



RESOLUCIÓN GERENCIA GENERAL No. 041-2023

A, MARZO 23 2023

VISTOS:

El Informe No. 262-2023-SBA-DSA de la Dirección de Servicios Alimentarios de fecha 21 de marzo del 2023; contenido en el expediente No. 541-2020, relacionado a la aprobación del normativo interno **“BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE AREQUIPA”**

CONSIDERANDO:

(1) Que, la Sociedad de Beneficencia de Arequipa, de conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N°1411 es una persona jurídica de derecho público interno, que cuenta con autonomía administrativa, económica y financiera teniendo por finalidad prestar servicios de protección social de interés público en su ámbito local provincial, a las niñas, niños, adolescentes, mujeres, personas con discapacidad y personas adultas mayores que mayores que se encuentren en situación de riesgo o vulnerabilidad, de manera complementaria a los servicios que presta el Estado, bajo los enfoques de derechos, género, intercultural e intergeneracional.



(2) Que, de conformidad con lo establecido en el artículo 16°- de los Servicios Protección Social- del cuerpo legal anteriormente invocado, los servicios de protección social, son aquellos que atienden de manera permanente las necesidades de la población vulnerable determinadas por el ente rector. Se establecen según el diagnóstico situacional de la población de la jurisdicción donde funciona la Sociedad de Beneficencia, y de acuerdo a los protocolos establecidos por el Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables.



(3) Que, asimismo, el inciso 16.2 del artículo 16°, señala que los servicios de protección social se clasifican en:



a) Centros de Atención: los cuales pueden ser hogares de acogida para niñas, niños y adolescentes; centros de cuidado diurno para niñas, niños y adolescentes; centros de atención residencial para personas adultas mayores; centros de día para personas adultas mayores; centros de noche para personas adultas mayores; y hogares de refugio temporal para mujeres víctimas de la violencia familiar.

b) Servicios de apoyo alimentario.

c) Otros servicios de protección social que establezca el Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

(4) Que, forma parte de la nueva estructura orgánica de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa, aprobada mediante Resolución de Presidencia del Directorio No. 071-2022, la Dirección de Servicios Alimentarios.



SOCIEDAD DE
**BENEFICENCIA
AREQUIPA**
Al servicio del desarrollo social

(5) Que, dentro de las funciones asignadas a la precitada Dirección, conforme al Manual de Perfiles y Funciones, planear, dirigir, coordinar, supervisar y evaluar la ejecución de las actividades y/o procesos con respecto a la manipulación y preparación de los alimentos, a través de la aplicación normas y/o directivas administrativas, técnicas y sanitarias vigentes.

(6) Que, en ese sentido, la Dirección de Servicios Alimentarios de conformidad con el Informe señalado en Vistos, ha elaborado el normativo interno "BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE AREQUIPA"

(7) Que, el precitado documento de gestión, coadyuvará a establecer los principios generales de buenas prácticas y manipulación de alimentos que deben cumplir las unidades orgánicas y funcