estado de las llantas de los coches. - No utiliza el coche si se encuentran las llantas en mal estado. - Coger o manipular la carga con los insumos con ambas manos. - Si el peso excede los 25 kg. (hombres) o 15 kg. (mujeres) de peso pida apoyo de un compañero.
		Contacto con superficies calientes	- Comunicar el resto de los compañeros sobre su presencia, evitando chocar con ellos. - Realizar esta tarea lentamente evitando producir caída del alimento caliente, los alimentos calientes se transportan en coches de 3 niveles. - Mantener las magas de la chaqueta hacia abajo, uso de mangas de la tela durante la tarea. - Utilizar guantes kevlar y guantes de vinilo sobre estos.
		Caída al mismo nivel	- Antes de iniciar el traslado verificar que no exista agua o grasa ni obstáculos en el piso. - Utilizar botines antideslizantes.
5	Traslado mecánico de alimentos, bebidas insumos y materiales hacia el comedor.	Caída de objetos	- Traslade los insumos por el centro del pasillo y siempre mirando hacia el frente para asegurar la estabilidad de la carga. - No correr. - Los holdings se trasladarán entre dos personas desde el área de producción hasta el comedor. - Solo se trasladarán los holdings que se encuentran rotulado y destinados para el transporte de alimentos. - Se trasladarán tabolas con preparaciones liquidas en coches sin colocar una sobre otra (un solo nivel), en caso de alimentos seco, en back de 6 litros solo llevar un máximo de dos niveles.
		Lesiones musculo esquelético	- Utilizar un coche para llevar cargas, previo al uso de coches inspeccionar y revisar el estado de las llantas de los coches. - No utilizar el coche si se encuentran las llantas en mal estado. - Al trasladar insumos en coches comunicar para que se percaten de su presencia. - Nuestra visibilidad nunca será obstruida. - Cargue o descargue manualmente las jabas u otro envase que contenga los insumos y/o materiales, utilizando

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 4 de 10

			siempre las 2 manos. - Si el peso excede los 15 kg. (mujeres) o 25 kg. (hombres) de peso pida apoyo de un compañero o utilice los carritos "L". - Frenar el coche "L" al cargar y descargar. - Aplicar técnica manual de cargas a lo largo de toda la tarea. - Coger o manipular la carga con los insumos con ambas manos. - Uso de carritos de tres niveles para traslado de táboas.
		Contacto con superficies calientes	- Trasladar productos calientes, lentamente evitando que estos se derramen. - Estos deberán de estar colocados correctamente en los coches. - Uso obligatorio de guantes kevlar.
		Caída al mismo nivel	- Evidenciar que el área de transito se encuentre limpia y ordenada antes de ejecutar la tarea. - La carga no impedirá la visibilidad de la persona que lo transporta. - Uso obligatorio de botín de seguridad antideslizante.
		Choque contra instalaciones o personas	- Maniobre el coche o stocka con o sin carga SIEMPRE por el centro del pasadizo, respetando una distancia mínima de 30 cm., a la pared. - Avisar la presencia de la carga en movimiento al personal que se encuentra transitando, especialmente en las curvas.
		Exposición a bajas temperaturas	- En caso de necesitar entrar a las cámaras de refrigeración utiliza la casaca térmica que se encuentra en la puerta de la cámara. - Al retirarse de la cámara devolver la casaca a su sitio.
		Contacto con líquidos calientes	- Las bebidas calientes se transportarán en coches, el envase debe estar tapado y/o enfilado. - Avisar la presencia del transporte de líquido caliente al personal que se encuentra transitando, especialmente en las esquinas.
6	Habilitado de alimentos calientes de holding y/o contenedores isotérmicos a las líneas de servicio	Contacto con superficies y preparación de calientes	- Solo personal del área (reponedoras) habilitara las preparaciones calientes en la línea de servicio. - Verificar que las puertas estén cerradas para evitar golpes de calor en el traslado. - El personal que habilita debe mantener las mangas abajo, para evitar golpes de calor por el baño en el antebrazo. - Verificar la disposición de líquidos calientes (sopas y avenas) en el holding solo hasta el cuarto nivel y que las bandejas gastronómicas no sobrepasen $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Si están sobre este nivel NO manipule y reporte al supervisor. - No pegar al cuerpo las bandejas con preparaciones. - En todo momento al manipular debe utilizar guantes kevlar.
		Contacto con personas y equipos en movimiento	- Avisar al pasar por los pasadizos para que precaten de su presencia y cuando se trasladen el holding. - Trasladar el holding entre dos personas. - Al detectar obstáculos en los pasillos, retirarlos para asegurar el libre tránsito. - Al momento de habilitar avisar que va colocar la bandeja para no generar quemaduras a otras personas. - Personal que se encuentre alrededor deberá retirarse hacia un lado para evitar lesiones.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 5 de 10

		Contacto con bordes cortantes	- Revisar e identificar los bordes cortantes, al detectar bandejas gastronómicas en mal estado eliminarlas y realizar el reporte.
		Lesiones musculo esquelético	- Verificar el estado de las ruedas del holding, contenedores isotérmicos y coche porta bandejas, a fin de evitar un sobreesfuerzo si se identificara el mal estado de las ruedas no las utilice, reporte inmediatamente al supervisor. - Sujetar con ambas manos las bandejas gastronómicas y manteniendo la columna recta, al levantar ejercer la fuerza con flexiones de rodillas.
		Caídas al mismo nivel	- Limpiar el piso al observar derrame de agua u otra sustancia, retire obstáculos del camino. - Cambiar de rueda el mal estado del piso, como desnivelado o juntas de dilatación expuestas. O que no exista fluido eléctrico en el pasadizo. - Usar botín de seguridad antideslizante.
		Aprisionamiento de manos	- Al momento de habilitar bandejas gastronómicas sujetar de los costados y soltar lado por lado cuando se encuentre en el baño maría. - Coger de las asas a los contenedores plásticos con el pan. - Utilizar guantes kevlar al momento e habilitado.
		Contacto con bordes cortantes	- Revisar los bordes de la panera metálica antes de habilitar el pan, reportar inmediatamente al supervisor si se observa un borde cortante o punta descubierta. - Utilizar guantes kevlar. - Para la apertura de envases y/o recipientes utilizar tijeras y/o llave francesa de plástico para aperturar los envases de las cremas respectivamente.
		Contaminación del suelo	- Solo los colaboradores, que cuenten con aptitud de manipular podrán realizar la tarea. - Segregar las láminas multiusos (póligras) generadas de las bandejas gastronómicas de guarniciones en el tachó de color negro con bolsas del mismo color.
7	Preparación y habilitación de cremas y alimentos fríos de coches y/o contenedores isotérmicos, a las líneas de servicio	Contacto con personas y equipos en movimiento	- Avisar al pasar por los pasadizos para que se percaten de su presencia, cuando se traslade coches. - Al detectar obstáculos en los pasillos, retirarlos para asegurar el libre tránsito. - Al momento de habilitar avisar que se va colocar la bandeja para no generar quemaduras a contacto con otras personas.
		Lesiones musculo esquelético	- Para la carga de bandejas gastronómicas realizar flexiones de rodillas y para levantar ejercer fuerza con las mismas, mantener la columna recta. - Si se va a trasladar contenedores o bandejas gastronómicas utilizar coches. - Coger con ambas manos las asas del contenedor plástico con el pan. - No apilar más de cuatro contenedores en cada columna sobre coche tipo "L".
		Caídas al mismo nivel	- Ordenar y limpiar el lugar antes y durante de la habilitación y mantener el orden durante la labor. - Al detectar caída de insumos, realizar limpieza. - Utilizar botines de seguridad con suela antideslizante.
		Contacto con bordes cortantes	- Revisar e identificar los bordes cortantes. - Al detectar bandejas gastronómicas en mal estado eliminarlas, reportar y separar.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 6 de 10

			- Reportar si se observa bordes cortantes y puntas expuestas en el equipo refresquera. - Inspeccionar e identificar bordes cortantes en sansones que contengan jugo.
		Contacto con superficies frías	- No exceder la capacidad de hielo en la bandeja que contendrá las salsas. - Verificar que el equipo, línea de servicio para ensaladas conserve y regule las temperaturas para refrigeración según la necesidad. - Solo el colaborador reponedor podrá habilitar o retirar las bandejas para salsas y ensaladas.
		Contacto eléctrico indirecto	- Inspeccionar y verificar el funcionamiento de los equipos refresquera. - Revisar las conexiones eléctricas, como cables eléctricos, enchufes y el tomacorriente. - Al encontrar inconformidades no utilizar el equipo y reportar inmediatamente.
		Contaminación de alimentos por agentes biológicos	- Solo los colaboradores, que cuenten con aptitud de manipular podrán realizar la tarea. - Aplicar la técnica de lavado de manos, sanitizar, constantemente las manos. - Evitar una contaminación cruzada utilizando guantes de vinilo y mascarilla.
		Caídas al distinto nivel	- Al habilitar las heladeras utilizar una escalera de 3 pasos, entre dos personas. - Nunca subir al último peldaño, esto dependerá de la altura del colaborador.
8	Toma de muestra y verificación de temperaturas	Contacto con superficies y productos calientes	- Al abrir la tapa de la bandeja con alimentos, espera 10 segundos a fin de evitar el golpe de vapor. - Sujetar siempre la aza de la tapa. - Servir los alimentos con las mangas de la chaqueta abajo o con el recurso de mangas externas.
		Contaminación por agentes biológicos	- Solo los colaboradores, que se cuenten con aptitud de manipular podrán realizar la tarea. - Aplicar la técnica de lavado de mano, sanitizar constantemente las manos. - El punzón del termómetro se debe desinfectar, al cambiar de muestra.
		Contacto con objeto punzante (termómetro)	- El punzón del termómetro tipo vástago, debe cubrirse con un papel toalla cuando se traslada. - Los termómetros que cuenten con tapa, deben permanecer tapados cuando no se realiza la toma de temperatura.
		Golpes, por caída de objetos	- Al guardar dentro de la cámara de refrigeración no colocar más de tres niveles de bandejas con la muestra enfilada.
9	Control de ingreso de comensales	Lesiones musculo esquelético	- Ponerse de pie cuando se sienta cansada. - Realizar pausas activas y rotación de tareas.
		Riesgo eléctrico indirecto	- Revisar el estado del cable y enchufe del equipo PDT. - Realizar la conexión eléctrica con la mano seca. - Monitorear la carga del equipo constantemente, a fin de evitar sobrecargas.
		Exposición a riesgo psicosocial	- No discutir con el comensal, en el caso de evidenciar algún reclamo o sufrir alguna amenaza, reportar inmediatamente al supervisor de comedor.
10	Habilitado de	Caída al mismo	- Limpiar el piso al observar derrame de agua u otra

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 7 de 10

	alimentos fríos, de coches y/o contenedores isotérmicos a las líneas de servicio	nivel	- sustancia, retire obstáculos del camino. - Cambiar de ruta al observar el mal estado del piso, como desniveles o juntas de dilatación expuestas. - Usar botín de seguridad antideslizante.
		Aprisionamiento de manos	- Al momento de habilitar bandejas gastronómicas sujetar de los costados y soltar lado por lado cuando se encuentre en el baño maría. - Coger de las azas de los contenedores plásticos (paneras) con el pan utilizar guantes kevlar al momento del habilitado.
		Contacto con bordes cortantes	- Revisar los bordes de la panera metálica antes de habilitar el pan, reportar inmediatamente al supervisor si se observa borde cortante o punta descubierta. - Utilizar guantes kevlar.
		Contacto con personas y equipos en movimiento	- Avisar al pasar por los pasadizos para que se percate de su presencia, cuando se traslade coches, al detectar obstáculos en los pasillos, retirarlos para asegurar el libre tránsito. - Al momento de habilitar avisar que va colocar la bandeja para no generar quemaduras a contacto con otras personas.
		Lesiones musculo esquelético	- Si se va a trasladar bandejas gastronómicas utilizar coches, coger con ambas manos las azas. - Para la carga de bandejas gastronómicas realizar flexiones de rodillas, y para levantarlas ejercer fuerza con la mismas, mantener la columna recta. - No apilar más de cuatro contenedores en cada columna.
		Caídas al mismo nivel	- Ordenar y limpiar el lugar antes durante de la habilitación y mantener el orden durante la labor. - Al detectar caída de insumos, realizar limpieza. - Usar botines de seguridad con suela anti deslizante.
		Contacto con bordes cortantes	- Revisar e identificar los bordes cortantes, al detectar bandejas gastronómicas en mal estado eliminarlas, reportar y separar. - Reportar e identificar bordes cortantes en sansones que contenga jugo. - Utilizar guantes kevlar.
		Contacto con superficies frías	- No exceder la capacidad de hielo en la bandeja de contendrá las salsas. - Verificar que el equipo, línea de servicio para ensalada conserve y regule las temperaturas para refrigeración según la necesidad. - Solo el colaborador reponedor podrá habilitar o retirar las bandejas para salsas y ensaladas.
11	Servicio en línea de servicio	Contacto con alimentos calientes	- Durante la atención de línea de servicio, se deberá mantener las mangas abajo, nunca remangadas. - Alejarse de la línea de servicio al momento que realizan la habilitación o reposición de alimentos. - Al abrir la tapa de los backs, se deberá abrir en dirección opuesta al de la persona para evitar golpes de calor. - El servicio de alimentos en platos de loza se debe realizar lentamente para evitar shock térmico y posteriormente ruptura de platos.
		Caída al mismo nivel, resbalón	- Verificar que el área de servicio de línea se encuentre limpia y sin residuos. - En el caso que suscitará un derrame de productos la limpieza se deberá realizar inmediatamente.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 8 de 10

		Contacto con objetos punzo cortantes	- NUNCA, recoger las partes de los platos rotos con la mano directa, comunicar al supervisor en caso se evidencie ruptura de platos. - Al identificar platos despostillados, estos se deberán eliminar inmediatamente. - Los restos de residuos de platos, se deberán de disponer en una caja para después colocar en una bolsa verde.
		Lesiones musculo esquelético	- No cargar más de 25kg. Varones y 15 kg. Mujeres. - Realizar pausas activas o rotación de tareas, al momento de sentir cansancio muscular.
		Proyección de partículas de loza	- Al momento de habilitar platos de loza en la línea de servicio de sopas, se deberá colocar de maneras estables. - No soltar los platos al momento de colocar en la línea de servicio.
		Caída de objetos	- Las tazas deberán colocar al costado de la línea de servicio, nunca colocar sobre la línea de servicio. - Verificar continuamente la estabilidad de las cargas apiladas. - Al momento de colocar los platos en la línea de servicio, se deberá colocar en el medio de línea de la parte superior de la línea de servicio.
		Exposición a riesgo psicosocial	- No discutir con el comensal, en caso de evidenciar algún reclamo o sufrir alguna amenaza, reportar inmediatamente al supervisor de comedor.
12	Reposición de alimentos en línea de servicio y bebidas	Contacto con bordes cortantes	- Retirar las bandejas que tengan cortes cortantes. - Reportar al supervisor de comedor el retiro. - Utilizar guantes kevlar.
		Contacto con superficies y preparaciones calientes	- Al momento de efectuar la reposición de productos en línea, se deberá detener la atención para evitar salpicaduras a los colaboradores continuos o a los comensales. - Los mozos / azafatas deberán colocar un paso atrás del reponedor y solo reiniciar su labor al término de la reposición. - La reposición de productos en línea deberá hacerse retirando la bandeja vacía y colocando una llena en su reemplazo inmediatamente. - El trasvase y vaciado de los remanentes en bandejas debe realizarse en forma lenta y suavemente para evitar salpicaduras. - Queda prohibido el trasvase de bandejas gastronómicas con contenido de sopa cuando se encuentre lleno, se deberá realizar el cambio. - En todo momento de la reposición realizarlo con guantes kevlar.
		Lesiones musculo esqueléticos	- Para la carga de bandejas gastronómicas realizar flexiones de rodillas, y para levantar ejercer fuerza con las mismas, mantener la columna recta. - Si se va a trasladar contenedores o bandejas gastronómicas utilizar coches, coger con ambas manos las azas del contenedor plástico con el pan. - No apilar más de cuatro contenedores en cada columna sobre coche tipo "L".
		Choque contra instalaciones o personas	- Maniobre el coche o stocka con o sin carga SIEMPRE, por el centro del pasadizo, respetando una distancia mínima de (30cm). - Avisar la presencia de la carga en movimiento al personal

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	ATENCIÓN EN COMEDOR	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 9 de 10

			que se encuentra transitando, especialmente en las curvas.
		Caídas al mismo nivel	- Verificar que no exista en el tránsito obstáculos, tampoco, como agua o grasa. - Notificar para que se realice limpieza. - Retirar obstáculos del camino de la línea de servicio. - Uso de botín de seguridad con suela antideslizante.
		Contaminación de alimentos por agentes biológicos	- Solo el personal que cuente con aptitud de manipulación podrá realizar la tarea. - Aplicar la técnica de lavado de manos, constantemente. - Usar mascarilla y guantes descartables y cambiarlas continuamente.
		Aprisionamiento de manos	- Solo el colaborador habilitador cambia o trasvasa las bandejas gastronómicas con alimentos. - Al momento de habilitar sujetar de los costados y soltar un lado por lado.
		Contacto eléctrico indirecto	- El mozo destinado al área de salón deberá realizar cada 30 minutos sobre el abastecimiento de los equipos (cafetera, termos industriales). - De encontrarse menos de ¼ de contenido se procederá a la reposición inmediata. - De no contar con líquido para la reposición se procederá a apagar el equipo.
13	Entrega de loncheras frías en comedor	Lesione musculo esquelético	- No cargar o jalar pesos mayores a 15 kg mujeres y 25 kg varones, solo cargar una lonchera en cada mano.
		Caídas al mismo nivel	- Verificar que no exista en el área obstáculos, tampoco derrames, como agua o grasa y notificar para que se realice. - Retirar obstáculos del camino de la línea de servicio. - Uso de botín de seguridad con suela antideslizante.
		Exposición a riesgo psicosocial	- No discutir con el comensal, en el caso de evidenciar algún reclamo o sufrir alguna amenaza, reportar inmediatamente al supervisor de comedor.

5 RESTRICCIONES

Ítem	RESTRICCIONES A TENER EN CUENTA DURANTE LA ACTIVIDAD	PERSONAL (cargo de quienes realizan la actividad)
1	No alterar y/o omitir los pasos establecidos en el procedimiento.	Todo el personal involucrado
2	Si el trabajador esta en mal estado de salud, no realizara el trabajo	Todo el personal involucrado
3	En el caso que se evidencie ruptura de platos y tazas de loza, reportar inmediatamente al supervisor.	Todo el personal involucrado
4	Si el trabajador no cuenta con los EPP descritos, se aplicará suspensión de tareas.	Todo el personal involucrado
5	Si los equipos y/o herramientas que presentan defectos o deterioros que afecten su operatividad deber ser inmovilizados de inmediato.	Todo el personal involucrado
6	De presentarse evidentes signos de fatiga y/o somnolencia por parte del colaborador no se permitirá su continuidad en la tarea.	Todo el personal involucrado
7	No ingresar a un área si no cuenta con los permisos de ingreso respectivo.	Todo el personal involucrado
8	Ante situaciones no contempladas en el presente procedimiento, deberá consultarlo con el supervisor del área y/o supervisor de seguridad.	Todo el personal involucrado

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO		
	ATENCIÓN EN COMEDOR		
	Área: NUTRICION	Versión: 002	
	Código: PETS- NUTR 15	Página: 10 de 10	

Preparado por:	Revisor por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado
Maestro de cocina	Administrador	Sup. De Calidad		Gerente General
Fecha:				Fecha:

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PRE ELABORACIÓN DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS-16	Página: 1 de 6

1 PERSONAL

- 1.1 Maestro de cocina
- 1.2 Cocinero.
- 1.3 Ayudante de cocina.
- 1.4 Auxiliar general

2 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Lentes de seguridad tipo googles
- 2.2 Delantal de PVC
- 2.3 Guantes de hilo con palma de goma
- 2.4 Guantes de jebe o nitrilo
- 2.5 Guantes anticorte (Kevlar)
- 2.6 Botín antideslizante
- 2.7 Botas de jebe antideslizante

3 EQUIPO / HERRAMIENTA / MATERIALES

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
3.1 Pelador	3.1 Mesa de trabajo 3.2 Carro transportador 3.3 Cuchillo 3.4 pelador	3.1 Jabas 3.2 Plasti film 3.3 Táboles 3.4 Bolws 3.5 Sanson 3.6 Drax ultra (detergente) 3.7 SUMA J152 (desinfectante) 3.8 SUMA D44 (blanqueador)

4 PROCEDIMIENTOS

Nº	ACTIVIDAD	RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL
1	Cargar trasladar y descarga de tubérculos y verduras	Caídas al mismo nivel	- Realizar reunión de seguridad. - Verificar el área y asegure que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y/o evitar charcos de agua. - Utilizar botín de seguridad antideslizante.
		Lesiones musculo esquelético	- Cargue o descargue manualmente las jabas u otro envase que contenga los insumos, utilizando siempre las 2 manos. - Si el peso excede los 25 kg. De peso pida apoyo de un compañero o utilice los carritos (L). - Frenar el coche (L) al cargar y descargar. - Descargue las jabas con insumos en parihuelas asignadas y/o en los estantes del área de pre elaborado. - Aplicar técnica manual de cargas al largo de toda la tarea.
		Exposición a bajas temperaturas	- Colocar casaca al ingresar a la cámara de refrigeración para retirar insumos desinfectados. - Utilizar guante de hilo con palma recubierta y/o guantes kevlar.
		Caídas de objetos	- Cargue o descargue desde las azas de jabas con insumos hacia el carrito (L), asegurando su estabilidad antes de colocar la otra jaba. - Máximo 3 jabas de alto y 2 en filas.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PRE ELABORACIÓN DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS-16	Página: 2 de 6

			- Traslade los insumos por el centro del pasillo y siempre mirando hacia el frente para asegurar la estabilidad de la carga. - No correr. - Frenar el coche (L) al cargar y descargar. - Al colocar las jabas en el área, apile los insumos a una altura máxima de 1.6 metros (5 jabas de alto máximo).
		Golpes con objetos	- Si la carga llegase a caerse, al momento de trasladar los insumos, no intentar detener su caída sino alejarse del área de impacto.
		Choque contra instalaciones o personas	- Maniobre el carrito (L) con o sin carga siempre por el centro de pasadizo, respetando una distancia mínima de 30 cm. - Avisar la presencia de la carga en movimiento al personal se encuentra transitando, especialmente en las curvas.
		Aprisionamiento de manos	- No introducir los dedos entre las cargas. - Agarrar las jabas desde sus azas. - Nunca coloque la mano libre en el marco de la puerta. - Utilizar guantes de hilo con palma recubierta o guantes kevlar.
2	Pelar verduras y tubérculos de forma mecánicamente (pelador)	Caídas al mismo nivel	- Dar un previo lavado al equipo antes de uso teniendo cuidado con las partes eléctricas. - Posicionar el equipo pelador cerca al drenaje de manera que no interrumpa el tránsito. - Colocar la manguera en la entrada del equipo y abrir la llave para dejar pasar el agua. - Colocar una jaba de depósito para recepcionar los tubérculos pelados. - Mantener el área de trabajo limpia y ordenada. - Mantener el piso seco y/o evitar charcos de agua.
		Contacto eléctrico indirecto	- Inspeccionar el equipo previo al uso, en especial cables y enchufes. - Reportar condiciones sub estándar. - Enchufar el equipo al tomacorriente y encender el equipo con las manos secas
		Lesiones musculo esquelético	- Colocar los tubérculos al equipo pelador, solo hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad (15 kg como máximo). - Recepcionar los tubérculos pelados del equipo pelador en una jaba ubicada sobre el piso. - Cargar manualmente la jaba con tubérculos y vaciarlos en un envase (sansón) con agua para mantenerla hidratada. - Aplicar técnica manual de cargas a lo largo de toda la tarea. - Mantener la bandeja o envase (sansón) muy cerca para evitar movimiento repetitivo o posturas inadecuadas. - En caso de tareas prolongadas aplique pausas activas y/o rotación de tareas.
		Contacto con bordes cortantes	- Revisar el equipo si tiene bordes cortantes, si existiera reportar de inmediato al supervisor. - Previo al pelado de tubérculos en equipo pelador, se procede a depurar partes del nabo, zanahoria y beterragas u otras que requieran. - Previo al pelado de yuca, aplique un corte y retire de forma manual la cascara o primera capa. - Pelar los insumos cuando sea necesario.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PRE ELABORACIÓN DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS-16	Página: 3 de 6

		Atrapamiento de manos y dedos	- No introduzca las manos cuando el equipo esta en encendido.
		Contacto con equipos en movimiento	- Poner el equipo en funcionamiento solo cuando tenga la tapa colocada.
		Caída de objetos	- Colocar los insumos pelados en bandejas gastronómicas u otro envase asignado. - Nunca coloque los utensilios o insumos al borde de la mesa. - Mantener el área de trabajo ordenada.
3	Lavado de insumos	Contacto con objetos cortantes	- Se utiliza una mesa estable con superficie lisa, tabla de picar fijada sobre un paño húmedo. - Utilizar solo cuchillo u otro utensilio de corte con filo y en buen estado. - Traslade utensilios cortantes cogiendo del mango y apuntando hacia abajo y con el filo hacia atrás. - El corte siempre se realiza en dirección opuesta del manipulador. - Utilizar guantes de malla de acero inoxidable para el picado manual. - Previo al pelado de yuca, aplique un corte y retire de forma manual la cascara. - Sumergir en agua. - Previo al pelado de ceboll, corte la cola y proceda a depurar las cascara o primera capa. - Pelar los insumos cuando sea necesario.
		Caída al mismo nivel	- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada. - Mantener el piso seco y/o evitar charcos de agua.
		Caída de objetos	- Colocar los insumos pelados en bandejas gastronómicas u otro envase asignado. - Nunca coloque los utensilios o insumos al borde de la mesa. - Mantenga el área de trabajo ordenada.
		Lesiones musculo esquelético	- Aplicar técnica manual de cargas a lo largo de toda la tarea. - Para evitar sobre esfuerzo siempre utilice cuchillos con filo. - Mantener las jabas muy cerca para evitar movimiento repetitivo o posturas inadecuadas. - En caso de tareas prolongadas aplique pausas activas y/o rotación de tarea.
4	Corte / picado de tubérculos y verduras en procesador y manualmente respectivamente	Caída al mismo nivel	- Verificar el área y asegure que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y / o evitar charcos de agua.
		Caída de objetos	- Colocar los insumos pre elaborados en bandejas gastronómicas u otro envase (sansón). - Nunca coloque los utensilios o insumos al borde o filo de la mesa. - Mantenga al área de trabajo ordenada. - La recepción de tubérculos y verduras deberá de realizarse en una base o recipiente estable. - No colocar el cuerpo como soporte de la tábola y la mesa.
		Contacto con objetos cortantes	- Tener cuidado con las cuchillas cuando este armando el equipo. - Dosificar los insumos gradualmente al equipo por el borde

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PRE ELABORACIÓN DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS-16	Página: 4 de 6

			de la boca del recipiente sin llegar a introducir la mano. - Nunca aproxime o introduzca su mano dentro del procesador cuando esté en funcionamiento. - Utilizar guantes de hilo con palma recubierta o guante de kevlar. - Se utiliza una mesa estable con superficie lisa, tabla de picar fijada sobre un paño húmedo. - Utilizar solo cuchillo u otro utensilio de corte con filo y en buen estado. - Pelar los insumos cuando sea necesario. - El corte siempre se realiza en dirección opuesta del manipulador. - Traslade utensilios cortantes cogiendo del mango y apuntado hacia abajo y con el filo hacia atrás. - Utilizar guantes de malla de acero inoxidable. - Se debe sujetar desde los extremos de las cuchillas para colocar en el eje, no exponiendo las manos a las superficies filosas.
		Atrapamiento de manos y dedos	- Una vez colocado los vegetales dentro del contenedor del procesador, jale la palanca suavemente. - No introduzca la mano para intentar desatar o presionar los insumos.
		Contacto eléctrico indirecto	- Inspeccione el equipo previo l uso, en especial cables y enchufes. - Reporte condiciones sub estándar. - Enchufar el equipo al tomacorriente con mano seca. - Tapar y poner en marcha el equipo.
		Lesiones musculo esquelético	- Utilizar solo cuchillo u otro utensilio de corte con filo y en buen estado. - En caso de tareas prolongadas aplique pausa activas y / o rotación de tareas.
5	Traslado de tubérculos pre elaborados hacia cocina, cámara de refrigeración o pre elaborados	Caída al mismo nivel	- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
		Caída de objetos	- Cargue o descargue desde las azas de los envases con tubérculos pre elaborados hacia el carrito (L), asegurando su estabilidad. - Si las ruedas del carrito (L), no permitiesen avanzar, no lo fuerce, detenga la actividad y cambie de carrito. - El traslado manual se realiza cogiendo las bandejas gastronómicas o envases con tubérculos pre elaborados con las 2 manos. - Nunca cargue más de una bandeja o envase. - Traslade los tubérculos por el centro del pasillo y siempre mirando el frente para asegurar la estabilidad de la carga. - No correr. - Si se perdiera el control de la carga, no intentar detener su caída si no alejarse del área de impacto. - Descargue los tubérculos en el área destinada.
		Lesiones musculo esquelético	- Si el peso excede los 25 kg de peso pida apoyo de un compañero o utilice los carritos (L). - Aplicar técnica manual de carga a lo largo de toda la tarea.
		Exposición a bajas temperaturas	- Las cebollas son refrigeradas en envases (sansón) y rotuladas. - Usar casaca al ingresar a cámaras de refrigeración. - Maniobre la perilla de apertura interna en caso de quedar

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PRE ELABORACIÓN DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS-16	Página: 5 de 6

		atrapado al interior de la cámara.
		- Utilizar envase sansón u otros, previa inspección de bordes cortantes. - Utilizar guantes de hilo con palma recubierta o guantes kevlar.
		- No introducir los dedos entre las cargas. - Al momento de cerrar la puerta de la cámara de refrigeración, las manos se encontrarán fuera del alcance de la puerta. - Utilizar guantes de hilo con palma recubierta o guantes kevlar.
6	Lavado manual de pelador industrial de tubérculos	- Al momento de cerrar la tapa, las manos se encontrarán fuera del alcance de la tapa. - Utilizar guantes de hilo con palma recubierta.
		- Verificar que el equipo este apagado y desconectado. - Inspeccionar el equipo previo al uso, en especial cables y enchufes. - Reportar condiciones sub estándar. - Desenchufar / enchufar el equipo al tomacorriente con mano seca. - Enjuagar la maquina peladora con jarra teniendo cuidado con la parte eléctrica del equipo.
		- Informarse con el MSDS, sobre el uso del producto químico a usar. - Uso de EPPs indicando en la hoja MSDS del producto químico. - Estar concentrado en la tarea. - En el caso el dosificador sufra desperfectos y / o el químico por fabrica no tenga dosificador, se realizará de manera manual, hasta que se realice el mantenimiento del equipo dosificador. - En caso de utilizar jarra o probetas estas deberán de ser lavadas antes de utilizar con otro producto químico. - Al realizar la disolución manual tener en cuenta que primero se debe echar el agua y luego el producto químico lentamente.
		- Retirar los residuos visibles del pelador usando guantes. - Segregar los residuos sólidos retirados de acuerdo al código de colores para el manejo de residuos sólidos.

5 RESTRICCIONES

Ítem	RESTRICCIONES A TENER EN CUENTA DURANTE LA ACTIVIDAD	PERSONAL (cargo de quienes realizan la actividad)
1	No alterar y/o omitir los pasos establecidos en el procedimiento.	Todo el personal involucrado
2	Si el trabajador esta en mal estado de salud, no realizara el trabajo	Todo el personal involucrado
3	Si el trabajador no cuenta con los EPP descritos, se aplicará suspensión de tareas.	Todo el personal involucrado
4	Si los equipos y/o herramientas que presentan defectos o deterioros que afecten su operatividad deber ser inmovilizados de inmediato.	Todo el personal involucrado
5	De presentarse evidentes signos de fatiga y/o somnolencia por parte del colaborador no se permitirá su continuidad en la tarea.	Todo el personal involucrado

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO		
	PRE ELABORACIÓN DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS		
	Área: NUTRICION	Versión: 002	
	Código: PETS-16	Página: 6 de 6	

6	No ingresar a un área si no cuenta con los permisos de ingreso respectivo.	Todo el personal involucrado
7	Ante situaciones no contempladas en el presente procedimiento, deberá consultarlo con el supervisor del área y/o supervisor seguridad.	Todo el personal involucrado

Preparado por:	Revisor por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado
Maestro de cocina	Administrador	Sup. De Calidad		Gerente General
Fecha:				Fecha:

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 1 de 13

1 PERSONAL

- 1.1 Maestro de cocina.
- 1.2 Cocinero.
- 1.3 Ayudante de cocina

2 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Botín antideslizante
- 2.2 Guantes de malla de acero inoxidable
- 2.3 Lentes de seguridad tipo google
- 2.4 Mandil PVC
- 2.5 Botas de seguridad antideslizante
- 2.6 Guante industrial neo grab (guantes de calor) o guantes rayón
- 2.7 Guantes anticorte (Kevlar)
- 2.8 Casaca térmica
- 2.9 Mandil rayón
- 2.10 Mangas de tela

3 EQUIPO / HERRAMIENTA / MATERIALES

EQUIPOS		HERRAMIENTAS		MATERIALES	
3.1	Horno industrial	3.1	Carrito (coche L)	3.1	Plastic film
3.2	Cocina industrial	3.2	Cuchillo	3.2	Paños absorbentes
3.3	Sartén volcable	3.3	Pinzas	3.3	Bolsas para residuos
3.4	Marmita	3.4	Espumadera	3.4	Tachos para residuos
3.5	Plancha freidora	3.5	Espátula	3.5	Alcohol en gel
3.6	Hervidora eléctrica	3.6	Ollas	3.6	Jabón líquido
3.7	Licuada industrial	3.7	Sartén	3.7	Jarras
3.8	Licuada semi industrial	3.8	Rayador	3.8	Guantes de vinilo
3.9	Refrigeradora	3.9	Cucharon	3.9	Nasobucal
3.10	abatidora	3.10	Tabla de picar	3.10	Envases (sansón)
3.11	Hornos mantenedores (holding)	3.11	Bandejas gastronómicas	3.11	Jabas
3.12	Cámara de refrigeración	3.12	Colador	3.12	Lamina multiusos (poligras)
3.13	Contenedor isotérmico	3.13	Pala		
		3.14	Bols		

4 PROCEDIMIENTO

Nº	ACTIVIDAD	RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL
1	Carga y traslado de insumos habilitados a cocina	Caídas al mismo nivel	- Verificar el área y asegurar que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y / o evitar charcos de agua.
		Lesiones músculo esqueléticos	- Cargue o descargue manualmente las jabas u otro envase que contenga las verduras, tubérculos e insumos para las preparaciones, utilizando siempre las 2 manos. - Si el peso excede los 25 kg pida apoyo de un compañero o utilice los carritos (L). - Frenar el coche (L) al cargar y descargar. - Utilizar carretilla hidráulica y / o coche (L) para trasladar los

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 2 de 13

			cárnicos habilitados desde la cámara de refrigeración hasta el área de cocina caliente. - Aplicar técnica manual de carga a lo largo de toda la tarea.
		Caída al mismo nivel	- Verificar el área y asegurar que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y / o evitar charcos de agua. - Utilizar botín de seguridad antideslizante.
		Lesiones musculo esquelético	- Cargue o descargue manualmente las jabas u otro envase que contenga las verduras, tubérculos e insumos para las preparaciones utilizando siempre las manos. - Si el peso excede los 25 kg pida apoyo a un compañero o utilice el carrito (L). - Frenar el coche (L) al cargar y descargar. - Utilizar carretilla hidráulica y / o coche (L) para trasladar los cárnicos habilitados desde la cámara de refrigeración hasta el área de cocina caliente. - Aplicar técnica manual de carga al largo de toda la tarea.
		Exposición a bajas temperaturas	- Colocarse casaca al ingresar a la cámara de refrigeración (verduras / cárnicos). - Utilizar guantes kevlar.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Caída de objetos	- Se colocará máximo 3 jabas de alto y en 2 filas. - Traslade los insumos por el centro del pasillo y siempre mirando hacia el frente para asegurar la estabilidad de la carga. - No correr. - Frenar el coche (L) al cargar y descargar. - Al colocar las jabas en el área apile los insumos a una altura máxima de apilamiento sea 1.6 mt. - Verificar que el carrito (L) a utilizar se encuentre operativo (plataforma, llantas y frenos). - Reportar si no encuentra en buen estado y no utilice. - Si la carga llegase a caerse, no intentar detener su caída si no alejarse del área de impacto.
		Contacto con personas y equipos en movimiento	- Maniobre el coche (L) con o sin carga siempre por el centro del pasadizo, respetando una distancia mínima de aprox. 30 cm de la pared. - Avisar la presencia de la carga en movimiento al personal que se encuentra transitando, especialmente en curvas.
		Aprisionamiento de manos	- No introducir los dedos entre las cargas. - Agarrar las jabas y sansones desde sus azas. - Nunca coloque la mano libre en el marco de la puerta. - Utilizar guantes kevlar.
		Volcadura de carga	- Utilizar carretilla hidráulica y / o coche (L) cuando se requiera, previa inspección y cuando este seguro de su operatividad. - Nunca colocar objetos sobre la carga.
2	Habilitado de alimentos e insumos en cocina caliente	Lesiones musculo esquelético	- Para evitar sobre esfuerzo siempre utilice cuchillos con filo. - Si el peso excede los 25 kg. De peso pida apoyo de un compañero o utilice los carritos (L). - Aplicar técnica manual de cargas a lo largo de toda la tarea, en caso de tareas prolongadas aplique pausas activas y / o rotación de tareas. - Los sansones que contienen los cárnicos deberán de ser

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 3 de 13

			- trasladados entre dos personas y colocadas en una parihuela o coche en (L). - Los sones no deben entrar en contacto directo con el suelo.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Contacto con superficies punzocortantes	- Se utiliza mesa estable con superficie lisa. - Utilizar para los cortes cuchillos con filo y en buenas condiciones. - Traslade utensilios cortantes cogiendo del mango y apuntando hacia abajo y con el filo hacia atrás. - Utilizar envases (sanson) u otros, previa inspección de bordes cortantes. - Separe y reporte las que no estén en buenas condiciones. - Cortar alimentos e insumos que hayan concluido el proceso de descongelación. - El corte siempre se realiza en dirección opuesta del manipulador. - No se abrirá la mediante golpes. - Para la apertura de cualquier bolsa se deberá de utilizar una tijera.
		Caída al mismo nivel	- Verificar el área y asegure que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y / o evitar charcos de agua. - Utilizar botín de seguridad antideslizante. - El lavado de caminos se realizará cerca a los sumideros y / o canales, con secado constante para evitar acumulación de agua en el área.
		Contaminación del suelo	Segregar los residuos orgánicos generados del habilitado de alimentos e insumos en tacho color marrón con bola del mismo color y las envolturas plásticas contaminadas con aceites o restos de alimentos en tachos de color negro con bolsa del mismo color.
3	Preparación de alimentos en Marmita	Caída al mismo nivel	- Verificar el área y asegurar que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y / o evitar charcos de agua. - Utilizar botín de seguridad antideslizante. - No se verterá ningún residuo solido directo al suelo y / o canaleta; se utilizará un balde con colador.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Incendio por fuga de gas	- Verificar mangueras y tuberías que se encuentran en buen estado, reportar al encontrar anomalías inmediatamente. - Para controlar el incendio cierre la válvula de alimentación de gas del equipo, siempre y cuando no esté en riesgo de sufrir una lesión. - Utilizar extintores a la base del fuego siempre y cuando este entrenado. - Reporte y evacue el área.
		Contacto eléctrico indirecto	- Verificar estado de equipo, cables y enchufes de forma visual, si existen anomalías reportar y registre las inspecciones. - No coloque insumos o envases con líquidos sobre la consola del equipo. - En preparaciones liquidas, en el primer hervor deberá de

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 4 de 13

			encontrarse el personal para evitar el rebose en partes del equipo. - No dejar encendido los equipos al termino de turno, si no se encuentra ningún personal en el área.
		Agotamiento de los recursos	- Por ningún motivo abandonar el equipo cuando esté siendo llenado. - En saco que se requiera ir a otro lugar, cerrar la llave. - Verificar estado de la conexión de agua, si existen anomalías reportar.
		Lesiones musculo esquelético	- Coger o manipular la carga con los insumos con ambas manos. - Si el peso excede los 25 kg. Pida apoyo de un compañero. - Aplicar técnica manual de carga a lo largo de toda la tarea.
		Contacto con superficies y líquidos calientes	- Al colocar los insumos hacia la marmita, hacerlo de forma lenta, evitando originar salpicaduras de agua. - No apoyarse ni arrimarse a la marmita. - Utilizar mangas correctamente, no apoyarse ni arrimarse al equipo. - No sobre llene el equipo con las preparaciones.
		Aprisionamiento de manos	- Identificar puntos de atrapamiento de las manos. - Tener cuidado y no exponer las manos en la trayectoria de su cerradura. - Por ningún motivo mientras la tapa del equipo se encuentre abierta debe permanecer sin la cadena de sujeción.
4	Preparación de alimentos en sartén volcable	Caída al mismo nivel	- Verificar el área y asegurarse que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y / o evitar charcos de agua. - Utilizar botín de seguridad antideslizante. - Colocar señalización al realizar la limpieza de las áreas. - No se verterá ningún residuo solido directo al suelo y / o canaleta: para esta se utilizará un balde con colador.
		Contacto con aceite caliente	- Para las preparaciones de frituras se deberá de hacer uso de mandil de rayón, lentes de seguridad, guantes kevlar y sobre esto los guantes de vinilo. - Al momento de verte los insumos en aceite caliente realizarlo de manera pausada a fin de evitar salpicaduras. - Nunca trate de eliminar el excedente de aceite de las frituras, sacudiendo la preparación sobre el resto del aceite caliente, retírelo y colóquelo en una canastilla que permita el retiro del excedente por escurrimiento. - Terminado el proceso de frituras dejar enfriar y retirar el aceite, inclinando la sartén y colocando debajo un envase que recepcione el aceite, para luego colocarlo en la bandeja anti derrame.
		Incendio por fuga de gas	- Verificar mangueras y tuberías que se encuentran en buen estado, reportar al encontrar anomalías inmediatamente. - Para controlar el incendio cierre la válvula de alimentación de gas del equipo, siempre y cuando no esté en riesgo de sufrir una lesión. - Utilizar extintor a la base del fuego siempre y cuando este entrenado. - Reporte y evacue el área
		Contacto eléctrico indirecto	- Verificar estado de equipo, cables y enchufes de forma visual, si existen anomalías reportar y registrar la inspección.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 5 de 13

			- No coloque insumos o envases con líquidos sobre la consola del equipo. - No dejar encendido los equipos al termino de turno si no se encuentra ningún personal en el área.
		Lesiones musculo esquelético	- Coger o manipular la carga con los insumos con ambas manos. - Si el peso excede los 25 kg. Pida apoyo e un compañero. - Aplicar técnica manual de cargas a lo largo de toda la tarea. - El traspaso de saco de arroz hacia el recipiente se realizará entre dos personas y / o mediante una jarra o bols. - Verificar el estado del coche (L), que transportará el recipiente lleno de arroz; del almacén de tránsito hacia cocina. - El traspaso del arroz contenido en el recipiente al equipo se realizará con ayuda de un bols o jarra hasta menos de la mitad del recipiente. - Continuar el vertido del arroz restante de manera manual, aplicando la técnica de levantamiento de cargas. - No se podrá agregar cárnicos congelados a la sartén basculante.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Aprisionamiento de manos	- Por ningún motivo mientras la tapa del equipo se encuentre abierta, debe permanecer sin cadena de sujeción.
		Agotamiento de los recursos	- Por ningún motivo abandonar el equipo cuando esté siendo llenado, en el caso que se requiera ir a otro lugar, cerrar la llave.
		Contacto con preparaciones, líquidos y superficies calientes	- No apoyarse ni arrimarse a la sartén volcable. - El encendido de la sartén será con el encendido eléctrico. - Para realizar la homogenización de la preparación se hará mediante el uso de una paleta la cual deberá de cogerla de la parte superior y moverlo lentamente sin provocar salpicaduras de las preparaciones. - Mantener las mangas de la chaqueta hacia abajo durante la tarea o utilizar mangas de tela durante todo el proceso de preparaciones liquidas. - Cuando se trata de preparaciones liquidas, el volumen utilizado deberá ser hasta los $\frac{3}{4}$ de la capacidad del equipo, a fin de evitar rebalses. - Cuando se realice el vertido de los insumos en la sartén volcable se realizará de forma lenta para evitar salpicaduras. - Para preparaciones de avena, no se deberá de cerra con la tapa el equipo y se deberá de permanecer observando durante la preparación a fin de evitar rebalse. - Al trasladar las bandejas gastronómicas con preparaciones caliente realizarlos individualmente, evite llevarlo acumulado, para evitar generar la caída de las bandejas gastronómicas con alimentos calientes, utilice carritos transportadores.
		Contacto con superficies cortantes	- Inspeccionar los bordes de la paleta antes de utilizarlo. - Utilizar guantes kevlar para todo el proceso de preparación. - En caso se detecta bandejas gastronómicas con bordes cortantes retirarlas del área y notificar al supervisor. - Por ningún motivo se utilizarán bandejas gastronómicas en

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 6 de 13

			las condiciones mencionadas.
5	Preparación de alimentos en cocina industrial	Caída al mismo nivel	- Verificar el área y asegurar que el piso se encuentra libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y/ o evitar charcos de agua. - Utilizar botín de seguridad antideslizante. - No se verterá ningún residuo solido directo al suelo y/ o canaleta; para esta se utilizará un balde con colador.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Incendio por fuga de gas	- Verificar mangueras y tuberías que se encuentran en buen estado, reportar al encontrar anomalías inmediatamente. - Verificar que el piloto de la cocina este encendido, en caso que no esté encendido el piloto, encender solo con chisperos nunca con pedazos de papel. - Para controlar el incendio cierre la válvula de alimentación de gas del equipo, siempre y cuando no esté en riesgo de sufrir una lesión. - Utilizar extintor a la base del fuego siempre y cuando este entrenado. - Reporte y evacue el área
		Amago de incendio	- Verificar que se cumpla con la limpieza de la campana y de los filtros. - Para el prendido de la cocina se deberá de hacer uso de los encendedores. - Por ningún motivo esta permitido el uso de papel.
		Contacto con superficies calientes	- No sobrecargar más de las $\frac{3}{4}$ de la capacidad de las ollas o recipientes utilizados en cocina. - Las preparaciones deberán ser monitoreadas constantemente. - Para la apertura la tapa de las ollas, se deberá entreabrir para que se disipe el vapor de cocción y mantenerla a una distancia para evitar golpe de calor. - Para cerrar las ollas no está permitido el uso de tapas de bandejas gastronómicas o el uso de film como tapa durante el proceso de cocción. - Al trasvasar preparaciones de sartén manual hacerlo de forma pausada de manera que se evite salpicaduras. - Si se va retirar la olla sujetando de las azas y utilizando guantes de neopreno, nunca trapos ni papel. - Si la olla es de una dimensión no manejable por una sola persona o el peso es mayor a lo permitido (25 kg hombres y 15 kg mujer) se solicitará la ayuda de otra persona. - Utilizar mangas de tela correctamente, no apoyarse no arrimarse al equipo.
6	Horneado de alimentos	Contacto eléctrico indirecto	- Verifique el equipo previo al uso, en especial cables y enchufes. - Reporte condiciones sub estándar a su supervisor. - Los hornos solo se pueden quedar programados en el área sin ningún personal.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Contacto con superficies cortantes	- Inspeccionar e identificar bordes cortantes en las bandejas y los rieles del coche del horno racional. - En caso de encontrar alguna anomalía reportar al supervisor.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 7 de 13

			- En caso de detectar bandejas gastronómicas con bordes cortantes retirarlas del área y notificar a su jefe inmediato. - Por ningún motivo se utilizaran bandejas gastronómicas en las condiciones mencionadas. - Verificación visual de los coches de trabajo que se van usar a fin de detectar bordes cortantes o puntas descubiertas.
		Contacto con superficies calientes	- Para ingresar bandejas gastronómicas con alimentos al horno de deberá de mantener las mangas de camisa abajo teniendo cuidado de no tocar las paredes del horno, durante esta tarea se hará uso de los guantes kevlar. - Para la apertura de horno, se deberá entreabrir para que se disipe el vapor de cocción y mantener a una distancia (detrás de la puerta del horno), para evitar golpe de calor. - Para retirar coches del horno utilizar guantes insulated neo grab o guantes de rayón. - No apoyarse ni arrimarse el equipo. - Asegurar la estabilidad de los coches y colocar el seguro de bandejas antes de ingresar y verificar el seguro de los coches al retirarlos. - Para retirar las bandejas gastronómicas de los coches asegurar con su freno.
		Caídas al mismo nivel	- Antes de iniciar la carga de alimentos, verificar que no exista agua o grasa ni obstáculos en el piso. - Utilizar botines de seguridad antideslizantes.
		Deflagración violenta por fuga de gas	- Verificar mangueras u tuberías que se encuentran en buen estado. - Reportar al encontrar anomalías inmediatamente. - Cerrar la válvula de alimentación de gas del equipo, siempre y cuando no esté en riesgo de sufrir una lesión. - Utilizar extintor a la base del fuego siempre y cuando este entrenado. - Reporte y evacue el área.
		Caída de objetos	- Asegurar la estabilidad de los coches y colocar el seguro de bandejas antes de mover los coches. - El colocador no deberá de colocar bandejas gastronómicas en los niveles de los coches que sobrepasan su visibilidad.
		Aprisionamiento de manos	- Identificar puntos de atrapamientos de las manos. - No exponer las manos en la trayectoria de la puerta del horno, retirar los coches utilizando los guantes insualed neo grab o guantes de rayón.
		Lesiones musculo esquelético	- Los coches deben ser transportados empujando, nunca jalando. - Verificar estado de ruedas antes de ser utilizadas, en caso de evidenciar anomalías no usarlas y reportar.
		Amago de incendio	- No se deberá de ingresar bandejas gastronómicas con film, papel o cualquier material combustible. - Realizar la limpieza de los hornos a fin de evitar la acumulación de grasas.
		Contacto con personas y equipos en movimiento	- Al retirar coches, verificar que no existan personas dentro del rango de acción del movimiento y traslado de coche.
7	Tomas de muestra y verificación de	Contacto con superficies y productos	- Servir los alimentos con las mangas de la chaqueta abajo o con el recurso de mangas externas. - Evitar tocar la superficie del equipo cuando se tome las

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 8 de 13

	temperatura	calientes	temperaturas de preparación sin carne.
		Contaminación de alimentos por agentes biológicos	- Solo los colaboradores que cuentan con aptitud de manipular podrán realizar la tarea. - Aplicar la técnica de lavado de manos, sanitizar las manos cada 01 hora. - El punzón del termómetro se debe desinfectar, al cambiar de muestra.
		Contacto con objetos punzantes (termómetro)	- El punzón del termómetro tipo vástago, debe cubrirse con en papel toalla cuando se traslada. - Los termómetros que cuenten con tapa, deben permanecer tapados cuando no se realiza la toma de temperaturas.
		Contaminación cruzada	- Lavado de manos antes de iniciar la actividad.
		Golpes por caídas de objetos	- Al guardar la muestra dentro de la cámara de refrigeración no colocar más de tres niveles de bandejas con la muestra enfilada.
8	Habilitación de carnes cocidas	Caída al mismo nivel	- Mantener orden y limpieza del área de trabajo. - Utilizar botines antideslizantes.
		Contaminación cruzada	- Usar la tabla correcta previo lavado y desinfección, verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Contacto con objetos cortantes	- Se utilizará una mesa estable con superficie lisa, tabla de picar fijada sobre un paño húmedo. - Utilizar para los cortes cuchillos con filo y en buenas condiciones. - Traslade utensilios cortantes cogiendo del mango y apuntando hacia abajo y con el filo hacia atrás. - Utilizar envases (sansón) u otros, previa inspección de bordes cortantes, separe y reporte las que no estén en buenas condiciones. - El corte siempre se realiza en dirección opuesta del manipulador. - Para todo el proceso de habilitado de cárnicos se mantiene el uso de guantes de malla de acero. - Verificación visual de los equipos y mesas de trabajo que se van a usar a fin de detectar bordes cortantes o puntas descubiertas.
		Caída de objetos	- No acumule cárnicos habilitados en la mesa de trabajo, deposítelos en las bandejas que se encuentran ubicadas en la mesa de trabajo. - Mantenga el área de trabajo ordenada.
		Lesiones musculo esquelético	- Para evitar sobre esfuerzo siempre utilice cuchillos con filo. - Aplicar técnica manual de carga a lo largo de toda la tarea. - Mantener el envase (bandeja) muy cerca para evitar movimiento repetitivo o postura inadecuada. - En los trabajos prolongados se realizarán pausas activas a fin de relajar la tensión de las partes afectadas y / o rotación de tareas. - En los trabajos de pie, se deberá mantener erguido, de ser posible.
		Contacto con alimentos calientes	- Dejar enfriar los alimentos cocidos después de retirarlos de los equipos y / o hornos hasta que esta tenga una temperatura adecuada. - Realizar la manipulación de alimentos calientes con guantes kevlar.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 9 de 13

9	Trasvase de alimentos y complementos a la bandeja gastronómica	Caída al mismo y distinto nivel	- Verifique el área y asegure que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el piso seco y / o evitar charcos de agua. - Utilizar botín de seguridad antideslizante. - Según dependa de la estatura del personal, se utilizará la plataforma metálica, verificando antes la altura para evitar golpearse con la campana extractora.
		Contacto con superficies y líquidos calientes	- Para retirar el alimento de la marmita (productos líquidos), se deberá apagar el equipo y se hará con ayuda de una jarra considerando que para líquidos calientes no se deberá llenar hasta su totalidad. - Evitar apoyarse sobre el equipo. - En caso el colaborador no pudiera retirar la última parte del contenido marmita, podrá subir sobre una plataforma evitando apoyarse sobre la marmita retirando los sólidos de mayor tamaño y los líquidos serán retirados por la válvula de salida ubicada en la parte inferior del equipo. - El llenado de las bandejas se realizará sobre una mesa verificando su estabilidad. - Las bandejas serán llenadas a un máximo del $\frac{3}{4}$ de su capacidad total, se utilizará una jarra para realizar ese trasvase. - Realizar esta tarea lentamente evitando producir salpicaduras o derrames de sopa caliente. - Para guarniciones se debe colocar una lámina multiusos (poligras) y luego poner la tapa correspondiente a las bandejas gastronómicas. - Utilizar guantes kevlar.
		Lesiones musculo esquelético	- Coger o manipular la carga con los insumos con ambas manos. - Si el peso excede los 25 kg. Pida apoyo de un compañero.
		Contaminación cruzada	- Usar la tabla correcta previo lavado y desinfección, verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Contacto con superficies cortantes	- Inspeccionar los bordes de las bandejas gastronómicas. - Retirar las bandejas que se encuentren en mal estado y avisar al supervisor. - Verificación visual de los equipos y mesas de trabajo que se van a usar a fin de detectar bordes cortantes o puntas descubiertas.
		Caída de objetos	- Trasladar una mesa para colocar sobre ella las bandejas gastronómicas, - Verificando estabilidad de la mesa. - Colocar los seguros a las llantas del holding para brindar estabilidad y asegurar su puerta antes de ejecutar la tarea. - Verificar que las rejillas del holding se encuentren en buen estado, no forzar el movimiento de este. - Si la carga llegase a caerse, no intentar detener su caída sino alejarse del área de impacto. - No sobrecargar el holding.
		Golpeado por campana	- La cabeza del colaborador no deberá entrar en contacto directo con las superficies de la campana, para lo cual la plataforma metálica deberá de ser colocada en una posición adecuada.
10	Licuar insumos	Caída de	- En el caso de la licuadora industrial, localizar y colocar en

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 10 de 13

		objetos	un lugar donde no interrumpa el paso y este cerca de la producción. - Para el caso de la licuadora semi industrial, colocarla sobre una base firme; la altura de la licuadora no impedirá la visibilidad del área.
		Caída al mismo nivel	- Antes de iniciar el trabajo verificar que no exista agua o grasa ni obstáculos en el piso. - Utilizar botines de seguridad antideslizantes
		Lesiones musculo esquelético	- Utilizar el carrito al momento de trasladar los insumos. - Para el traslado del equipo se deberá de utilizar un carrito de transporte o en caso se realice de manera manual realizarlo entre dos personas. - Si la carga es menor a 25 kg. Cargarla manualmente.
		Contaminación cruzada	- Usar la bandeja gastronómica correcta previa lavado y desinfección, verificar la limpieza de utensilios antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Contacto con objetos cortantes	- Introducir los insumos manualmente. - Los insumos se soltarán al borde de la boca del vaso de la licuadora sin llegar a introducir la mano.
		Contacto eléctrico indirecto	- Verificar estado de equipo, cables y enchufes de forma visual, si existe anomalías reportar y registre la inspección. - Después de conectarlo y que los insumos hayan sido puestos en el vaso de la licuadora, cerrar la tapa y proceder a encender el equipo. - No dejar encendido los equipos al terminar de turno si no se encuentra ningún personal en el área. - Si se procede a agregar los insumos estos deberán de ser agregados por el orificio de la tapa y / o apagar el equipo para la misma.
11	Colocación de preparaciones en el abatidor, horno, holding o contenedores isométricos	Contacto con bordee cortantes	- Revisar los equipos y mesas de trabajo que se van a usar a fin de detectar bordes cortantes o puntas descubiertas. - Tener cuidado con los bordes de las bandejas gastronómicas. - Utilizar, guantes kevlar y guantes de vinilo sobre estos.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de equipos antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Caída de objetos	- Revisar la bandeja gastronómica antes de colocarla en los cambro. - No colocar las bandejas gastronómicas con los bordes doblados en el cambro. - Asegurar la estabilidad del coche y bandejas gastronómicas antes de ejecutar la tarea. - Verificar que las rejillas del horno se encuentren en buen estado, no forzar el movimiento de este evitando la caída de las bandejas gastronómicas. - Cuando se coloque las bandejas gastronómicas en el holding o conservadores isotérmicos solicite ayuda para la apertura de la puerta o realícelo a través de un carrito. - No ejecutar la tarea si se encuentra con las manos ocupadas. - Cuando se coloque los carritos dentro del equipo abatidor se deberá de colocar los seguros del carrito.
		Amago de incendio	- No se deberá de ingresar bandejas gastronómicas con film, papel o cualquier material combustible.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 11 de 13

			- Realizar la limpieza de los hornos a fin de evitar la acumulación de grasas.
		Contacto con superficies calientes	- Tener mucho cuidado con la manipulación de las bandejas gastronómicas. - Verificar que pueden ser maniobrables para el ingreso y salida del horno. - Al trasladar manualmente e ingresar el back al equipo, deben utilizar un carrito de transporte o en otro caso, avisar a un compañero para la apertura de la puerta. - Evite pegar objetos calientes hacia el cuerpo y mantener las mangas del uniforme hasta el puño para evitar un posible contacto. - Utilizar guantes kevlar y sobre estos los guantes de vinilo, - Utilizar mangas correctamente.
		Contacto por líquidos calientes	- Se debe llenar solo $\frac{3}{4}$ del volumen total de la bandeja gastronómica. - Se deberá usar guantes para temperaturas calientes. - Utilizar mangas externas de tela, no apoyarse, ni arrimarse al equipo. - Considerar que para la colocación de líquidos calientes en los holdings solo se deberá de colocar hasta el cuarto nivel.
12	Enfilar y rotular bandejas gastronómicas con alimentos abatidos y colocación en cámara conservadora	Lesiones musculo esquelético	- Hacer el recorrido del enfilar de forma pausada y controlar el plastic film en todo el desarrollo de la tarea, así evitar doble esfuerzo por rotura del film.
		Caída de objetos	- Estar siempre consciente del espacio donde estamos trabajando. - Nuestra visibilidad nunca será obstruida. - Sujetar firmemente el plastic film en toda la tarea. - Las bandejas gastronómicas enfiladas y rotuladas será puestas momentáneamente sobre la mesa de trabajo. - Verificar que las rejillas de la cámara conservadora se encuentren en buen estado, no forzar el movimiento de este. - De encontrar alguna inconformidad, informa al supervisor inmediato para que pueda gestionar su mantenimiento correctivo. - No sobrecargar la cámara.
		Aprisionamiento de manos	- Asegurar la puerta cuando se va tener abierto el equipo.
13	Traslado manual interno en cocina de preparación de insumos y materiales	Lesiones musculo esquelético	- Coger o manipular la carga con los insumos con ambas manos. - Si el peso excede los 25 kg. Pida apoyo de un compañero.
		Caída de objetos	- Estar siempre consciente del espacio donde estamos trabajando. - Nuestra visibilidad nunca será obstruida. - Al trasladar las bandejas gastronómicas vacíos para ser utilizados, llevar sin obstáculos la visibilidad al caminar.
		Contacto con superficies calientes	- Las bandejas gastronómicas serán llenados aun máximo del $\frac{3}{4}$ de su capacidad total. - Comunicar al resto de los compañeros sobre su presencia evitando chocar con ellos. - Realizar esta tarea lentamente evitando producir caída del alimento caliente. - Mantener las mangas de la chaqueta hacia abajo durante la tarea.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 12 de 13

		Caída al mismo nivel	- Utilizar guantes kevlar y guantes de vinilo sobre estos. - Antes de iniciar el traslado verificar que no exista agua o grasa no obstáculos en el piso. - Utilizar botines de seguridad antideslizantes.
		Contaminación cruzada	- Verificar la limpieza de equipos antes de usarlos. - Lavado de manos cada cambio de actividad.
		Exposición a bajas temperaturas	- En caso de necesitar entrar a las cámaras de refrigeración, utilizar la casaca que se encuentra en la puerta de la cámara. - Al retirarse de la cámara devolver la casaca a su sitio.
14	Traslado mecánico interno en cocina de alimentos insumo y materiales	Lesiones musculo esqueléticos	- Coger o manipular la carga con los insumos con ambas manos. - Si el peso excede los 25 kg. De peso pida apoyo de un compañero. - Verificar el estado de las ruedas de los coches de transporte en caso se encuentren en mal estado avise al supervisor y retire el equipo del área.
		Caída de objetos	- El apilamiento de los productos será por peso, los objetos pesados abajo y los livianos arriba. - Los holdings deberán de ser trasladados entre dos personas. - No está permitido el traslado de holding con cables desde el área de cocina caliente al comedor o viceversa.
		Contacto con superficies calientes y líquidos calientes	- Las bandejas gastronómicas serán llenadas a un máximo de $\frac{3}{4}$ de su capacidad total. - En caso se haga uso de los coches de 3 niveles para el traslado de líquidos calientes solo se colocarán las bandejas gastronómicas en una fila. - No se deberán utilizar los coches (L) para el traslado de líquidos caliente, solo se puede transportar preparados solidos hasta 3 niveles y estabilizando las bandejas gastronómicas.
		Caída al mismo nivel	- Evidenciar que el área de transito se encuentre limpia y ordenada antes de ejecutar la tarea. - La carga no impedirá la visibilidad del área. - Uso obligatorio de botines de seguridad antideslizantes.
		Choque contra instalaciones o personas	- Mantener distancia mínima aprox. De 30 cm, cuando maniobre carga ente los pasadizos. - Avisar la presencia de la carga en movimiento al personal que se encuentra transitando, especialmente en las curvas.
		Volcadura de carga	- De necesitar la carretilla, estabilizar la carga entre las uñas del equipo previo a su trabajo. - Trasladar la carga cuando se encuentre enfilada y haya sido amarrada. - Nunca colocar objetos sobre la carga.
		Exposición a bajas temperaturas	- En caso de necesitar entrar a las cámaras de refrigeración utilizar la casaca que se encuentra en la puerta de la cámara. - Al retirarse de la cámara devolver la casaca a su sitio.

5 RESTRICCIONES

Ítem	RESTRICCIONES A TENER EN CUENTA DURANTE LA ACTIVIDAD	PERSONAL (carga de quienes realizan la actividad)
------	--	---

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO		
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA CALIENTE		
	Área: NUTRICION	Versión: 002	
	Código: PETS – NUTR 17	Página: 13 de 13	

1	No alterar y/o omitir los pasos establecidos en el procedimiento.	Todo el personal involucrado
2	Si el trabajador esta en mal estado de salud, no realizara el trabajo	Todo el personal involucrado
3	En el caso que se evidencie ruptura de platos y tazas de loza, reportar inmediatamente al supervisor.	Todo el personal involucrado
4	Si el trabajador no cuenta con los EPP descritos, se aplicará suspensión de tareas.	Todo el personal involucrado
5	Si los equipos y/o herramientas que presentan defectos o deterioros que afecten su operatividad deber ser inmovilizados de inmediato.	Todo el personal involucrado
6	De presentarse evidentes signos de fatiga y/o somnolencia por parte del colaborador no se permitirá su continuidad en la tarea.	Todo el personal involucrado
7	No ingresar a un área si no cuenta con los permisos de ingreso respectivo.	Todo el personal involucrado
8	Ante situaciones no contempladas en el presente procedimiento, deberá consultarlo con el supervisor del área y/o supervisor de seguridad.	Todo el personal involucrado
9	No retirarse del área si existe equipos encendidos. En los cambios de guardia la salida del área será a las 20 horas. El supervisor deberá estar en el área de trabajo 7 a 8 y 19 a 20 horas por ser horarios crítico en el proceso.	Todo el personal involucrado

Preparado por:	Revisor por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado
	Administrador	Sup. De Calidad		Gerente General
Fecha:				Fecha:

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DESINFECCIÓN DE INSUMOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 18	Página: 1 de 5

1 PERSONAL

- 1.1 Maestro de cocina
- 1.2 Cocinero.
- 1.3 Ayudante de cocina.
- 1.4 Auxiliar general

2 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- 2.1 Lentes de seguridad tipo googles
- 2.2 Delantal de PVC
- 2.3 Guantes de hilo con palma de goma
- 2.4 Guantes de jebe o nitrilo
- 2.5 Guantes anticorte (Kevlar)
- 2.6 Botín antideslizante
- 2.7 Botas de jebe antideslizante

3 EQUIPO / HERRAMIENTA / MATERIALES

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
3.1 Dosificador de productos químicos	3.1 Carrito (coche "L") 3.2 Cuchillo 3.3 Tablas de picar	3.1 Jabas 3.2 Parihuelas 3.3 Tachos para residuos 3.4 Bolsas para residuos 3.5 SUMA D44 (desinfectante de alimentos) 3.6 SUMA J512 (desinfectante de superficies) 3.7 Táboas 3.8 FOAM PUM (pulsador y/o probeta)

4 PROCEDIMIENTOS

N°	ACTIVIDAD	RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL
1	Cargar trasladar y descarga de insumos hacia el área de desinfección	Caídas al mismo nivel	- Realizar reunión de seguridad. - Verificar el área y asegure que el piso se encuentre libre de obstáculos. - Mantener el área de trabajo limpia y ordenada. - Personal antes de iniciar la tarea debe de proceder a lavarse y desinfectarse las manos.
		Caída de objetos	- El área de almacén será el encargado de dejar las jabas apiladas fuera del área de desinfección teniendo en cuenta que la altura máxima de apilamiento sea de 1.6 mt (es decir 5 jabas de alto máximo), quien a su vez deberá de notificar al personal de desinfección para su ingreso inmediato de los productos despachados al área. - Se ara prioridad a los productos perecibles o los que deban mantener cadena de frio en todo proceso. - En caso hago uso de un carrito (L), verifique que se encuentre operativo (plataforma, llantas y frenos). - Reporte si no se encuentra en buen estado y utilice uno operativo. - El carrito en "L" así como otro vehículo de transporte que

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DESINFECCIÓN DE INSUMOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 18	Página: 2 de 5

			ingrese al área debe de estar higienizado, ya que el área es un área critica. - Al momento de alzar las jabas sujétalas de sus azas hacia el carrito "L", asegurando su estabilidad antes de colocar otra jaba (máximo 3 jabas de alto y en 2 filas). - Al colocar las jabas en el área de desinfección, su altura máxima de aplanamiento sea de 1.6 mt. (5 jabas de alto máximo). - Si la carga llegase a caerse, no intentar detener su caída sino alejarse del área de impacto.
		Contactos con personas en áreas de transito	- Al pasar por los pasadizos avisar, para que se percaten de su presencia, al girar tener cuidado, siempre, comunicar cuando transite por las áreas.
		Lesiones músculo esqueléticos	- Cargue o descargue manualmente las jabas u otro envase que contenga los insumos, utilizando siempre las 2 manos. - Si el peso excede los 25 kg de peso pida apoyo de un compañero o utilice los carritos "L". - Frenar el coche "L" al cargar y descargar. - Descargar las jabas con insumos en parihuelas asignadas o en una jaba vacía. - Aplicar técnica manual de carga a lo largo de toda la tarea. - Evite arrastrar las jabas. - Las kavas una vez usadas, deben de limpiarlas y sanitizarlas en el área mencionada; la persona responsable de la sanitización debe de usar EPP correspondiente.
		Aprisionamiento de manos	- No introducir dos dedos entre las cargas. - Agarrar las jabas desde sus azas. - Utilizar guantes de hilo con palma recubierta o guantes kevlar.
2	Depuración de insumos	Caídas al mismo nivel	- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
		Lesiones musculo esquelético	- Para evitar sobre esfuerzo siempre utilice cuchillos con filo. - En caso de tareas prolongadas aplique pausas activas y/o rotación de tareas.
		Contacto con objetos cortantes	- Inspeccione el cuchillo antes de proceder a utilizarlo. - Se utiliza una mesa estable con superficie lisa, tabla de picar fijada sobre un paño húmedo. - El corte siempre se realiza en dirección opuesta del manipulador. - Retirar las etiquetas de la fruta con cuchillos descartables o cuchillo de mesa. - Utilizar guante de malla de acero inoxidable para toda manipulación de utensilios punzocortantes (cuchillos). - Los utensilios deben de estar sumergidos en SUMA J 512 a una concentración del 200ppm se usa cinta reactiva).
		Contaminación del suelo	- Segregar los residuos generados de la depuración en tachos correspondiente con bolsas del mismo color al interior.
3	Lavado de insumos	Lesiones musculo esquelético	- Trasvasar manualmente los insumos ya depurados a la poza de lavado y realizar el lavado de los insumos con agua corriente y fría. - Colocar los insumos lavados en jabas blancas (previamente desinfectadas). - No carga más de 25 kg de peso por jaba.
		Caída al mismo nivel	- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DESINFECCIÓN DE INSUMOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 18	Página: 3 de 5

		Exposición continua a humedad	- Para el caso que se utilice una escobilla tener cuidado de no realizar de manera brusca a fin de no generar salpicaduras y mojarse innecesariamente. - Utilizar guantes nitrilo de 18", mandil de PVC.
4	Desinfección de insumos	Lesiones musculo esquelético	- Traslade manualmente los insumos lavados a las pozas de desinfección. - Sumergir los insumos en solución desinfectante y a un tiempo determinado según el procedimiento de desinfección de insumos. - En algunos casos se sumergirá la baja entera con productos en su interior (según sea el producto). - Aplicar técnica de levantamiento manual de carga. - Evite arrastrar las jabas.
		Contaminación cruzada	- Utilizar jabas blancas lavadas y desinfectadas. - No colocar las jabas en contacto con el suelo o superficie contaminada. - Enfilar productos antes de rotular, no exponer los productos a T° ambiente por más de 30 minutos, almacenar en refrigeración (zona de productos desinfectados).
		Contacto con productos químicos	- Dosificar productos químicos (desinfectante) según tabla de productos químicos Diversy mediante el uso de dosificador automatizado. - En el caso el dosificador sufra desperfectos y/o el químico por fabrica no tenga dosificador, se realizará de manera manual hasta que se realice el mantenimiento del equipo dosificador. - Para realizar la dosificación manual se deberá hacer uso de los pulsadores en la galonera y presionar para que el químico caiga sobre una jarra o probeta graduada, la cantidad de solución dependerá de la tabla de dosificación de productos químicos, las cuales se encuentra en cada área. - En caso de utilizar jarra o probeta estas deberán de ser lavadas antes de utilizar con otro producto químico. - Cuando se termine el producto químico, procederá a cambiarla, retire solo el envase e instale el nuevo envase del químico. - Use el EPP correspondiente. - Los químicos puros deben estar siempre sobre una bandeja de contención separados según tabla de compatibilidad de productos químicos, la bandeja de contención debe superar el 110% de la capacidad almacenada. - Los embaces de productos químicos puros o en solución deben contar con rotulado de identificación. - Tener y conocer la hoja de seguridad del producto químicos a ser utilizado (MSDS). - Utilizar guantes de nitrilo, mandil PVC y lentes Google. - En caso de emergencia (contacto con producto químico en ojos), diríjase a lavar los ojos y reporte al supervisor inmediato.
5	Enjuague de insumos desinfectados	Lesiones musculo esquelético	- Traslade manualmente los insumos desinfectados a la poza de enjuague. - Traslade manualmente los insumos desinfectados a la poza de enjuague, sumerja varias veces para facilitar su enjuague. - Colocar los insumos enjuagados en jabas blancas

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DESINFECCIÓN DE INSUMOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 18	Página: 4 de 5

			previamente desinfectadas. - No cargue más de 25 kg de peso en las jabas.
		Caídas al mismo nivel	- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
		Exposición continua a humedad	- La poza será llenada a un máximo de $\frac{3}{4}$ de su capacidad total. - Se utilizará guantes de nitrilo de caña larga, mandil impermeable y lentes Google.
6	Enfilar y rotular jabas con insumos o productos desinfectados y enjuagados	Caídas al mismo nivel	- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
		Caída de objetos	- Colocar en una mesa los insumos para enfilarla y rotularla. - Enfilar las jabas que contiene los insumos desinfectados y enjuagados e inmediatamente rotularlos. - Cargue las jabas enfiladas y rotuladas y apilarlas sobre un carrito "L" previamente inspeccionado e higienizado. - Asegure su estabilidad antes de colocar la siguiente jaba. - Máximo 3 jabas de alto y en 2 filas. - Si la carga llegase a caerse no intentar detener su caída si no alejarse del área de impacto.
		Contaminación cruzada	- Verificar el tiempo de vida de lampara UV. Utilizar únicamente agua filtrada.
		Lesiones musculo esquelético	- No cargue más de 25 kg. De peso. - Aplicar técnica manual de cargas a lo largo de toda la tarea.
7	Trasladar y almacenar insumos desinfectados y enjuagados a cámara de refrigeración u otra área	Caída al mismo nivel	- Mantener el área de trabajo limpio y ordenado
		Caída de objetos	- Si las ruedas del carrito no permitiesen que el carro avance, no forzar su recorrido, detener la actividad y cambiar de carrito. - Al llegar a la cámara de refrigeración apilar las jabas con insumos desinfectados hasta una altura máxima de 1.6 mt. (5 jabas de alto máximo), sino colocarlas en estantes empotrados de acuerdo al peso de la jaba.
		Contaminación biológica	- Los productos se deben trasladar protegidos.
		Lesiones musculo esquelético	- Aplicar técnica manual de carga a lo largo de toda la tarea. - Evitar arrastrar las jabas.
		Aprisionamiento de manos	- No introducir los dedos entre las cargas. - Al momento de cerrar la puerta de la cámara de refrigeración, las manos deben encontrarse fuera del alcance de la puerta. - Utilizar guantes de hilo con palma recubierta o guantes kevlar.
		Contacto con personas en áreas de transito	- Al pasar por los pasadizos avisar, para que se percaten de su presencia, al girar tener cuidado siempre. - Comunicar cuando transite por las áreas.
		Exposición a bajas temperaturas	- Antes de ingresar a la cámara colocarse la casaca que se encuentra en la puerta de este. Colocar la casaca en el lugar encontrado al terminar la tarea. - La cámara debe de estar correctamente ordenado y limpio, así se previene algún tipo de caída. - Maniobre la perilla de apertura interna en caso de quedar atrapado al interior de la cámara.

	PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO	
	DESINFECCIÓN DE INSUMOS	
	Área: NUTRICION	Versión: 002
	Código: PETS- NUTR 18	Página: 5 de 5

5 RESTRICCIONES

Ítem	RESTRICCIONES A TENER EN CUENTA DURANTE LA ACTIVIDAD	PERSONAL (cargo de quienes realizan la actividad)
1	No alterar y/o omitir los pasos establecidos en el procedimiento.	Todo el personal involucrado
2	Si el trabajador esta en mal estado de salud, no realizara el trabajo	Todo el personal involucrado
3	Si el trabajador no cuenta con los EPP descritos, se aplicará suspensión de tareas.	Todo el personal involucrado
4	Si los equipos y/o herramientas que presentan defectos o deterioros que afecten su operatividad deber ser inmovilizados de inmediato.	Todo el personal involucrado
5	De presentarse evidentes signos de fatiga y/o somnolencia por parte del colaborador no se permitirá su continuidad en la tarea.	Todo el personal involucrado
6	No ingresar a un área si no cuenta con los permisos de ingreso respectivo.	Todo el personal involucrado
7	Ante situaciones no contempladas en el presente procedimiento, deberá consultarlo con el supervisor del área y/o supervisor seguridad.	Todo el personal involucrado

Preparado por:	Revisor por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado
	Administrador	Sup. De Calidad	I	Gerente General
Fecha:				Fecha:

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES IPERC

Equipo evaluador:			
Revisión 01	SUPERVISOR DE SST	Fecha de actualización:	15/11/2022
Puestos:	Representante Legal, administrador, Cocinero, Ayudantes Y Mozos.		

Elaborado por:		Aprobado por:	 M. P. RODRÍGUEZ
Supervisor de SST: 06/10/2022		Representante Legal: 06/10/2022	 M. P. RODRÍGUEZ

EVALUACION DE RIESGOS INICIAL												PLAN DE MINIMIZACIÓN				EVALUACIÓN DEL RIESGO RESIDUAL											
Actividad	Tipo de actividad (rutinaria, no rutinaria)	Peligro	Riesgo	Grado Potencial	PROBABILIDAD					Índice severidad (N)	Grado de Riesgo (PP)(N)	Nivel de Riesgo	Significado	Orden de prioridad	Medida de control	Responsable de implementación	Fecha de implementación	PROBABILIDAD						Índice severidad (N)	Grado de riesgo (PP)(N)	Nivel de Riesgo	Significado
					Índice de personas expuestas (P1)	Índice de procedimientos existentes (P2)	Índice de Capacitación (P3)	Índice de exposición a riesgo (P4)	Índice de Probabilidad (P5)									Índice de personas expuestas (P1)	Índice de procedimientos existentes (P2)	Índice de Capacitación (P3)	Índice de exposición a riesgo (P4)	Índice de Probabilidad (P5)					
Recepcion de Mercaderia para cocina	NR	Interacción con personas y superficies probablemente contaminadas con COVID-19	Exposición al COVID-19	Enfermedad o causa de COVID	2	3	3	3	11	1	11	Moderado	No significativo	Eliminación	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable	No significativo	
					Institución	No aplica	No aplica	No aplica																			
					Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica																			
					Controles administrativos	- Capacitación COVID-19	Supervisor SST	Implementada																			
					EPP's	- Uso de mascarilla - Uso de guantes de seguridad	Asistente de logística	Implementada																			
	NR		Carga de insumos	Golpes, fracturas, muerte	2	3	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Eliminación	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable	No significativo	
					Institución	No aplica	No aplica	No aplica																			
					Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica																			
					Controles administrativos	- Mantenimiento preventivo	Asistente de logística	Implementada																			
					EPP's	No aplica	No aplica	No aplica																			
	NR	Recepcion	Exposición a radiación ionizante por el sol (ultravioleta)	Daños en los tejidos de la piel, cáncer	2	3	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Eliminación	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable	No significativo	
					Institución	No aplica	No aplica	No aplica																			
					Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica																			
					Controles administrativos	- Capacitación en prevención de radiación solar - Evitar exponerse directamente al sol entre las 10 am y 4pm	Supervisor SST	Nov-22																			
					EPP's	- Uso de cremas con protección UV - Usar gorra - Aplicarse bloqueador solar en la piel con un FPS mínimo de 50	Supervisor SST	Nov-22																			
	NR		Asfalto, y atentados a la integridad personal	Golpes, fracturas, muerte, pérdida material	2	3	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Eliminación	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable	No significativo	
					Institución	No aplica	No aplica	No aplica																			
					Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica																			
Controles administrativos					- Capacitación en IPERC - Evitar paños resaca	Supervisor SST	Nov-22																				
EPP's					No aplica	No aplica	No aplica																				



15/11/2022

[illegible]



IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES IPERC

Equipo evaluador:

Revisión 01	SUPERVISOR DE SST	Fecha de actualización:	15/11/2022
Puestos:	Representante Legal, administrador, Cocinero, Ayudantes Y Mozos.		

Elaborado por:

Supervisor de SST.
06/10/2022

Aprobado por:

Representante Legal
06/10/2022



EVALUACION DE RIESGOS INICIAL													PLAN DE MINIMIZACIÓN				EVALUACIÓN DEL RIESGO RESIDUAL									
Actividad	Tipo de actividad (rutinaria, no rutinaria)	Peligro	Riesgo	Daño Potencial	PROBABILIDAD					Índice de Severidad (I)	Grado de Riesgo (P*I)	Nivel de Riesgo	Significado	Orden de prioridad	Medida de control	Responsable de implementación	Plazo de implementación	PROBABILIDAD					Índice de Severidad (I)	Grado de Riesgo (P*I)	Nivel de Riesgo	Significado
					Índice de Personas expuestas (P1)	Índice de procedimientos existentes (P2)	Índice de Capacitación (P3)	Índice de exposición al riesgo (P4)	Índice de Probabilidad (P5)									Índice de Personas expuestas (P1)	Índice de procedimientos existentes (P2)	Índice de Capacitación (P3)	Índice de exposición al riesgo (P4)	Índice de Probabilidad (P5)				
Desarrollo rutinario laboral	NR	Desastres naturales	Sismo	Daño a la persona	2	3	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Substitución	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable	No significativo
					2	3	3	3	11	2	22	Importante		Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica									
			2	3	3	3	11	2	22	Importante	Controles administrativos	- Implementación de extintores - Señalización de seguridad - Botiquín		Asistente de logística	Implementada											
			2	3	3	3	11	2	22	Importante	Epp's	No aplica		No aplica	No aplica											
		Incendio	Quemaduras, daños a la piel	2	3	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Eliminación	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable	No significativo	
				2	3	3	3	11	2	22	Importante		Substitución	No aplica	No aplica	No aplica										
				2	3	3	3	11	2	22	Importante		Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica										
				2	3	3	3	11	2	22	Importante		Controles administrativos	- Implementación de extintores - Señalización de seguridad - Botiquín	Asistente de logística	Implementada										
	Asfoda		2	3	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Epp's	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable	No significativo		
			2	3	3	3	11	2	22	Importante		Eliminación	No aplica	No aplica	No aplica											
			2	3	3	3	11	2	22	Importante		Substitución	No aplica	No aplica	No aplica											
			2	3	3	3	11	2	22	Importante		Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica											
R	Trabajos en cocina	Cortes en manos	Cortes	3	2	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Controles de ingeniería	No aplica	No aplica	No aplica	2	1	2	2	7	1	7	Tolerable	No significativo	
				3	2	3	3	11	2	22	Importante		Controles administrativos	- Realizar verificación de Guantes dondeque	Administración de	Implementada										
				3	2	3	3	11	2	22	Importante		Epp's	- Usar Guantes para cortes	Administración de	Implementada										
				3	2	3	3	11	2	22	Importante		Eliminación	No aplica	No aplica	No aplica										
			3	2	3	3	11	2	22	Importante	Significativo	Substitución	No aplica	No aplica	No aplica											
			3	2	3	3	11	2	22	Importante																
			3	2	3	3	11	2	22	Importante																
			3	2	3	3	11	2	22	Importante																

Equipo evaluador:			
Revisión 01	SUPERVISOR DE SST	Fecha de actualización:	15/11/2022
Puestos:	Representante Legal, administrador, Cocinero, Ayudantes Y Mozos.		

Elaborado por:	Aprobado por:	 CONSEJERÍA "LA HUAYTENA" RUC: 1021604444 REPRESENTANTE LEGAL
Supervisor de SST: 06/10/2022	Representante Legal 06/10/2022	

EVALUACION DE RIESGOS INICIAL													PLAN DE MINIMIZACIÓN				EVALUACIÓN DEL RIESGO RESIDUAL										
Actividad	Tipo de actividad (activa, no activa)	Peligro	Riesgo	Daño Potencial	PROBABILIDAD					Índice Inverosímil (N)	Grado de Riesgo (P)* (N)	Nivel de Riesgo	Significado	Orden de prioridad	Medida de control	Responsable de implementación	Plazo de implementación	PROBABILIDAD					Índice Inverosímil (N)	Grado de Riesgo (P)* (N)	Nivel de Riesgo	Significado	
					Índice de Personas expuestas (P1)	Índice de procedimientos existentes (P2)	Índice de Capacidad (P3)	Índice de exposición al riesgo (P4)	Índice de Probabilidad (P5)									Índice de Personas expuestas (P1)	Índice de procedimientos existentes (P2)	Índice de Capacidad (P3)	Índice de exposición al riesgo (P4)	Índice de Probabilidad (P5)					
			Quemarse con la cota	Quemaduras en la Piel	1	3	3	3	10	1	10	Importante		Controles de seguridad	No aplica	No aplica	No aplica	1	1	2	2	6	1	6	Tolerable	No significativo	
														Controles administrativos	Revisar lugar de trabajo Utilizar Herramienta para Calientes	Administrador	Implementado										
														Egg's	Artículo para Calientes	Administrador	Implementado										

APROBADO  Representante Legal	ELABORADO SUPERVISOR DE SST
--	--

PROGRAMA DE CAPACITACIONES ANUALES

Modulo V (Los Alimentos y su Manipulación)																																X		X											0%								
34	Recepción de Materias Primas	Supervisor																															X		X											0%							
35	Conservación o Almacenamiento	Supervisor																															X		X											0%							
36	Tipos de Almacenamiento	Supervisor																															X		X											0%							
37	Envasado	Supervisor																																X		X											0%						
38	Etiquetado	Supervisor																																X		X											0%						
39	IPERC	Supervisor																																X		X											0%						
40	ROMBO NFPA	Supervisor																																X		X											0%						
Modulo VI (Limpieza y Desinfección)																																																					
41	Limpieza y Desinfección	Supervisor																																		X		X											0%				
42	Naturaleza de la superficie	Supervisor																																		X		X											0%				
43	Suciedad y Tipos de suciedad a eliminar	Supervisor																																		X		X											0%				
44	Elementos necesarios para la limpieza y desinfección	Supervisor																																		X		X											0%				
45	Métodos de Aplicación	Supervisor																																			X		X											0%			
46	Concentración	Supervisor																																			X		X											0%			
47	Temperatura	Supervisor																																			X		X											0%			
48	Tiempo	Supervisor																																			X		X											0%			
49	Acción Mecánica	Supervisor																																			X		X											0%			
Modulo VII (Condiciones Especificas de Manipulación en Alimentación Colectiva)																																																					
50	Elaboración	Supervisor																																					X		X											0%	
51	Manipulación de alimentos crudos	Supervisor																																					X		X											0%	
52	Pescados y Mariscos	Supervisor																																					X		X											0%	
53	Carnes	Supervisor																																					X		X											0%	
54	Verduras y Hortalizas	Supervisor																																					X		X											0%	
55	Descongelación de los productos	Supervisor																																						X		X											0%
56	Cocción de los alimentos	Supervisor																																						X		X											0%
57	Conservación de los productos cocidos	Supervisor																																						X		X											0%
58	COLPA	Supervisor																																						X		X											0%
59	Instalación de Sistemas de Contención	Supervisor																																						X		X											0%
Modulo VIII (Servicio al Cliente)																																																					
60	Menú de acuerdo a lo planificado	Supervisor																																															X		0%		
61	Degustación de preparaciones	Supervisor																																															X		0%		
62	Control de Temperatura	Supervisor																																															X		0%		
63	Tiempo de exposición de las preparaciones (zona	Supervisor																																															X		0%		
64	Atención al cliente	Supervisor																																															X		0%		
65	Muestra de Referencia	Supervisor																																															X		0%		
66	Disposición de Residuos Peligrosos , derrame	Supervisor																																															X		0%		
67	Protección de Flora y Fauna	Supervisor																																															X		0%		

PLAN DE MENÚ MENSUAL

Acá un ejemplo de cómo se manejará, el tema de la variedad de platos que se preparará a lo largo de un mes, que estará elaborado y bajo supervisión de nuestra nutricionista. Que estará abierto para cualquier tipo de cambio que se desee.

PROGRAMACIÓN DE COMEDOR "LA HUAYTEÑA" PRIMERA SEMANA						
OPCIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO						
LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
BEBIDA CALIENTE / ENTRADA	AVENA C/ MANZANA	PAPA C/ HUEVO	LECHE D' QUINUA	7 SEMILLAS C/ LECHE	CHOCOLATE CALIENTE	QUINUA C/ MEMBRILLO
JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO D' FRESA C/ LECHE	JUGO SURTIDO	JUGO D' PLATANO C/ LECHE	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA C/ PIÑA
PAN. PROT.	PAN C/ HUEVO	INTEGRAL	PAN C/ TORTILLA BROCOLY	PAN C/ TORTILLA DE VERDURA	PAN C/ POLLO	PAN C/ QUESO
PAN. CAL.	PAN C/ PALTA	PAN C/ MANTEQUILLA	PAN C/ RELLENO	PAN C/ CHICHARRON Y CAMOTE	PAN C/ MERMELADA	PAN C/ POLLO Y PAPAS AL HILO
PROGRAMACIÓN DE ALMUERZO						
SOPA	AGUADITO	MENESTRÓN	SOPA DE MUNICIÓN	SOPA DE CASA	SOPA DE SEMOLA C/ POLLO	SOPA A LA MINUTA
ENTRADA	OCOPA	SALPICÓN DE POLLO	PAPA A LA HUANCAINA	ENSALADA DE PALTA	CAUSA RELLENA DE ATÚN	CREMA DE ROCOTO
PLATO DE FONDO OPCION 1	SUDADO DE PESCADO	ASADO D' RES C/ PURÉ	CAU- CAU C/ TALLARINES	ESTOFADO DE POLLO C/ CASTILLA	TERNERA A LA NORTEÑA C/ FREJOL	CHANCHO EN ADOBO C/ CAMOTE
PLATO DE FONDO OPCION 2	PICANTE DE QUINUA	CHANCHO PUNTO CUY C/ ZARZA	SECO D' RES C/ FREJOLES	PESCADO FRITO C/ LENTEJAS	SALTADO DE VAINITA	ESCABECHE DE PINTADILLA
REFresco	CARAMBOLA	CEDRÓN	CHICHA MORADA	PIÑA	CEBADA	MEMBRILLO
POSTRE	FLAN	MAZAMORRA MORADA	GELATINA	ARROZ C/ LECHE	LECHE ASADO	ARROZ ZAMBITO
PROGRAMACIÓN DE LA CENA						
SOPA	CALDO D' GALLINA	PATASCA	SOPA WANTAN	SOPA DE POLLO C/ VERDURAS	SANCOCHADO	SOPA DE CARNE
PLATO DE FONDO	LOMO SALTADO	CEVICHE DE POLLO	ARROZ CHAUFA	AJÍ DE GALLINA	CHI JAU KAI	TACU- TACU
REFresco O INFUSIÓN	TÉ	MATE	ANÍS	MANZANILLA	MARACUYA	YERBA LUISA

PROGRAMACIÓN DE COMEDOR "LA HUAYTEÑA" SEGUNDA SEMANA						
OPCIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO						
LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
BEBIDA CALIENTE / ENTRADA	PUNKY C/ LECHE	AVENA C/ CANIHUA	QUINUA C/ PIÑA	KIWICHA C/ MANZANA	MACA C/ AVENA	TÉ VERDE
JUGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MELOCOTÓN	JUGO DE MANGO	JUGO D' PLATANO C/ FRESA	JUGO DE NARANJA	JUGO D' NARANJA C/ PLATANO
PAN. PROT.	PAN C/ JAMON DE PAIS	PAN C/ HUEVO REVUELTO	PAN C/ HOT DOG	PAN C/ JAMON DE PAVO	PAN C/ POLLO C/ MANZANA	PAN C/ PALTA
PAN. CAL.	PAN C/ TAMAL	PAN C/ ACEITUNA	PAN C/ SALCHICHA	PAN C/ SANGRESITA	PAN C/ POLLO C/ PALTA	PAN C/ ATÚN
PROGRAMACIÓN DE ALMUERZO						
SOPA	SOPA DE PESCADO	SOPA DE MARISCO	CHILCANO	SOPA DE TOMATE	SOPA DE PICADILLO DE POLLO	CALDO DE VERDURAS
ENTRADA	PALTA RELLENA C/ ATÚN	CEVICHE DE PESCADO	PAPA RELLENA	TAMALES DE POLLO	TORTILLA DE COLIFLOR	ZARZA DE CRIADILLAS
PLATO DE FONDO OPCION 1	TALLARIN SALTADO	CARAPULCRA D' CHANCHO	ARROZ VERDE C/ MARISCO	OLLUCO C/ CARNE	CHANFAINITA	AJIACO
PLATO DE FONDO OPCION 2	MONDONGUITO A LA ITALIANA	SALTADO DE CAIGUA	SALTADO DE COLIFLOR	ARROZ C/ POLLO Y C/ ENSALADA RUSA	ADOBO D' CARNE D' RES	CHARQUICAN
REFresco	LIMÓN	NARANJA	MARACUYÁ	FRESA	UVA	LINAZA
POSTRE	CHAMPÚ D' LECHE	PIONONO	KEKE DE VAINILLA	CHIFON	PIE DE MANZANA	CHOCOTEJAS D' MANÍ
PROGRAMACIÓN DE LA CENA						
SOPA	CONSOMÉ	PUCHERO	SOPA CRIOLLA	SOPA DE PAICO	SOPA DE CHAIRO	CALDO DE RES
PLATO DE FONDO	SPAGHETTI C/ VERDURAS MIXTAS	CAZUELA DE PESCADO	PACHAMANCA	ARROZ C/ POLLO	BISTECK A LO POBRE	TALLARINES ROJOS C/ POLLO
REFresco O INFUSIÓN	MANZANA	MUÑA	DURAZNO	PERA	LIMA	TORONJA

PROGRAMACIÓN DE COMEDOR "LA HUAYTEÑA" TERCERA SEMANA						
OPCIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO						
LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
BEBIDA CALIENTE / ENTRADA	EMOLIENTE	TÉ DE CANELA	PONCHE DE HABAS	CAPUCHINO	INFUSIÓN CITRICA	AVENA C/ PIÑA
JUGO	JUGO DE BANANA C/ ARANDANOS	JUGO ESPECIAL	JUGO DE ZANAHORIA, PIÑA Y NARANJA	JUGO DE MANGO Y MANZANA	JUGO DE CHIA	JUGO DE CHIRIMOYA
PAN. PROT.	PAN C/ QUESO C/ PHILADELFA	PAN C/ PATÉ	PAN C/ POLLO Y APIO	PAN C/ ARREBOSADO DE PEJERREY	PAN C/ JAMÓN	PAN C/ ARREBOSADO DE VERDURAS
PAN. CAL.	PAN C/ TOCINO	PAN C/ HUMITAS	PAN C/ PECHUGA	PAN C/ ASADO	PAN C/ BUTIFARRA	PAN C/ HAMGURGUESA
PROGRAMACIÓN DE ALMUERZO						
SOPA	SOPA DE MOTE	SOPA DE CALABAZA	SOPA DE FIDEOS C/ HIGADITOS	SOPA DE MISO C/ VERDURAS	SOPA DE GARBANZO	SOPA DE VERDURAS EN JULIANA
ENTRADA	ENSALADA CÉSAR	CAUSA RELLENA DE POLLO	ENSALADA POKE DE ATÚN	ENSALADA D' PALT, CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA CAPRECE	ENSALADA ZANAHORIA Y NABO
PLATO DE FONDO OPCION 1	POLLO EN AJÍ	ASADO DE POLLO C/ PURÉ	CAU-CAU DE POLLO	ESCABECHE DE PESCADO	HIGADO ENCEBOLLADO	ROCOTO RELLENO
PLATO DE FONDO OPCION 2	PUCA PICANTE	TALLARINES A LA HUANCAINA	TALLARINES VERDES C/ BISTECK	LOCRO DE ZAPALLO C/ POLLO	LOMO AL JUGO	POLLO AL SILLAO
REFresco	MANGO	CHICHA D' JORA	CAMU-CAMU	GRANADILLA	GUANABANA	GRANADA
POSTRE	TORTA HELADA	CHOCOTEJAS DE PECANA	GELATINA D' PIÑA	MARCIANO D' FRESA C/ LECHE	MAZAMORRA D' CALABAZA	COMPOTA DE PLATANOS
PROGRAMACIÓN DE LA CENA						
SOPA	CALDO DE CABEZA	INCHICAPI	SHÁMBAR	SOPA DE CHOROS	SOPA DE CANGREJO	CHUPE DE CAMARONES
PLATO DE FONDO	ARROZ A LA CUBANA	PESCADO FRITO C/ ZARZA CRIOLLA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ ÁRABE C/ CHANCHO	ALITAS BBQ C/ PAPAS FRITAS	PARIHUELA
REFresco O INFUSIÓN	TÉ ROJO	MENTA C/ MUÑA	COCONA	AGUAJE	LUCÚMA	UVA BORGOÑA

PROGRAMACIÓN DE COMEDOR "LA HUAYTEÑA" CUARTA SEMANA						
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO						
LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
BEBIDA CALIENTE / ENTRADA	PONCHE DE NARANJA	SIDRA CALIENTE C/ LIMÓN	PONCHE DE PIÑA C/ CANELA	PONCHE DE MAZANA	SIDRA CALIENTE C/ NARANJA	PONCHE DE JAMAICA
JUGO	JUGO DE MELOCOTÓN C/ YOGUR	JUGO DE ARÁNDANOS Y FRUTOS ROJOS	JUGO DE MELÓN C/ MANGO Y PLATANOS	JUGO DE PIÑA C/ MANDARINA	JUGO DE UVA C/ PLATANO Y YOGUR	JUGO DE PLATANO C/ CHOCOLATE
PAN. PROT.	PAN C/ JAMÓN Y QUESO	PAN C/ PIÑONES Y QUESO A LA MOZZARELLA	PAN C/ PATÉ Y ACEITUNAS	PAN C/ PURÉ D' PAPAS C/ POLLO	PAN C/ HOT DOG VEGANO	PAN C/ PALTA Y QUESO
PAN. CAL.	PAN C/ LOMO DE CERDO	PAN C/ BACÓN DE PAVO	PAN C/ CHANCHO Y ZARZA	PAN C/ LOMO SALTADO	PAN C/ MANTEQUILLA Y MERMELADA	PAN C/ POLLO DESILACHADO
PROGRAMACIÓN DE ALMUERZO						
SOPA	AGUADITO DE ATÚN	SOPA DE MENESTRON C/ VERDURAS	AGUADITO DE PAVO	CALDO DE MOTE C/ MONDONGO	AGUADITO DE POLLO	SOPA DE DIETA BLANDA
ENTRADA	CHOCLO C/ PAPAS	OCOPA AREQUIPEÑA	ENSALADA DE TARWI	COCTEL DE CAMARONES	ENSALADA DE PALLARES	ENSALADA DE QUINUA
PLATO DE FONDO OPCION 1	OLLUQUITO C/ SANGRESITA Y CARNE MOLIDA	ESTOFADO DE POLLO AL VINO	PAVITA GUISADA C/ ARROZ A LA FLORENTINA	ARROZ ARABE NAVIDEÑO	LOCRO DE ZAPALLO C/ HABAS	GUIISO DE CUY
PLATO DE FONDO OPCION 2	SECO DE PATO C/ FREJOLE	PATO AL AJÍ	ADOBO DE PAVITA TROZADA	AJÍ DE COLIFLOR HORNEADO	TALLARIN SALTADO DE HIGADO	MATASQUITA DE CARNE
REFRESCO	TORONJA	LIMÓN	FRESA	MARACUYA	TAMARINDO	SANDIA
POSTRE	SUSPIRO DE LIMEÑA	RANFAÑOTE	HUEVO CHIMBO	CHAMPU DE GUANABANA	CHAMPÚ DE PIÑA	COMPOTA DE NARANJA
PROGRAMACIÓN DE LA CENA						
SOPA	CHAUQUE AREQUIPEÑO	CHUPIN DE TRAMBOYO	CALDO DE BOLA	CALDO DE CARNERO	CALDO VERDE DE PAPA	CHICHA EN CALDO
PLATO DE FONDO	ALITAS DE POLLO AL HORNO	POLLO A LA CERVEZA	AJÍ DE QUINUA	SPAGUETTI AL PESTO	ASADO DE PESCADO	PEPIAN DE ARROZ
REFRESCO O INFUSIÓN	YERBA LUISA	AGUAJE	MUÑA	TÉ ROJO	ANÍS	MATE

CERTIFICADOS DE TRABAJO Y CONTRATOS

	ACTA DE CONFORMIDAD	HPG-P-SIG-5-R6
		V. 00 – 01.12.2021
		Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/1RA ADENDA

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : PRIMERA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN
DE SERVICIO

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :

- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/02/2022

FECHA DE TERMINO : 30/04/2022

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023



Frank Maita Benito

	ACTA DE CONFORMIDAD	HPG-P-SIG-5-R6
		V. 00 – 01.12.2021
		Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/2DA ADENDA

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : SEGUNDA ADENDA AL CONTRATO DE
LOCACIÓN DE SERVICIO

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :

- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/05/2022

FECHA DE TERMINO : 30/09/2022

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023



Frank Maita Benito

	ACTA DE CONFORMIDAD	HPG-P-SIG-5-R6
		V. 00 – 01.12.2021
		Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/3RA ADENDA

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : TERCERA ADENDA AL CONTRATO DE
LOCACIÓN DE SERVICIO

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :

- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/10/2022

FECHA DE TERMINO : 31/12/2022

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023



Frank Maita Benito



ACTA DE CONFORMIDAD

HPG-P-SIG-5-R6

V. 00 – 01.12.2021

Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO/4TA ADENDA

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : CUARTA ADENDA AL CONTRATO DE
LOCACIÓN DE SERVICIO

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :
- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/01/2023

FECHA DE TERMINO : 31/03/2023

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023

Frank Maita Benito

	ACTA DE CONFORMIDAD	HPG-P-SIG-5-R6
		V. 00 – 01.12.2021
		Página 1 de 1

CONTRATISTA/PROVEEDOR : MARCO ANTONIO RONDÓN LA ROSA
RESTAURANTE "LA HUAYTEÑA"

No. RUC : 10751694844

MONTO : INDICADO EN EL CONTRATO

ORDEN DE SERVICIO/COMPRA : CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIO/INICIAL

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO :

- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA CH YARUCAYA (INCLUYE MOVILIDAD).
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE CASA DE OPERADORES.
- SERVICIO DE LAVADO DE ROPAS DE TRABAJADORES.

FECHA DE INICIO : 01/11/2021

FECHA DE TERMINO : 31/01/2022

USUARIO : HUAURA POWER GROUP S.A.

Mediante el presente documento, se deja constancia de conformidad respecto al servicio descrita.

Sayán, 23 de junio del 2023



Frank Maita Benito

PRIMERA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

Conste por el presente documento, la Primera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Primera Adenda") que celebran, de una parte, **HUAURA POWER GROUP S.A.**, identificada con RUC N° 20552721688, con domicilio en Calle Dean Valdivia N° 111, Int. 901, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima, debidamente representada por el señor Marciano Izquierdo Bello, identificado con C.E. N° 000633979, y por el señor Manuel Muñoz Najar Castañeda, identificado con DNI N° 40617821, según poderes inscritos en la Partida Registral N° 12795076 del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará "HPG"; y, de la otra parte, **Restaurante "La Huayteña"**, debidamente representada por Marco Antonio Rondón La Rosa como persona natural con RUC N° 10751694844, con domicilio en la Calle Pedro Bustamante Mz E Lot.13 Las laderas de buena vista, Barranca, a la que en adelante se denominará **LA PRESTADORA**, (a **HPG** y **LA PRESTADORA** se les denominará conjuntamente como "**LAS PARTES**", e individual e indistintamente como "**LA PARTE**") en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA CLÁUSULA.- ANTECEDENTES

Con fecha 26 de octubre de 2021, **LAS PARTES** suscribieron el Contrato de Locación de Servicios (en adelante, el "Contrato"), en virtud del cual la **HPG** contrató a **LA PRESTADORA** para que esta última se encargue de prestar los servicios integrales de alimentación, limpieza de casa de operadores y lavado de ropa para el total de operadores y empleados que laboran en la Central Hidroeléctrica Yarucaya, ubicada en Sayán, Huaura.

SEGUNDA CLÁUSULA.- OBJETO

- 2.1 Por medio de la Primera Adenda, **LAS PARTES** acuerdan extender el plazo de vigencia del Contrato indicado en la Cláusula Tercera del mismo, por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de abril de 2022.
- 2.2 Asimismo, **LAS PARTES** por medio de la Primera Adenda también acuerdan dejar sin efecto y reemplazar íntegramente el Anexo A del Contrato por el siguiente:

"ANEXO A: PRECIOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO DE ROPAS

- PRECIO DE ALIMENTACIÓN

El pago se realizará de manera semanal.

Descripción	Precio (S/.) No Incluye IGV
Desayuno	S/. 10.00
Almuerzo	S/. 24.00
Cena	S/. 11.00

- MOVILIDAD

HPG asume el costo de una (01) alimentación diaria completa por concepto de movilidad diaria de **LA PRESTADORA**.

- PRECIO POR LIMPIEZA

El pago se realizará de manera mensual con el monto de un sueldo básico (S/. 1,200.00), no incluye IGV.

- PRECIO DE LAVADO DE ROPAS

HPG es responsable de la entrega oportuna de los insumos, como son lejías, detergentes, suavizador y jabón. **LA PRESTADORA** deberá informar la cantidad de insumos a comprar con mínimo 1 mes antes. **LA PRESTADORA** debe entregar las ropas lavado, secado, planchado y doblado.



<i>Descripción</i>	<i>Precio (S/.) Incluye IGV</i>
Camisa	S/2.50
Polo manga larga	S/2.50
Polo manga corta	S/2.00
Pantalón Jean	S/3.50
Pantalón Drill	S/3.00
Polo de mantenimiento	S/2.50
Casaca	S/4.00
Chaleco	S/2.00
Sabana	S/4.00
Colcha	S/5.00
Edredón	S/8.00

TERCERA CLÁUSULA.- VIGENCIA DE LAS DEMAS CLAUSULAS DEL CONTRATO

En todo lo no modificado por la Primera Adenda, se mantienen vigentes todos los términos, condiciones y obligaciones contenidas en el Contrato.

En señal de conformidad **LAS PARTES**, suscriben la presente Primera Adenda en dos (02) ejemplares del mismo tenor y efecto legal, en la ciudad de Lima al 31 de enero de 2022.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844


Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Marciano Izquierdo Bello

Marco Antonio Rondón La Rosa

Manuel Muñoz Najar Castañeda



SEGUNDA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

Conste por el presente documento, la Segunda Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Segunda Adenda") que celebran, de una parte, **HUAURA POWER GROUP S.A.**, identificada con RUC N° 20552721668, con domicilio en Calle Dean Valdivia N° 111, Int. 901, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima, debidamente representada por el señor Marciano Izquierdo Bello, identificado con C.E. N° 000633979, y por el señor Manuel Muñoz Najar Castañeda, identificado con DNI N° 40617821, según poderes inscritos en la Partida Registral N° 12795076 del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará "**HPG**"; y, de la otra parte, **Restaurante "La Huayteña"**, debidamente representada por Marco Antonio Rondón La Rosa como persona natural con RUC N° 10751694844, con domicilio en la Calle Pedro Bustamante Mz E Lot.13 Las laderas de buena vista, Barranca, a la que en adelante se denominará **LA PRESTADORA**, (a **HPG** y **LA PRESTADORA** se les denominará conjuntamente como "**LAS PARTES**", e individual e indistintamente como "**LA PARTE**") en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA CLÁUSULA.- ANTECEDENTES

- 1.1 Con fecha 26 de octubre de 2021, **LAS PARTES** suscribieron el Contrato de Locación de Servicios (en adelante, el "Contrato"), en virtud del cual la **HPG** contrató a **LA PRESTADORA** para que esta última se encargue de prestar los servicios integrales de alimentación, limpieza de casa de operadores y lavado de ropa para el total de operadores y empleados que laboran en la Central Hidroeléctrica Yarucaya, ubicada en Sayán, Huaura.
- 1.2 Con fecha 31 de enero de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Primera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Primera Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de abril de 2022.

SEGUNDA CLÁUSULA.- OBJETO

- 2.1 Por medio de la Segunda Adenda, **LAS PARTES** acuerdan extender el plazo de vigencia del Contrato indicado en la Cláusula Tercera del mismo, por cinco (5) meses adicionales, es decir, desde el 1 de mayo de 2022 hasta el 30 de septiembre de 2022.
- 2.2 Asimismo, **LAS PARTES** por medio de la Segunda Adenda también acuerdan dejar sin efecto y reemplazar íntegramente el Anexo A del Contrato por el siguiente:

"ANEXO A: PRECIOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO DE ROPAS

- **PRECIO DE ALIMENTACIÓN**
El pago se realizará de manera semanal.

<i>Descripción</i>	<i>Precio (S/.) No Incluye IGV</i>
<i>Desayuno</i>	<i>S/. 12.00</i>
<i>Almuerzo</i>	<i>S/. 25.00</i>
<i>Cena</i>	<i>S/. 13.00</i>

- **MOVILIDAD**
HPG asume el costo de una (01) alimentación diaria completa por concepto de movilidad diaria de LA PRESTADORA.
- **PRECIO POR LIMPIEZA**
El pago se realizará de manera mensual con el monto de un sueldo básico (S/. 1,200.00), no incluye IGV.



PRECIO DE LAVADO DE ROPAS

HPG es responsable de la entrega oportuna de los insumos, como son lejías, detergentes, suavizador y jabón. **LA PRESTADORA** deberá informar la cantidad de insumos a comprar con mínimo 1 mes antes. **LA PRESTADORA** debe entregar las ropas lavado, secado, planchado y doblado.

Descripción	Precio (S/.) Incluye IGV
Camisa	S/2.50
Polo manga larga	S/2.50
Polo manga corta	S/2.00
Pantalón Jean	S/3.50
Pantalón Drill	S/3.00
Polo de mantenimiento	S/2.50
Casaca	S/4.00
Chaleco	S/2.00
Sabana	S/4.00
Colcha	S/5.00
Edredón	S/8.00

TERCERA CLÁUSULA.- VIGENCIA DE LAS DEMAS CLAUSULAS DEL CONTRATO

En todo lo no modificado por la Segunda Adenda, se mantienen vigentes todos los términos, condiciones y obligaciones contenidas en el Contrato y en la Primera Adenda.

En señal de conformidad **LAS PARTES**, suscriben la presente Segunda Adenda en dos (02) ejemplares del mismo tenor y efecto legal, en la ciudad de Lima al 30 de abril de 2022.



Firmante: MARCIANO
IZQUIERDO BELLO
CEX.000633979
RUC.20552721668
Fecha: 22/09/2022 11:56
Motivo: Firma digital
GERENTE GENERAL

Marciano Izquierdo Bello

CONSESIONES LA HUAYTERA
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Marco Antonio Rondón La Rosa



Manuel Muñoz Najar Castañeda



TERCERA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

Conste por el presente documento, la Tercera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Tercera Adenda") que celebran, de una parte, **HUAURA POWER GROUP S.A.**, identificada con RUC N° 20552721668, con domicilio en Calle Dean Valdivia N° 111, Int. 901, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima, debidamente representada por el señor Marciano Izquierdo Bello, identificado con C.E. N° 000633979, y por el señor Manuel Muñoz Najar Castañeda, identificado con DNI N° 40617821, según poderes inscritos en la Partida Registral N° 12795076 del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará "**HPG**"; y, de la otra parte, **Restaurante "La Huayteña"**, debidamente representada por Marco Antonio Rondón La Rosa como persona natural con RUC N° 10751694844, con domicilio en la Calle Pedro Bustamante Mz E Lot.13 Las laderas de buena vista, Barranca, a la que en adelante se denominará **LA PRESTADORA**, (a **HPG** y **LA PRESTADORA** se les denominará conjuntamente como "**LAS PARTES**", e individual e indistintamente como "**LA PARTE**") en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA CLÁUSULA.- ANTECEDENTES

- 1.1 Con fecha 26 de octubre de 2021, **LAS PARTES** suscribieron el Contrato de Locación de Servicios (en adelante, el "Contrato"), en virtud del cual la **HPG** contrató a **LA PRESTADORA** para que esta última se encargue de prestar los servicios integrales de alimentación, limpieza de casa de operadores y lavado de ropa para el total de operadores y empleados que laboran en la Central Hidroeléctrica Yarucaya, ubicada en Sayán, Huaura.
- 1.2 Con fecha 31 de enero de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Primera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Primera Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de abril de 2022.
- 1.3 Con fecha 30 de abril de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Segunda Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Segunda Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por cinco (5) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de septiembre de 2022 y dejar sin efecto y reemplazar íntegramente el Anexo A.

SEGUNDA CLÁUSULA.- OBJETO

- 2.1 Por medio de la Tercera Adenda, **LAS PARTES** acuerdan extender el plazo de vigencia del Contrato indicado en la Cláusula Tercera del mismo, por tres (3) meses adicionales, es decir, desde el 1 de octubre hasta el 31 de diciembre de 2022.
- 2.2 Asimismo, **LAS PARTES** por medio de la Tercera Adenda acuerdan también dejar sin efecto y reemplazar íntegramente el Anexo A del Contrato por el siguiente:

"ANEXO A: PRECIOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO DE ROPAS

- **PRECIO DE ALIMENTACIÓN**
El pago se realizará de manera semanal.

<i>Descripción</i>	<i>Precio (S/.) No Incluye IGV</i>
<i>Desayuno</i>	<i>S/. 13.00</i>
<i>Almuerzo</i>	<i>S/. 25.00</i>
<i>Cena</i>	<i>S/. 13.00</i>

- **MOVILIDAD**
HPG asume el costo de una (01) alimentación diaria completa por concepto de movilidad diaria de LA PRESTADORA.

- **PRECIO POR LIMPIEZA**

El pago se realizará de manera mensual con el monto de un sueldo básico (S/. 1,400.00), no incluye IGV.

- **PRECIO DE LAVADO DE ROPAS**

HPG es responsable de la entrega oportuna de los insumos, como son lejías, detergentes, suavizador y jabón. **LA PRESTADORA** deberá informar la cantidad de insumos a comprar con mínimo 1 mes antes. **LA PRESTADORA** debe entregar las ropas lavado, secado, planchado y doblado.

Descripción	Precio (S/.) Incluye IGV
Camisa	S/3.00
Polo manga larga	S/3.00
Polo manga corta	S/2.50
Pantalón Jean	S/4.00
Pantalón Drill	S/3.50
Polo de mantenimiento	S/3.00
Casaca	S/4.50
Chaleco	S/2.50
Sabana	S/4.50
Colcha	S/5.50
Edredón	S/8.50

TERCERA CLÁUSULA.- VIGENCIA DE LAS DEMAS CLAUSULAS DEL CONTRATO

En todo lo no modificado por la Tercera Adenda, se mantienen vigentes todos los términos, condiciones y obligaciones contenidas en el Contrato, la Primera Adenda y la Segunda Adenda.

En señal de conformidad **LAS PARTES**, suscriben la presente Tercera Adenda en dos (02) ejemplares del mismo tenor y efecto legal, en la ciudad de Lima al 30 de septiembre de 2022.

Marciano Izquierdo Bello

CONSECCIONES SA HUAYTENA
RUC. 30751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Marco Antonio Rondón La Rosa

Manuel Muñoz Najar Castañeda

CUARTA ADENDA AL CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

Conste por el presente documento, la Cuarta Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Cuarta Adenda") que celebran, de una parte, **HUAURA POWER GROUP S.A.**, identificada con RUC N° 20552721668, con domicilio en Calle Dean Valdivia N° 111, Int. 901, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima, debidamente representada por el señor Marciano Izquierdo Bello, identificado con C.E. N° 000633979, y por el señor Manuel Muñoz Najar Castañeda, identificado con DNI N° 40617821, según poderes inscritos en la Partida Registral N° 12795076 del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará "**HPG**"; y, de la otra parte, **Restaurante "La Huayteña"**, debidamente representada por Marco Antonio Rondón La Rosa como persona natural con RUC N° 10751694844, con domicilio en la Calle Pedro Bustamante Mz E Lot.13 Las laderas de buena vista, Barranca, a la que en adelante se denominará **LA PRESTADORA**, (a **HPG** y **LA PRESTADORA** se les denominará conjuntamente como "**LAS PARTES**", e individual e indistintamente como "**LA PARTE**") en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA CLÁUSULA.- ANTECEDENTES

- 1.1 Con fecha 26 de octubre de 2021, **LAS PARTES** suscribieron el Contrato de Locación de Servicios (en adelante, el "Contrato"), en virtud del cual la **HPG** contrató a **LA PRESTADORA** para que esta última se encargue de prestar los servicios integrales de alimentación, limpieza de casa de operadores y lavado de ropa para el total de operadores y empleados que laboran en la Central Hidroeléctrica Yarucaya, ubicada en Sayán, Huaura.
- 1.2 Con fecha 31 de enero de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Primera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Primera Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de abril de 2022.
- 1.3 Con fecha 30 de abril de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Segunda Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Segunda Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por cinco (5) meses adicionales, es decir, hasta el 30 de septiembre de 2022 y dejar sin efecto y reemplazar integralmente el Anexo A.
- 1.4 Con fecha 30 de setiembre de 2022, **LAS PARTES** suscribieron la Tercera Adenda al Contrato de Locación de Servicios (en adelante, la "Tercera Adenda"), en virtud de la cual **LAS PARTES** acordaron ampliar el plazo de vigencia del Contrato por tres (3) meses adicionales, es decir, hasta el 31 de diciembre de 2022 y dejar sin efecto y reemplazar integralmente el Anexo A.

SEGUNDA CLÁUSULA.- OBJETO

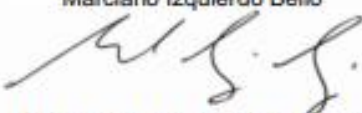
Por medio de la Cuarta Adenda, **LAS PARTES** acuerdan extender el plazo de vigencia del Contrato indicado en la Cláusula Tercera del mismo, por tres (3) meses adicionales, es decir, desde el 1 de enero de 2023 hasta el 31 de marzo de 2023.

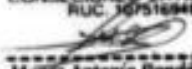
TERCERA CLÁUSULA.- VIGENCIA DE LAS DEMAS CLAUSULAS DEL CONTRATO

En todo lo no modificado por la Cuarta Adenda, se mantienen vigentes todos los términos, condiciones y obligaciones contenidas en el Contrato, la Primera Adenda, la Segunda Adenda y la Tercera Adenda.

En señal de conformidad **LAS PARTES**, suscriben la presente Cuarta Adenda en dos (02) ejemplares del mismo tenor y efecto legal, en la ciudad de Lima al 31 de diciembre de 2022.


Firmante: MARCIANO
IZQUIERDO BELLO
CEX.000633979
RUC.20552721668
Fecha: 24/02/2023 10:45
Motivo: Firma digital
GERENTE GENERAL

Marciano Izquierdo Bello

Manuel Muñoz Najar Castañeda

CONSEJERÍA "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Marco Antonio Rondón La Rosa



CONSTANCIA DE SERVICIOS POR TERCEROS

En el que suscribe el Jefe de Logística de la Empresa Cartones del Pacífico SAC con Ruc 20518791983.

Hace constar:

Que la empresa La Huayteña con Ruc 10751694844, cuyo representante legal Marco Antonio Rondón La Rosa, ha prestado servicios como concesionaria de alimentos para nuestro personal destacado ubicada en nuestra Planta en Paramonga – Av. García Castañeda S/N

Panamericana Norte Km 200 – Lima 1 – Perú dentro del periodo de 21/03/2016 al 30/06/2018, habiéndose atendido eficientemente y con calidad, no teniendo queja alguna ni reclamo sobre sus servicios prestados.

Se expide la presente CONSTANCIA DE SERVICIOS PRESTADOS POR TERCEROS, a solicitud del interesado a los fines que estime.

Paramonga, 07 de febrero del 2019.


CARTONES DEL PACIFICO S.A.C.
Heydee Lezama A.

EXPERIENCIA LABORAL DEL PERSONAL DE “LA HUAYTEÑA”

CURRICULUM VITAE



I.- DATOS PERSONALES:

- Nombres : HIENY HILARIA
- Apellidos : GÓMEZ COCHACHIN
- Estado Civil : Soltera
- Nacionalidad : Peruana
- DNI : 15845407
- EDAD : 45 años
- Colegio Profesional : CNP N° 2701
- Domicilio : Calle Carlos Sayán N ° 276, Barranca – Lima
- Celular : 996546435
- Email : hilary_1626@hotmail.com.pe
hienygc@gmail.com

II.- EDUCACION Y FORMACION PROFESIONAL:

- Estudios Primarios : C.E N° 20528 "Pampa de Lara" – Barranca.
- Estudios Secundarios : C.E.M. "Ventura Ccalamaqui"- Barranca
- **Estudios Universitarios :**
Universidad Nacional" José Faustino Sánchez Carrión" facultad de Ciencias Agropecuarias, Alimentarias y Pesqueras - Escuela Académico Profesional de Bromatología y Nutrición. – Huacho.

III.- GRADO ACADEMICO Y/O TÍTULO PROFESIONAL:

- Título Profesional: **Licenciada en Bromatología y Nutrición.**
Conferidos por la Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión- Huacho-Lima.
- **Colegio de Nutricionistas del Perú – Consejo Regional V**
Registro Colegiatura: CNP N° 2701

IV.- OTROS ESTUDIOS:

- Especialidad Profesional en Nutrición Clínica Egresado 2022.
- Curso de Evaluación, Diagnóstico e Indicadores Nutricionales – IIDENUT, 2012.
- Curso de Gestor de Proyectos de Transformación Social – MPB, 2012.
- Diplomado en Gestión Municipal – UCV-AMPE, 2010.
- Enfermería Técnica: Instituto Superior Tecnológico “Alberto Einstein” - Huacho. 1995.

V.- EXPERIENCIA LABORAL

- Entidad : Hospital de Apoyo Barranca – Cajatambo
Cargo : Apoyo en el Servicio de Nutrición y Dietética
Periodo : Del 03-01-2000 al 31-03-2000
- Entidad : Hospital “Dos de Mayo” – Lima
Cargo : Interna en el Departamento de Nutrición y Dietética de Nutrición.
Periodo : Del 01-01-2001 al 31-07-2001
- Entidad : Puesto de Salud de Quiruvilca–RED UTES N° 07 Santiago de Chuco - La Libertad
Cargo : Jefe de la Unidad de Nutrición - SERUMS
Periodo : Del 01-10-2003 al 31-09-2004.
- Entidad : Municipalidad Provincial de Barranca
Cargo : Responsable del Programa del Vaso de Leche Resolución de Alcaldía N° 0512-2008-AL/RUV- MPB
Periodo : Del 11-06-2008 al 31-12-2010.
- Entidad : Municipalidad Provincial de Barranca
Cargo : Sub Gerente de Desarrollo Social y Participación Vecinal Resolución de Alcaldía N° 0013-2011-AL/RUV- MPB
Periodo : Del 03-01-2011 al 31-03-2011
- Entidad : Municipalidad Provincial de Barranca
Cargo : Sub Gerente de Programas Sociales Resolución de Alcaldía N° 0228-2011-AL/RUV- MPB
Periodo : Del 01-04-2011 al 02-04-2012
- Entidad : Municipalidad Provincial de Barranca
Cargo : Responsable de la Unidad Local de Focalización. Resolución de Alcaldía N° 0278-2013-AL/RUV- MPB
Periodo : Del 09-07-2013 al 31-12-2014.
- Entidad : Hospital Barranca Cajatambo – Servicio de Nutrición y Dietética- área de hospitalización y consultorios externos.
Constancia de prestación de Servicios N° 260-2017
Periodo : Del 20 de Febrero 2015 hasta 30 de setiembre 2017.
Contrato CAS N° 168 – 2016
Periodo : Del 14 de noviembre al 31 de Diciembre 2016.
Constancia CAS N° 110-17.

- **Entidad :Hospital Barranca Cajatambo - CONSULTORIOS EXTERNOS adolescentes y de enfermedades no Trasmisibles, Programas de TBC e Infectología .**
desde el 01 de octubre 2017 al 15 de octubre 2019.
- Contrato CAS N° 398-2019/HBC-SBS-UP desde el 15 de Octubre al 31 de Diciembre 2019.
- Contrato CAS N° 077-2020/HBC-SBS-UP COVID-19 desde el 01 de abril al 09 de junio 2020.
- Contrato CAS N° 0506-2020/HBC-SBS-UP COVID-19 desde el 10 de junio al 30 de junio 2020.
- Contrato CAS N° 1019-2020/HBC-SBS-UP COVID-19 desde el 15 de julio al 07 de setiembre 2020. ADDENDAS N° 596 Y 1177.
- Contrato CAS N° 1920-2020/HBC-SBS-UP COVID-19 desde el 12 al 30 de Noviembre 2020. ADDENDAS N° 2376. Del 01 de enero 2021 hasta la actualidad.

VI.- PARTICIPACION COMO PONENTE Y CAPACITADOR:

- Desarrollo de la Consulta Regional de Salud 2007 -Hospital Barranca - Cajatambo.
- Participación como Expositora sobre Experiencias del Programa del Vaso de Leche en el "XI PROVAL NACIONAL", 2009.
- Jurado Calificador en el "I CONCURSO DE GATRONOMIA" – Municipalidad Provincial de Barranca.
- Elaboración del Análisis a la Encuesta del Eje Nutricional del Plan de Desarrollo Rural del Distrito de Barranca, 2011
- Participación en la Elaboración de Módulos de Capacitación en Nutrición Saludable del Proyecto: " IMPROVEMENT OF THE NUTRITIONAL QUALITY OF THE SUPE PUERTO POPULATION, THROUGH THE VALUATION AND REPOSITIONING OF LOCAL AVAILABLE FOODS, NEW AND ANCESTRAL" – Universidad Cayetano Heredia, 2011.
- Capacitadora de los Talleres de Nutrición Saludable del Proyecto: " IMPROVEMENT OF THE NUTRITIONAL QUALITY OF THE SUPE PUERTO POPULATION, THROUGH THE VALUATION AND REPOSITIONING OF LOCAL AVAILABLE FOODS, NEW AND ANCESTRAL" – Universidad Cayetano Heredia, 2011.
- Curso "TALLER DE CAPACITACION A LAS UNIDADES LOCALES DE FOCALIZACION ", Ministerio de Desarrollo e Inclusión 2013.
- Capacitación en la preparación de raciones en la Concesionaria RIVAN en la empresa PANASA – Paramonga, 2016.
- Capacitación en la preparación de raciones en la Concesionaria el Huayteño, en la empresa CARTOPAC SAC – Paramonga 2017.

VII.-PARTICIPACION A EVENTOS CIENTIFICOS Y ACTUALIZACIONES

- Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión"- Facultad de Bromatología y Nutrición – "II Convención de Bromatólogos y Nutricionistas del Perú". 1996.
- Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión"- Facultad de Bromatología y Nutrición – "Seminario Internacional Antinutrientes y Alimentos Nutraceúticos" 1997.
- Asociación Peruana de Educadores Especialistas en Diabetes – " II jornada Científica de Educadores en Diabetes " 1998.
- Hospital Central de la Policía Nacional del Perú – Oficina de Instrucción, Docencia, Calificación y Especialización – Servicio de Nutrición "I Jornada de Nutrición" 1999.
- Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen- ESSALUD "II Curso Internacional de Nutrición" 2000.
- Hospital Nacional "Dos de Mayo"- Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) "I Curso, Preparando Alimentos Seguros" 2001.
- Colegio de Nutricionistas del Perú – Consejo Regional IV –"Nutrición Aplicada a las Ciencias del Deporte" 2001.
- Colegio de Nutricionistas del Perú – Consejo Nacional – " I Jornada Internacional en Alimentación y Nutrición " 2001.
- Sociedad Química del Perú – "VIII Jornadas Peruana de Bromatología y Nutrición "2002.
- Colegio de Nutricionistas del Perú – Consejo Regional IV- "Nutrición en la Protección de Salud y en la Prevención de Enfermedades no Transmisibles " 2002.
- Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión" - Dirección Ejecutiva de Proyección Social y extensión Universitaria- Curso Taller-"Manipulación e Higiene de Alimentos" 2003.
- Fundación Ajinomoto para el Desarrollo de la Comunidad - " III Simposio Internacional " 2003.
- Instituto de Desarrollo de Recursos Humanos (IDREH) – Curso Básico de Sensibilización e Información a los Profesionales SERUMISTAS – "Aspectos Relevantes de la Atención de Salud " 2003.
- Dirección Regional (DIRES) – La Libertad – Seminario Taller "Lineamientos de Alimentación Materno Infantil" 2003.
- Municipalidad Distrital de Quiruvilca – "Curso de Sistema Integrado de Gestión de Riesgos, Seguridad, Salud Medio Ambiente y Responsabilidad Social " 2004.
- Dirección Regional de Salud Pública – La Libertad – Seminario Taller "Metodología Educativa y Medios Comunicacionales " 2004.
- Instituto Municipal de Fomento Regional de la Alimentación y Vaso de Leche (IMFRAVAL) – Taller de Capacitación Regional – "La Administración del Vaso de Leche" 2007.
- Instituto Municipal de Fomento Regional de la Alimentación y Vaso de Leche (IMFRAVAL) –" IX PROVAL NACIONAL 2007 ".

- Instituto Municipal de Fomento Regional de la Alimentación y Vaso de Leche (IMFRAVAL) – Taller de Capacitación Regional “PROVAL 2009”.
- Municipalidad Provincial de Barranca – “I JORNADA DE ACTUALIZACION ADMINISTRATIVA” 2009
- Municipalidad Provincial de Barranca- “ Retos Actuales del Gobierno Local”, 2009.
- Instituto Municipal de Fomento Regional de la Alimentación y Vaso de Leche (IMFRAVAL) –Taller de Capacitación Regional “PROVAL 2010”.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática- “Datos y Elaboración de Indicadores Estadísticos”, 2010.
- Asociación de Municipalidades del Perú- I Congreso Internacional en “MEGATENDENCIAS EN EL DESARROLLO LOCAL”, 2010.
- Asociación de Municipalidades del Perú-“ENCUENTRO DE MUNICIPALIDADES DE LIMA PROVINCIAS Y ANCASH SUR” 2013.
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – Programa de PENSION 65 – Capacitación para Actores Locales, 013.
- Hospital Barranca Cajatambo – Unidad de Apoyo y Docencia e Investigación – Curso **“Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos”** , 2015
- Hospital de Emergencias Grau – Curso Nacional de Actualización en **NUTRICIÓN CLÍNICA APLICADA en adultos y niños, 2015.**
- Hospital Barranca Cajatambo – Unidad de Apoyo y Docencia e Investigación – Curso **“TRILOGIA: ALIMENTACION SALUDABLE, HIGIENE Y EQUIPO DE TRABAJO”** – Octubre, 2016.
- Instituto de Capacitación Institucional y Comercio-INCICOM- **CURSO DE NUTRICION PARENTERAL**, Enero 2017.
- Instituto de Capacitación Institucional y Comercio-INCICOM – **CURSO DE NUTRICION CLINICA APLICADA** – Febrero, 2017.
- Instituto de Capacitación Institucional y Comercio-INCICOM – **CURSO DE ACTUALIZACION EN NUTRICION INFANTIL** – Marzo - 2017.
- Colegio de Nutricionistas del Perú – Consejo Regional IV - **Taller de Capacitación “CONSULTA NUTRICIONAL PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA DIABETES MELLITUS TIPO 2 DE LA PERSONA JOVEN, ADULTA, Y ADULTA MAYOR”.** – Junio 2017.
- SOCIEDAD PERUANA DE ENDOCRINOLOGIA – **XVII Congreso Peruano de Endocrinología, Agosto 2017.**
- **Curso de “Evaluación Antropométrica de Niños y Adolescentes – Anthro y Anthro Plus. Lima, 2017.**
- Colegio de Nutricionistas del Perú – Consejo Regional IV – **Curso Taller en “SOPORTE NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS”, Agosto 2018.**
- “Si, da Vida” Curso de Capacitación **“MANEJANDO LA SALUD COMO PVVS”,** Octubre 2018.
- Constancia de Participación en la Lucha contra la Obesidad, Diciembre 2018.
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Curso Virtual **“ JUNTOS CONTRA LA ANEMIA”** Gestion Territorial con Participación Comunitaria para el Desarrollo e Inclusion Social- Plan Multisectorial de Lucha contra la Anemia, Diciembre 2018.

- Curso de **CERTIFICACION DE CINEANTROPOMETRIA ISAK NIVEL 1**, Diciembre 2018
- **CORPOCION CULTURAL SPANISH- "TALLER DE EFECTIVIDAD EN EL CLIMA LABORAL"** , Marzo 2019.
- Universidad de Ciencias Aplicadas (UPC) " **JORNADAS ACADÉMICAS DE SALUD , Marzo 2019 "**
- **Curso taller : " DISEÑO DEL PLAN DE ALIMENTACION CON USO DE LA GUIA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS"**, Abril 2019.
- **Curso taller : "TALLER DE ATENCION EN CONSULTORIO NUTRICIONAL Y PRESCRIPCION DIETETICA SEGÚN INTERCAMBIO**, Julio 2019.
- Colegio de Nutricionistas del Perú – **Curso Taller: "LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS EN REGIMEN DE SOBREPESO Y OBESIDAD"** Octubre 2019.
- Liga Peruana de Lucha Contra la Diabetes- Foro Nacional **"FAMILIA Y DIABETES"**, Noviembre 2019.
- Centro de Capacitación **Curso "HERRAMIENTAS PARA EL CUIDADO DEL ADULTO MAYOR"**, Noviembre 2019.
- Nutricionistas en Acción: **"LIDERAZGO SIGLO XXI"**, Febrero 2020.
- Colegio de Nutricionistas del Perú: **"NUTRICION Y ENTRENAMIENTO EN LA MEJORA DEL SISTEMA INMUNOLOGICO"** Abril 2020.
- Grupo de Investigación en Antropometría y Nutrición: **"V JORNADA INTERNACIONAL DE NUTRICION"**, Mayo 2020.
- Consejo Regional Lima Provincias: **"PASOS PARA UNA CONSULTA NUTRICIONAL ONLINE EXITOSA"**, Mayo 2020.
- Consejo Regional Lima Provincias: **"LISTA DE INTERCAMBIO PARA LA CONFECCION DE REGIMENES EN PERSONAS CON EXCESO DE PESO"**, Julio 2020.
- Consejo Regional Lima Provincias: **"APRENDIENDO EL METODO DE INTERCAMBIO PARA LA PLANIFICACION DE REGIMENES"**, Julio 2020
- Consejo Regional Lima Provincias: **"SOBREPESO Y OBESIDAD- TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y CONDUCTUAL DEL PACIENTE"**, Julio 2020
- Consejo Regional Lima Provincias: **"TELENUTRICIÓN EN LA NUEVA MODERNIDAD"**, Octubre 2020.

VIII.- CARTAS DE FELICITACION Y RECONOCIMIENTO

- Municipalidad Distrital de Quiruvilca – Santiago de Chuco – La Libertad.
- Gerente de la red UTES N° 07 – “Hospital César Vallejo Mendoza” Santiago de Chuco – La Libertad.
- Jefatura de Unidad de Nutrición de la RED UTES N°07-“Hospital César Vallejo Mendoza”- Santiago de Chuco – La Libertad.
- Puesto de Salud Quiruvilca – RED de Santiago de Chuco – La Libertad.
- Reconocimiento Según Resolución Gerencial N° 007-2009/SGP-MPB.
- Reconocimiento Según Resolución de Alcaldía N° 0157-2014 A AL/RUV-MPB.
- Hospital de Barranca, Coordinadora de Estrategia Sanitaria de Prevención y Control de ITS/VIH-SIDA Y HEPATITIS.
- Hospital de Barranca, Coordinador de Estrategia Sanitaria de Prevención y Control de Tuberculosis.



EDDINGTON DOLORES

BACH. ADMINISTRACION

CONTACTO

- +51 932 512 077
- alex_0947@gmail.com
- Jr. Pedro Garezon 1625 - Lima
- Licencia de conducir - A1

EDUCACIÓN

EGRESADO EN ADMINISTRACIÓN

UNJFSC
2012 - 2017

BACHILLER EN ADMINISTRACIÓN

UNJFSC
2022

HABILIDADES

- TRABAJO EN EQUIPO
- BUEN TRATO AL PÚBLICO
- COMUNICACIÓN EFICAZ
- LIDERAZGO
- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- CREATIVIDAD
- VERSATILIDAD

EXPERIENCIA

TAI LOY SA.

Asistente de Datos Maestros
2022 - Actualidad

- Atención de solicitudes de Tiendas mayoristas y retail a nivel nacional.
- Análisis y gestión de datos registrados en tiendas y canales web.
- Evaluación de contingencias en problemas de sistema interno.
- Creación y modificación de datos en sistema SAP.
- Creación y revisión de datos maestros en el sistema AS/400.

CMAC - SULLANA

Asesor de negocios
2018 - 2022

- Captación de clientes, evaluación crediticia, aprobación y gestión de cobranza en el sector negocio.
- Carte de créditos evaluados y aprobado de aprox. S/. 3.5 MM.
- Evaluación individual y real en la situación financiera, familiar y del entorno del solicitante.
- Gestionar la cobranza de la cartera
- Gestión de la negociación de las líneas de crédito.

SEF PERÚ HOLDING - SCOTIABANK

Asesor de créditos financieros
2018

- Realizar la captación de clientes potenciales de las instituciones que tengan convenios con el banco.
- Habilidad para negociación y colocación de futuros créditos personales.
- Gestionar los prospectos y documentos hasta el desembolso.
- Lograr la satisfacción del cliente para con el banco.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAURA

Cajero / Atención al contribuyente
2017

- Practicas pre-profesionales.
- Encargado en el área de recaudación.
- Asistente de documentación en la oficina de tesorería.
- Apertura y cierre diario de caja.

INVERSIONES Y NEGOCIOS LA FOGATA S.A.C.

Cajero / Asistente Administrativo / Administrador Junior
2015 - 2017

- Administración de cartera castigo.
- Gestionar cartera de clientes con mora (15 clientes diarios)
- Ruteo de la zona, ubicación de clientes y negociación para que realice los pagos pendientes.

PCJ ABOGADOS - PROFESIONALES EN COBRANZA JUDICIAL

Gestor de Cobranza
2015

- Apoyo en el manejo y control del personal.
- Encargado / Jefe de área atención al cliente.
- Documentación y otras actividades que se requiera.
- Administrador de recursos e inventario.
- Cierre diario de caja.

CERTIFICADO DE TRABAJO

El Área de Gestión del Desarrollo Humano de la CAJA MUNICIPAL DE SULLANA S.A

Certifica:

Que Don **DOLORES VIGILIO, EDDINGTON ALESSANDRI**; identificado(a) con No de DNI **74160496** ha laborado en nuestra institución desde el **05 de Junio del 2018** hasta el **01 de Junio del 2022**, siendo el último cargo desempeñado el de **ASESOR DE NEGOCIOS**.

Se expide el presente Certificado para los fines que el interesado crea conveniente.

Sullana, 01 de Junio del 2022



Elizabeth Mogollón Avalo
Jefe de Gestión del Desarrollo Humano



REPÚBLICA DEL PERÚ
EN NOMBRE DE LA NACIÓN



El Rector de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Por cuanto: El Consejo Universitario en su sesión del 09 de marzo de 2022

ha conferido el GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER en:

Administración

Aprobado por la Facultad de: **CIENCIAS EMPRESARIALES**

a don(ña): **EDDINGTON ALESSANDRI DOLORES VIGILIO**

Por tanto: se expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal, y le concedan los privilegios que las leyes de la República le otorgan.

Expedido y Firmado en Huacho, 20 de abril del 2022



Dr. José Antonio Díaz Villalón
RECTOR



Dr. Víctor Manuel García Carrión
DECANO FACULTAD



Dr. Alejandro Díaz Villalón
SECRETARIO GENERAL

Jr. Mariano Odicio N° 153, Urb. Miraflores, Surquillo
Lima 01 Perú
T (511) 6193030
F (511) 6193050
www.talloy.com.pe



CONSTANCIA DE TRABAJO

Mediante el presente CERTIFICAMOS que el(la) señor(a) EDDINGTON ALESSANDRI DOLORES VIGILIO con DNI N°: 74160496 labora en nuestra empresa, desempeñando el cargo de ASISTENTE DE DATOS MAESTROS desde el Lunes 24 de Octubre de 2022 hasta la actualidad.

Se expide el presente documento para los fines que estime conveniente.

Lima, Lunes 30 de Enero de 2023

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to be "DUEÑAS", written over a horizontal line.

DUEÑAS MARTINO YTALO FRANCO
GERENTE DE RECURSOS HUMANOS
TAI LOY S.A.

MARCOS RUBEN RONDON AYALA

DNI: 15863951



RESUMEN

Maestro Cocinero trabajador con más de quince años de experiencia en la preparación de alimentos. Habilidades superiores de comunicación y liderazgo y excelente atención a los detalles, y tiene la capacidad de poder preparar distintos platillos criollos y servir platos excelentes siguiendo un cronograma preciso.

I.- DATOS PERSONALES:

DNI	:	15863951
ESTADO CIVIL	:	Casado
EDAD	:	51 Años
LUGAR DE RESIDENCIA	:	Barranca
DOMICILIO ACTUAL	:	Cll. Pedro Bustamante Mz: E Lt: 13 BUENA VISTA
CELULAR	:	935742905
CORREO ELECTRÓNICO	:	comedor.huayteno9@gmail.com

II. ESTUDIOS REALIZADOS:

- NIVEL PRIMARIO:

1° GRADO – 6° GRADO IE. "21575" – Huayto (Pativilca)

AÑO 1977 – 1982

- NIVEL SECUNDARIO:

1° Año – 5° Año. IE. "JOSE PARDO Y BARREDA" – Huayto (Pativilca)

Año 1983 - 1987

- NIVEL SUPERIOR:

ZEGEL IPAE – Lima

Facultad de Ciencias Administrativas

EP: Administración de Empresas

III. OBJETIVOS LABORALES

Me propondría a preparar y cocinar los platos para los clientes en restaurantes o instalaciones que sirven comida. Supervisar las funciones de la cocina y dirigen a otros miembros del equipo de cocina.

IV. CUALIDADES E INTERESES

Competitivo, puntual, buen trabajo en equipo, tolerante, hábil, apto para trabajar sobre presión, Ingenio y creatividad, cuidar cada detalle, ganas de trabajar.

VI. EXPERIENCIA LABORAL:

2021 – 2022 Concesionaria “**LA HUAYTEÑA**” para la Empresa HPG (Huaura Power Group) SAYAN
Cargo: Jefe de Cocina.

Función: Planifica, organiza y supervisa el suministro, la preparación y la forma de cocinar los alimentos.

2016 – 2018 Concesión “**LA HUAYTEÑA**” para la Empresa de cartones del pacifico (CARTOPAC),
(Paramonga)

Cargo: Maestro de Cocina.

Función: Delegar funciones a cocineros y ayudantes para la elaboración higiene y limpieza de los servicios.

2012 – 2016 Concesión “**LA HUAYTEÑA**” para la empresa Química (ALCALIS), (Paramonga).
(Ese año trabajamos con ambas empresas).

Cargo: Maestro de Cocina.

Función: Supervisa la elaboración y preparaciones culinarias manejando distintas técnicas de preparación de las mismas.

2011 – 2013 Comedor patio caña AIPSA, (Paramonga).

Cargo: Maestro de Cocina.

Función: Supervisa la producción y preparaciones culinarias manejando distintas técnicas de preparación de las mismas.

2009 – 2011 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** para la empresa ALFA TAURO (AIPSA), (Paramonga).

Cargo: Maestro de Cocina.

Función: Supervisa la elaboración y preparaciones culinarias manejando distintas técnicas de preparación de las mismas.

2007 – 2009 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** para la empresa DEFENSE (Paramonga).

Cargo: Cocinero.

Función: Realizará la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.

2005 – 2007 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** para a la Empresa pesquera GARRIDO, (Puerto Supe).

Cargo: Cocinero.

Función: Prepara, cocina y presenta diferentes tipos de platos.

2002 – 2005 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** en el CLUB BOWLING (Paramonga).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Destaca el mantenimiento de la higiene y el orden de la cocina y los utensilios. Atendiendo con pensión al personal y practicantes de la papelera Pga.

1999 – 2001 Cevichería en Playa Puerto Chico (Barranca).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Destaca el mantenimiento de la higiene y el orden de la cocina y los utensilios.



Concesiones
La Huayteña
Cocina y Más

CONCESSIONS "LA HUAYTEÑA" S.A. RUC: 1075169484

CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**,
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
1075169484.

CERTIFICA:

Que la Sra. **MARCOS RUBEN RONDON AYALA** identificado con
DNI:15863951, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un
largo periodo comprendido desde, el mes de **Febrero del 2021 hasta la
actualidad**, se desempeña con suma eficiencia en el cargo como Jefe de
Cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las
labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto,
consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos
este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONCESSIONS "LA HUAYTEÑA"
RUC: 1075169484



Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Sayán, 23 de Mayo del 2022



Concesiones
La Huayteña
Cocina y Más

CONSEJO DE ESTADOS DE LA AMERICA CENTRAL Y DEL CARIBE

CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con **RUC:**
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **MARCOS RUBEN RONDON AYALA** identificado con **DNI:15863951**, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo comprendido desde, el mes de **Diciembre del 2009 hasta Abril del 2018**, se desempeñó con suma eficiencia en el cargo como Maestro de cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844


Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paramonga, 20 de Junio del 2018



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**,
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **MARCOS RUBEN RONDON AYALA** identificado con
DNI:15863951, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un
largo periodo comprendido desde, el mes de **mayo del 2005 hasta Agosto
del 2009**, se desempeñó con suma eficiencia en el cargo como cocinero,
demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores
encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración,
confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de
trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONCESSIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844



Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paramonga, 11 de Octubre del 2009



Concesiones
La Huayteña
Cocina y Más

CONCESIONES LA HUAYTEÑA S.A. RUC 1075169484

CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
1075169484.

CERTIFICA:

Que la Sra. **MARCOS RUBEN RONDON AYALA** identificado con
DNI:15863951, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un
largo periodo comprendido desde, el mes de **Enero del 2002 hasta Mayo
del 2005**, se desempeñó con suma eficiencia en el cargo como ayudante
de cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las
labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto,
consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos
este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC 1075169484

Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paramonga, 3 de Julio del 2005

GEORGINA VERÓNICA LA ROSA ABARCA
DNI: 15863951



RESUMEN

Ayudante de cocina trabajadora desde hace más de quince años de experiencia en la administración y preparación de alimentos. Con conocimientos acerca de preparación de carnes y mariscos, así como de salsas y reducciones. En busca de una oportunidad de proporcionar una experiencia gastronómica de primera clase a los clientes.

I.- DATOS PERSONALES:

DNI	:	15844940
ESTADO CIVIL	:	Casada
EDAD	:	49 Años
LUGAR DE RESIDENCIA	:	Barranca
DOMICILIO ACTUAL	:	Cll. Pedro Bustamante Mz: E Lt:13 BUENA VISTA
CELULAR	:	925374699
CORREO ELECTRÓNICO	:	ginalarosa.73@gmail.com

II. ESTUDIOS REALIZADOS:

- NIVEL PRIMARIO:

1°GRADO – 6° GRADO IE. "21011" – Barranca.
AÑO 1981 – 1986

- NIVEL SECUNDARIO:

1° Año – 5° Año. IE. "VENTURA CCALAMAQUI"– Barranca.
Año 1987 - 1991

- NIVEL SUPERIOR:

INSTITUTO VICTOR RAUL HAYA DE LA TORRE – Barranca.
Facultad de Enfermería.
IESTP: Enfermería Técnica.

III. OBJETIVOS LABORALES

Encargarse de las tareas más sencillas y rutinarias de la cocina. Su objetivo es que la ejecución de los platos sea lo más rápida y ordenada posible.

IV. CUALIDADES E INTERESES

Tener conocimientos de los nuevos procesos digitales del sector, limpio y ordenado, interés en la cocina, rápido y eficiente, capaz de trabajar en equipo. Muy importante para conseguir buenos resultados a nivel profesional como negocio.

VI. EXPERIENCIA LABORAL:

2021 – 2022 Concesionaria “LA HUAYTEÑA” para la Empresa HPG (Huaura Power Group) SAYAN

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Cuidar la presentación del emplatado, de tal manera que se vean profesionales y atractivos.

2016 – 2018 Concesión “LA HUAYTEÑA” para Empresa de cartones del pacifico (CARTOPAC), (Paramonga)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Administrar los pedidos.

2012 – 2016 Concesión “LA HUAYTEÑA” para la empresa Química (ALCALIS), (Paramonga).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Ayudar al cocinero a servir los platos.

2011 – 2012 Comedor patio caña AIPSA, (Paramonga).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Hacer nuevos encargos en caso de terminarse los suministros.

2009 – 2011 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** para la empresa ALFA TAURO (AIPSA), (Paramonga).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Mezclar ingredientes para salsas y preparar otras comidas.

2007 – 2009 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** para la empresa DEFENSE (Paramonga).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Guardar los utensilios y alimentos una vez finalizada la preparación de los platos.

2005 – 2007 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** para la empresa pesquera GARRIDO, (Puerto Supe).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Administrar y contabilizar la cantidad de alimentos.

2002 – 2005 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** para el Club Bowling, (Paramonga).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Pelar y cortar los alimentos para los platos que esté creando el chef.

Atendiendo con pensión al personal y practicantes de la papelería Pga.

1999 – 2001 Cevichería en Playa Puerto Chico (Barranca).

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Destaca el mantenimiento de la higiene y el orden de la cocina y los utensilios.



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **GEORGINA VERONICA LA ROSA ABARCA** identificado con **DNI:15844940**, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo comprendido desde, el mes de **Febrero del 2021 hasta la actualidad**, se desempeña con suma eficiencia en el cargo como ayudante de cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Sayán, 23 de Mayo del 2022



Concesiones
La Huayteña
Cocina y Más

CONSEJERO DE ESTADO DE GUATEMALA (C.E.G.)

CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**,
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **GEORGINA VERONICA LA ROSA ABARCA** identificado con
DNI:15844940, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un
largo periodo comprendido desde, el mes de **Abril del 2012 hasta Marzo**
del 2018 se desempeñó con suma eficiencia en el cargo como ayudante de
cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores
encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración,
confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de
trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844



Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paramonga, 23 de Mayo del 2018



Concesiones
La Huayteña
Cocina y Más

COMERCIO DE COMIDAS DE ALIMENTACIÓN EMPRENDEDORA Y PRODUCTOS

CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **GEORGINA VERONICA LA ROSA ABARCA** identificado con **DNI:15844940**, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo comprendido desde, el mes de **Enero del 2002 hasta Mayo del 2011** se desempeño con suma eficiencia en el cargo como ayudante de cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean conveniente.

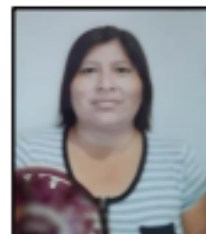
CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paramonga, 12 de Julio del 2011

Luz María Loaiza Ortíz

Ayudante de Cocina
Huayto, Pativilca



PERFIL

Soy una Ayudante de cocina muy trabajadora y llevo con más de cinco años en la preparación de alimentos, me encargó de la conservación de los productos. De esta forma todos los productos se encontrarán de la manera más óptima posible y tendrán mejor sabor.

HABILIDADES

- Enfoque flexible.
- Creatividad e Iniciativa.
- Interés por Aprender.
- Bien organizado.
- Rapido y Eficaz.

DATOS PERSONALES

DNI	:	15862400
ESTADO CIVIL	:	Soltera
EDAD	:	49 Años
LUGAR DE RESIDENCIA	:	Paramonga
DOMICILIO ACTUAL	:	Urb. El Olivar Mz U Lt:1
CELULAR	:	966400697
CORREO ELECTRÓNICO	:	luzloaiza@gmail.com

EDUCACIÓN

- NIVEL PRIMARIO:
1° GRADO – 6° GRADO IE. "21575" – Huayto (Pativilca)
AÑO 1979 – 1983
- NIVEL SECUNDARIO:
1° Año – 5° Año. IE. "JOSE PARDO Y BARREDA"- Huayto (Pativilca)
Año 1984 – 1988
- NIVEL SUPERIOR:
INSTITUTO PERUANO DE TURISMO Y FINANZAS – Barranca.
5° CICLO de Turismo y Hotelería.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2021 - 2022 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** en Huaura Power Group (HPG – SAYAN)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Cuidar la presentación del emplatado, de tal manera que se vean profesionales y atractivos.

2018 - 2019 Restaurante Campestre **"EL HUERTO DE DON JULIAN"** (Pativilca)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Mezclar ingredientes para salsas y preparar otras comidas.

2017 - 2018 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** en CARTOPAC (Paramonga)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Guardar los utensilios y alimentos una vez finalizada la preparación de los platos.

2016 – 2017 Concesionaria **"LA HUAYTEÑA"** en CARTOPAC (Paramonga)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Administrar y contabilizar la cantidad de alimentos



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **LUZ MARIA LOAIZA ORTIZ** identificado con **DNI: 15862400**, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo comprendido desde, el mes de **Enero del 2016 hasta el 30 de Junio del 2018**, se desempeño con suma eficiencia en el cargo como ayudante de cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondón La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Barranca, 15 de Julio del 2018



Concesiones
La Huayteña
Cocina y Más

CONCESIONES EN EL SECTOR DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL

CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **LUZ MARIA LOAIZA ORTIZ** identificado con **DNI: 15862400**, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo comprendido desde, el mes de **Diciembre del 2021 hasta actualmente**, se desempeña con suma eficiencia en el cargo como ayudante de cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844



Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Sayán, 20 de Mayo del 2022

ROSARIO DEL PILAR VIDAL RADAS
DNI: 15842788



RESUMEN

Ayudante de Cocina con más de cinco años de experiencia, dentro de mis funciones he logrado la disminución de desperdicios y optimación de presupuestos, por mis eficientes técnicas de almacenaje de diferentes productos perecederos.

I.- DATOS PERSONALES:

DNI	:	15842788
ESTADO CIVIL	:	Casada
EDAD	:	44 Años
LUGAR DE RESIDENCIA	:	Paramonga
DOMICILIO ACTUAL	:	Cll. José Correa Mz K Lt:8
CELULAR	:	935742905
CORREO ELECTRÓNICO	:	rosariopilar@gmail.com

II. ESTUDIOS REALIZADOS:

- NIVEL PRIMARIO:

1º GRADO – 6º GRADO IE. "JOSE CARLOS MARIATEGUI" – Paramonga
AÑO 1984 – 1989

- NIVEL SECUNDARIO:

1º Año – 5º Año. IE. "MIGUEL GRAU"– Paramonga
Año 1990 - 1994

- NIVEL SUPERIOR:

INSTITUTO VICTOR RAUL HAYA DE LA TORRE – Barranca
Facultad de Educación
IESTP: Secretaria.

III. OBJETIVOS LABORALES

Encargarse de almacenar los alimentos y hacer el inventario, prestar apoyo puntual durante el servicio de comidas, y destacar el mantenimiento del orden de la cocina.

IV. CUALIDADES E INTERESES

Interés en el aprendizaje continuo, iniciativa y dinamismo, flexible y polivalente, capaz de trabajar en equipo y bajo presión, rápido y eficiente y responsable limpio, ordenado.

VI. EXPERIENCIA LABORAL:

2021 - 2022 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** en Huaura Power Group (HPG – SAYAN)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Mezclar ingredientes para salsas y preparar otras comidas.

15/03/21 – 30/07/21 Restaurante Campestre **"EL HUERTO DE DON JULIAN"** (Pativilca)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Guardar los utensilios y alimentos una vez finalizada la preparación de los platos.

2019 – 2020 Restaurante **"EL MUNDO CULINARIO"** (Paramonga)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Administrar y contabilizar la cantidad de alimentos.

2017 – 2018 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** en CARTOPAC (Paramonga)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Pelar y cortar los alimentos para los platos que esté creando el chef.

2016 – 2017 Concesionaria **"LA HUAYTEÑA"** en CARTOPAC (Paramonga)

Cargo: Ayudante de Cocina.

Función: Destaca el mantenimiento de la higiene y el orden de la cocina y los utensilios.



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**,
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **ROSARIO DEL PILAR VIDAL RADAS** identificado con
DNI:15842788, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un
largo periodo comprendido desde, el mes de **Marzo del 2021 hasta la**
actualidad, se desempeñó con suma eficiencia en el cargo como Ayudante
de Cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las
labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto,
consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos
este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paramonga, 23 de Mayo del 2022



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**,
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **ROSARIO DEL PILAR VIDAL RADAS** identificado con
DNI:15842788, ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un
largo periodo comprendido desde, el mes de **Mayo del 2016 hasta Julio**
2018, se desempeñó con suma eficiencia en el cargo como Ayudante de
Cocina, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las
labores encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto,
consideración, confianza, dedicación y admiración de quienes formamos
este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC. 10751694844

Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



CONSTANCIA DE TRABAJO

Yo, **FREDY JULIAN PRINCIPE ZAVALA**, con número de DNI **18137568**, propietario del restaurant "EL HUERTO DE DON JULIAN", certifico que la Sra. **ROSARIO DEL PILAR VIDAL RADAS** con número de DNI: 15842788, que ha trabajado en lapso del 15 - 03 - 2021 al 30 - 07 - 2021, desempeñó su labor como Ayudante de cocina, su especialidad en comidas marinas, demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad, en las labores encomendadas, virtudes que ha merecido respeto, consideración, confianza y admiración de quienes conformamos de este tipo de trabajo.

Se expide la presente constancia para los fines que estime conveniente.

Pativilca, 28 de Setiembre del 2021

ATENTAMENTE

Principe Zavala Fredy Julian
GERENTE GENERAL
FREDY JULIAN PRINCIPE ZAVALA

DNI: 18137568

DIRECCION: Puente Pativilca, 15174 - Pativilca - Perú

SILVIA VASQUEZ HUAYTA
DNI: 40333394



RESUMEN

Cocinera más de cinco años de experiencia, especialista en cocina saludable y busco la forma de aprender, mejorar, y enfrentarme a nuevos retos. Cuidar la calidad y la presentación de los platos.

I.- DATOS PERSONALES:

DNI	:	40333394
ESTADO CIVIL	:	Soltera
EDAD	:	42 Años
LUGAR DE RESIDENCIA	:	Paramonga
DOMICILIO ACTUAL	:	Cll. 7 de Junio Mz E Lt: 14
CELULAR	:	938699781
CORREO ELECTRÓNICO	:	silviasvasquezhuayta@gmail.com

II. ESTUDIOS REALIZADOS:

- NIVEL PRIMARIO:

1º GRADO – 6º GRADO IE. "JOSE CARLOS MARIATEGUI" – Paramonga
AÑO 1985 – 1990

- NIVEL SECUNDARIO:

1º Año – 5º Año. IE. "MIGUEL GRAU" – Paramonga
Año 1991 – 1995.

- NIVEL SUPERIOR:

7º CICLO SISE – Lima
Facultad de Gastronomía

III. OBJETIVOS LABORALES

Desempeñarme en la supervisión de compra y control de pedidos, planificar la elaboración de los menús, controlar la gestión de costes.

IV. CUALIDADES E INTERESES

Competitiva, buen trabajo en equipo, hábil, capacidad de trabajar bajo presión y de ser eficiente ante picos de estrés, responsable, de buen trato al público, comunicación eficaz, Exigente en el trabajo limpio, ordenado, y con gran sentido de la estética.

VI. EXPERIENCIA LABORAL:

-

2015 – 2016 Atención al Cliente en MiniMarket **"NANDO"** (Paramonga)

Cargo: Cajera.

Función: Se trata de un empleo con una importante carga y responsabilidad ya que manejan el dinero y tienen que cuadrar las cajas.

2016 – 2017 Concesionaria **"LA HUAYTEÑA"** en CARTOPAC (Paramonga)

Cargo: Cocinera.

Función: Dividir el alimento en porciones y asegurarse de que está bien presentado.

2017 - 2018 Concesionario **"LA HUAYTEÑA"** en CARTOPAC (Paramonga)

Cargo: Cocinera.

Función: Preparar menús y calcular las necesidades de alimentos y los costes.

2020 – 2023 Cevichería **"RINCÓN DEL PEZ"** (Barranca)

Cargo: Cocinera.

Función: Controlar, pedir, recibir y almacenar los suministros.



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**,
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **SILVIA VASQUEZ HUAYTA** identificado con **DNI:40333394**, ha
laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo
comprendido desde, el mes de **Enero del 2016 hasta Julio 2018**, se
desempeñó con suma eficiencia en el cargo como Cocinera, demostrando
honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores encomendadas,
virtuales, que le han merecido respeto, consideración, confianza,
dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Paramonga, 13 de Setiembre del 2018

TABITA ROSA ROJAS RAMIREZ
DNI: 15863951



RESUMEN

Mesera eficiente con más de cuatro años de experiencia en el servicio, concurridos en el centro de Paramonga. Procurando mi crecimiento profesional quiero aprovechar mi experiencia trabajando bajo presión, el servicio amable y la capacidad de manejar múltiples mesas y grupos.

I.- DATOS PERSONALES:

DNI	:	71512743
ESTADO CIVIL	:	Casada
EDAD	:	28 Años
LUGAR DE RESIDENCIA	:	Paramonga
DOMICILIO ACTUAL	:	Cll. 2 de mayo N° 33
CELULAR	:	974471429
CORREO ELECTRÓNICO	:	tabitarojas@gmail.com

II. ESTUDIOS REALIZADOS:

- NIVEL PRIMARIO:

1°GRADO – 6° GRADO IE. N° 20503 "JOSE CARLOS MARIATEGUI" – Paramonga
AÑO 2001 – 2006

- NIVEL SECUNDARIO:

1° Año – 5° Año. IE. "JOSE CARLOS MARIATEGUI"– Paramonga
Año 2007 - 2011

- NIVEL SUPERIOR:

ALAS PERUANAS – Lima.
Facultad de Gastronomía.
EP: Licenciatura de Gastronomía.

III. OBJETIVOS LABORALES

Desempeñarme con suma eficiencia brindar atención pronta y amable, Mantener el orden y la limpieza diarios en las mesas de mi área. Responsabilizarme de la limpieza y la organización de la cafetería.

IV. CUALIDADES E INTERESES

Competitivo, puntual, buen trabajo en equipo, tolerante, hábil, apto para trabajar sobre presión, responsable, trato impecable con el cliente, comunicación eficaz, capacidad de organización y planificación.

VI. EXPERIENCIA LABORAL:

2014 – 2016 Atención al Cliente en la empresa **"TURISMO PARAMONGA"** (Barranca).

Cargo: Guía Turística.

Función: Brindar la información necesaria y requerida por el turista, así como de asistir, orientar y asesorar al turista.

2017 – 2018 Concesionaria **"LA HUAYTEÑA"** para la empresa CARTOPAC (Pga.)

Cargo: Mesera.

Función: Presentar la oferta del establecimiento; recibir, tomar solicitudes y pedidos y atender al cliente.

2019 – 2020 Servicio de **"Alimentación Doméstico"** (Barranca).

Cargo: Cocinera.

Función: Preparar menús y calcular las necesidades de alimentos

2021 – 2022 Atención al Cliente en la Concesionaria **"LA HUAYTEÑA"** en Huaura Power Group (HPG – SAYAN)

Cargo: Mesera.

Función: Se encarga de procesar pedidos y servirlos en la mesa.



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **TABITA ROSA ROJAS RAMIREZ** identificado con **DNI: 71512743**,
ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo
comprendido desde, el mes de **Diciembre del 2021 hasta la actualidad**, se
desempeña con suma eficiencia en el cargo como atención al cliente,
demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores
encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración,
confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de
trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONSESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844



Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL

Sayán, 20 de Marzo del 2022



CERTIFICADO DE TRABAJO

Yo, **MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA**, identificado con **DNI: 75169484**
Representante Legal de la Concesionaria "**LA HUAYTEÑA**", con RUC:
10751694844.

CERTIFICA:

Que la Sra. **TABITA ROSA ROJAS RAMIREZ** identificado con **DNI:71512743**,
ha laborado en nuestra empresa de concesión durante un largo periodo
comprendido desde, el mes de **Julio del 2017 hasta Febrero del 2018**, se
desempeño con suma eficiencia en el cargo como atención al cliente,
demostrando honradez, cumplimiento y puntualidad en las labores
encomendadas, virtuales, que le han merecido respeto, consideración,
confianza, dedicación y admiración de quienes formamos este equipo de
trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crean
conveniente.

CONCESIONES "LA HUAYTEÑA"
RUC: 10751694844

Marco Antonio Rondon La Rosa
REPRESENTANTE LEGAL



PROTEJA SU AUTOMOVIL, VIVIENDA, COMERCIO E INDUSTRIA
Asesoría, venta y recarga de Extintores contra incendios
Seguridad Industrial y servicios generales

LICENCIA: 014514
N° 00240-2019

Certificado de Participación

Se extiende el presente certificado de Participacion al Señor(es)

Empresa Consecionaria La Huayteña

Se capacitó al personal docente, personal administrativo y otros; en el uso y manejo correcto del extintor en caso de siniestro (incendio).

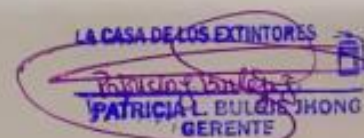
En el curso de:

**“CAPACITACIÓN EN EL MANEJO Y OPERACIÓN DE EQUIPOS CONTRA INCENDIOS
(EXTINTORES) Teóricos y Prácticos**

SE EXPIDE EL SIGUIENTE CERTIFICADO, A SOLICITUD DEL INTERESADO Y PARA LOS FINES QUE CREA CONVENIENTE.

Lima, 22 de abril del 2022

PRÓXIMA FECHA DE RECARGA: 01 DE ABRIL DEL 2023



Av. Renan Elias N° 570 La Tinguina - Ica Telf. 056-251833 - Cel. 938624842 - 980204403
E-mail: casadelosextintores123@gmail.com
Urb. Santa Patricia de Naranjal Mz. D.L. 21 San Martín de Porras Lima Telf. 7952243 Cel. 95555438

CONSTANCIA

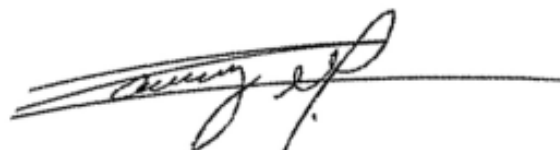
La Gerencia de Prevención e Ingeniería de Rímac Seguros,
otorga la presente constancia a:

PAOLA LUCIA PALA MEJIA

Por haber **aprobado** el curso:

Primeros Auxilios

Se expide la siguiente constancia, para los fines pertinentes.



Miguel Gutierrez Zalvidea
Gerente de Ingeniería



David Pérez Torres
Jefe de Ingeniería

Lima, 4 de diciembre del 2022

CONSTANCIA

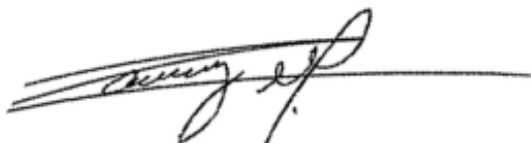
La Gerencia de Prevención e Ingeniería de Rímac Seguros,
otorga la presente constancia a:

TABITA ROSA ROJAS RAMIREZ

Por haber **aprobado** el curso:

Primeros Auxilios

Se expide la siguiente constancia, para los fines pertinentes.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Miguel Gutierrez Zalvidea", written over a horizontal line.

Miguel Gutierrez Zalvidea
Gerente de Ingeniería

A handwritten signature in black ink, appearing to read "David Pérez Torres", written over a horizontal line.

David Pérez Torres
Jefe de Ingeniería

Lima, 4 de diciembre del 2022

CONSTANCIA

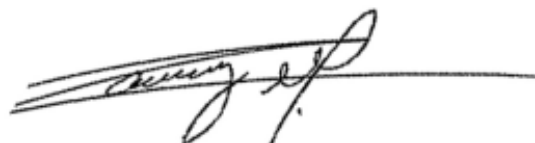
La Gerencia de Prevención e Ingeniería de Rímac Seguros,
otorga la presente constancia a:

LUZ MARIA LOAIZA ORTIZ

Por haber **aprobado** el curso:

Primeros Auxilios

Se expide la siguiente constancia, para los fines pertinentes.



Miguel Gutierrez Zalvidea
Gerente de Ingeniería



David Pérez Torres
Jefe de Ingeniería

Lima, 4 de diciembre del 2022

CONSTANCIA

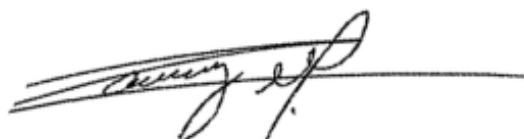
La Gerencia de Prevención e Ingeniería de Rímac Seguros,
otorga la presente constancia a:

MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA

Por haber **aprobado** el curso:

Primeros Auxilios

Se expide la siguiente constancia, para los fines pertinentes.



Miguel Gutierrez Zalvidea
Gerente de Ingeniería



David Pérez Torres
Jefe de Ingeniería

Lima, 4 de diciembre del 2022

CONSTANCIA

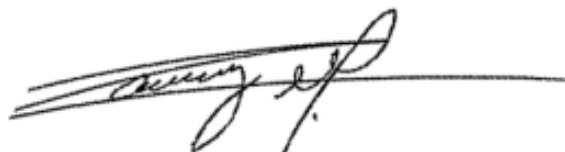
La Gerencia de Prevención e Ingeniería de Rímac Seguros,
otorga la presente constancia a:

MARCOS RUBEN RONDON AYALA

Por haber aprobado el curso:

Primeros Auxilios

Se expide la siguiente constancia, para los fines pertinentes.



Miguel Gutierrez Zalvidea
Gerente de Ingeniería



David Pérez Torres
Jefe de Ingeniería

Lima, 4 de diciembre del 2022

CONSTANCIA

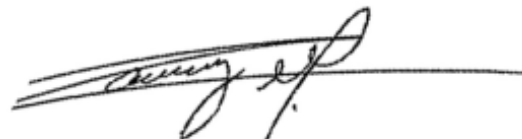
La Gerencia de Prevención e Ingeniería de Rímac Seguros,
otorga la presente constancia a:

KEVIN ANTONIO PICHILINGUE CALDERON

Por haber **aprobado** el curso:

Primeros Auxilios

Se expide la siguiente constancia, para los fines pertinentes.



Miguel Gutierrez Zalvidea
Gerente de Ingeniería



David Pérez Torres
Jefe de Ingeniería

Lima. 4 de diciembre del 2022

CONSTANCIA

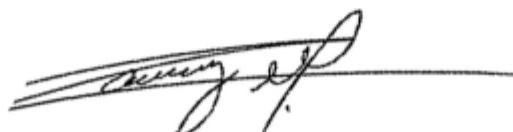
La Gerencia de Prevención e Ingeniería de Rímac Seguros,
otorga la presente constancia a:

SILVIA VASQUEZ HUAYTA

Por haber **aprobado** el curso:

Primeros Auxilios

Se expide la siguiente constancia, para los fines pertinentes.



Miguel Gutierrez Zalvidea
Gerente de Ingeniería



David Pérez Torres
Jefe de Ingeniería

Lima, 4 de diciembre del 2022



ASSOCIATION OF
BUSINESS
PROCESS
MANAGEMENT
PROFESSIONALS
PERU CHAPTER

CERTIFICADO DE FACILITADOR

BD2022, BPMDAY LIMA 2022

Otorgado a

TABITA ROSA ROJAS RAMIREZ

Un evento oficial programado por el ABPMP PERU CHAPTER, alineado a los principios y conceptos de Business Process Management descritos en el compendio de Buenas Practicas BPM CBOK. Realizado del 09/11/2022 al 12/11/2022, version online.

TEMA: DINAMICA DE SIMULACRO CERTIFICACIÓN CBPP



AUGUSTO MIYAGI NAKAHODO
PRESIDENTE

CERTIFICADO VERIFICADO
Emiso el 14 de noviembre del 2022

ID VALIDA CERTIFICADO
d371705d9b611abc99775938c44103d5

CONTINUING EDUCATION UNITS
1 hora(s) credito(s)



CERTIFICADO DE FACILITADOR

BD2022, BPMDAY LIMA 2022

Otorgado a

LUZ MARIA LOAIZA ORTIZ

Un evento oficial programado por el ABPMP PERU CHAPTER, alineado a los principios y conceptos de Business Process Management descritos en el compendio de Buenas Practicas BPM CBOK. Realizado del 09/11/2022 al 12/11/2022, version online.

TEMA: DINAMICA DE SIMULACRO CERTIFICACIÓN CBPP



AUGUSTO MIYAGI NAKAHODO
PRESIDENTE

CERTIFICADO VERIFICADO
Emitted on 14 de noviembre del 2022

ID VALIDA CERTIFICADO
d371705d9b611abc99775938c44103d5

CONTINUING EDUCATION UNITS
1 hora(s) credito(s)



CERTIFICADO DE FACILITADOR

BD2022, BPMDAY LIMA 2022

Otorgado a

MARCO ANTONIO RONDON LA ROSA

Un evento oficial programado por el ABPMP PERU CHAPTER, alineado a los principios y conceptos de Business Process Management descritos en el compendio de Buenas Practicas BPM CBOK. Realizado del 09/11/2022 al 12/11/2022, version online.

TEMA: DINAMICA DE SIMULACRO CERTIFICACIÓN CBPP



AUGUSTO MIYAGI NAKAHODO
PRESIDENTE

CERTIFICADO VERIFICADO
Emiso el 14 de noviembre del 2022

ID VALIDA CERTIFICADO
d371705d9b611abc99775938c44103d5

CONTINUING EDUCATION UNITS
1 hora(s) credito(s)



ASSOCIATION OF
BUSINESS
PROCESS
MANAGEMENT
PROFESSIONALS
PERU CHAPTER

CERTIFICADO DE FACILITADOR

BD2022, BPMDAY LIMA 2022

Otorgado a

MARCOS RUBEN RONDÓN AYALA

Un evento oficial programado por el ABPMP PERU CHAPTER, alineado a los principios y conceptos de Business Process Management descritos en el compendio de Buenas Practicas BPM CBOK. Realizado del 09/11/2022 al 12/11/2022, version online.

TEMA: DINAMICA DE SIMULACRO CERTIFICACIÓN CBPP



AUGUSTO MIYAGI NAKAHODO
PRESIDENTE

CERTIFICADO VERIFICADO
Emitted el 14 de noviembre del 2022

ID VALIDA CERTIFICADO
d371705d9b611abc98775938e44103d5

CONTINUING EDUCATION UNITS
1 hora(s) crédito(s)



ASSOCIATION OF
BUSINESS
PROCESS
MANAGEMENT
PROFESSIONALS
PERU CHAPTER



CERTIFICADO DE FACILITADOR

BD2022, BPMDAY LIMA 2022

Otorgado a

PAOLA LUCIA PALA MEJIA

Un evento oficial programado por el ABPMP PERU CHAPTER, alineado a los principios y conceptos de Business Process Management descritos en el compendio de Buenas Practicas BPM CBOK. Realizado del 09/11/2022 al 12/11/2022, version online.

TEMA: DINAMICA DE SIMULACRO CERTIFICACIÓN CBPP



AUGUSTO MIYAGI NAKAHODO
PRESIDENTE

CERTIFICADO VERIFICADO
Emiso el 14 de noviembre del 2022

ID VALIDA CERTIFICADO
d371705d9b611abc99775938c44103d5

CONTINUING EDUCATION UNITS
1 hora(s) credito(s)



CERTIFICADO DE FACILITADOR

BD2022, BPMDAY LIMA 2022

Otorgado a

KEVIN ANTONIO PICHILINGUE CALDERON

Un evento oficial programado por el ABPMP PERU CHAPTER, alineado a los principios y conceptos de Business Process Management descritos en el compendio de Buenas Practicas BPM CBOK. Realizado del 09/11/2022 al 12/11/2022, version online.

TEMA: DINAMICA DE SIMULACRO CERTIFICACIÓN CBPP



AUGUSTO MIYAGI NAKAHODO
PRESIDENTE

CERTIFICADO VERIFICADO
Emitido el 14 de noviembre del 2022

ID VALIDA CERTIFICADO
d371705d9b611abc99775938c44103d5

CONTINUING EDUCATION UNITS
1 hora(s) credito(s)



ASSOCIATION OF
BUSINESS
PROCESS
MANAGEMENT
PROFESSIONALS
PERU CHAPTER

CERTIFICADO DE FACILITADOR

BD2022, BPMDAY LIMA 2022

Otorgado a

SILVIA VASQUEZ HUAYTA

Un evento oficial programado por el ABPMP PERU CHAPTER, alineado a los principios y conceptos de Business Process Management descritos en el compendio de Buenas Practicas BPM CBOK. Realizado del 09/11/2022 al 12/11/2022, version online.

TEMA: DINAMICA DE SIMULACRO CERTIFICACIÓN CBPP



AUGUSTO MIYAGI NAKAHODO
PRESIDENTE

CERTIFICADO VERIFICADO
Emiso el 14 de noviembre del 2022

ID VALIDA CERTIFICADO
c371705d9b611abc99775938c44103d5

CONTINUING EDUCATION UNITS
1 hora(s) credito(s)



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo

¡Construyendo
Futuro!

Certificado

Otorgado a:

LUZ MARIA LOAIZA ORTIZ

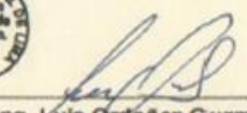
En Reconocimiento por su participación en calidad de Asistente al Seminario denominado

"RIESGOS LABORALES Y SALUD OCUPACIONAL"

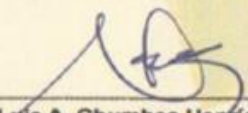
Organizado por la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo del Gobierno Regional de Lima, realizado en las instalaciones de la I.E. N° 21011 Virgen de Lourdes de la provincia de Barranca, los días 21 y 26 de Agosto del 2022, con un total de 40 horas académicas.

Barranca, 21 y 26 de Agosto del 2022




Ing. Luis Ordoñez Guzmán
Director Regional de Trabajo
y Promoción del Empleo




Abg. Luis A. Chumbes Henríquez
Director de Promoción y Protección de los Derechos
Fundamentales y de la Seguridad y Salud en el Trabajo



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo

¡Construyendo
Futuro!

Certificado

Otorgado a:

MARCOS RUBÉN RONDON AYALA

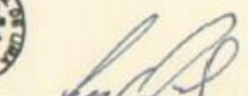
En Reconocimiento por su participación en calidad de Asistente al Seminario denominado

"RIESGOS LABORALES Y SALUD OCUPACIONAL"

Organizado por la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo del Gobierno Regional de Lima, realizado en las instalaciones de la I.E. N° 21011 Virgen de Lourdes de la provincia de Barranca, los días 21 y 26 de Agosto del 2022, con un total de 40 horas académicas.

Barranca, 21 y 26 de Agosto del 2022




Ing. Luis Ojeda Guzmán
Director Regional de Trabajo
y Promoción del Empleo




Abg. Luis A. Chumbes Henríquez
Director de Promoción y Protección de los Derechos
Fundamentales y de la Seguridad y Salud en el Trabajo



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo

¡Construyendo
Futuro!

Certificado

Otorgado a:

SILVIA VASQUEZ HUAYTA

En Reconocimiento por su participación en calidad de **Asistente** al Seminario denominado

"RIESGOS LABORALES Y SALUD OCUPACIONAL"

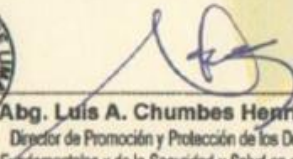
Organizado por la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo del Gobierno Regional de Lima,
realizado en las instalaciones de la I.E. N° 21011 Virgen de Lourdes de la provincia de Barranca,
los días 21 y 26 de Agosto del 2022 , con un total de 40 horas académicas.

Barranca, 21 y 26 de Agosto del 2022




Ing. Luis Oportoñez Guzmán
Director Regional de Trabajo
y Promoción del Empleo




Abg. Luis A. Chumbes Henríquez
Director de Promoción y Protección de los Derechos
Fundamentales y de la Seguridad y Salud en el Trabajo



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo

¡Construyendo
Futuro!

Certificado

Otorgado a:

PICHILINGUE VALDERON, KEVIN ANTONIO

En Reconocimiento por su participación en calidad de Asistente al Seminario denominado

"RIESGOS LABORALES Y SALUD OCUPACIONAL"

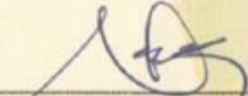
Organizado por la Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo del Gobierno Regional de Lima,
realizado en las instalaciones de la I.E. N° 21011 Virgen de Lourdes de la provincia de Barranca,
los días 21 y 26 de Agosto del 2022, con un total de 40 horas académicas.

Barranca, 21 y 26 de Agosto del 2022




Ing. Luis Ordoñez Guzmán
Director Regional de Trabajo
y Promoción del Empleo




Abg. Luis A. Chumbes Henríquez
Director de Promoción y Protección de los Derechos
Fundamentales y de la Seguridad y Salud en el Trabajo



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BARRANCA

"CURSO TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS"

Certificado

Otorgado a:

SILVIA VASQUEZ HUAYTA

Por su participación en calidad de *ASISTENTE* en el CURSO "TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS", organizado por la Municipalidad Provincial de Barranca, del 16 al 19 de Enero, en el Auditorio Municipal, con un total de 12 horas lectivas.

Barranca, Enero de 2023.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

[Signature]
Mg. JOSÉ ANTONIO ESPINOZA HUERTA
Director Provincial de Comercio Exterior, Turismo

Mg. José Espinoza Huerta
DIRECTOR DE LA DIRCETUR



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA

[Signature]
Ricardo R. Zender Sánchez
ALCALDE PROVINCIAL

Ricardo Zender Sánchez
ALCALDE PROVINCIAL DE BARRANCA



GERENCIA DE
DESARROLLO
HUMANO

[Signature]
Lic. Antony Vega Coronado
GERENTE DE DESARROLLO HUMANO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BARRANCA

"CURSO TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS"

Certificado

Otorgado a:

Kevin Antonio Pichilingue Calderón

Por su participación en calidad de ASISTENTE en el CURSO "TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS", organizado por la Municipalidad Provincial de Barranca, del 16 al 19 de Enero, en el Auditorio Municipal, con un total de 12 horas lectivas.

Barranca, Enero de 2023.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

[Signature]
Mg. JOSÉ ANTONIO ESPINOZA HUERTA
Director Regional de Comercio Exterior y Turismo

Mg. José Espinoza Huerta
DIRECTOR DE LA DIRCETUR



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA

[Signature]
Ricardo R. Zender Sánchez
ALCALDE PROVINCIAL

Ricardo Zender Sánchez
ALCALDE PROVINCIAL DE BARRANCA



[Signature]
Ltc. Antony Vega Coronado
GERENTE DE DESARROLLO HUMANO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BARRANCA

"CURSO TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS"

Certificado

Otorgado a:

LUZ MARIA LOAIZA ORTIZ

Por su participación en calidad de ASISTENTE en el CURSO "TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS", organizado por la Municipalidad Provincial de Barranca, del 16 al 19 de Enero, en el Auditorio Municipal, con un total de 12 horas lectivas.

Barranca, Enero de 2023.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Sanjón
Mg. JOSÉ ANTONIO ESPINOZA HUERTA
Director Regional de Comercio Exterior, Turismo

Mg. José Espinoza Huerta
DIRECTOR DE LA DIRCETUR



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA

Ricardo R. Zender Sánchez
ALCALDE PROVINCIAL DE BARRANCA

Ricardo Zender Sánchez
ALCALDE PROVINCIAL DE BARRANCA



GERENCIA DE
DESARROLLO
HUMANO

Lic. Antony Vega Coronado
GERENTE DE DESARROLLO HUMANO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BARRANCA

"CURSO TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS"

Certificado

Otorgado a:

MARCOS RUBÉN RONDON AYALA

Por su participación en calidad de ASISTENTE en el CURSO "TALLER DE ORIENTADORES TURÍSTICOS", organizado por la Municipalidad Provincial de Barranca, del 16 al 19 de Enero, en el Auditorio Municipal, con un total de 12 horas lectivas.

Barranca, Enero de 2023.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Mg. JOSÉ ANTONIO ESPINOZA HUERTA

Director Provincial de Comercio Exterior - Turismo

Mg. José Espinoza Huerta
DIRECTOR DE LA DIRCETUR



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA

Ricardo R. Zender Sánchez

ALCALDE PROVINCIAL

Ricardo Zender Sánchez
ALCALDE PROVINCIAL DE BARRANCA



Lic. Antony Vega Coronado
GERENTE DE DESARROLLO HUMANO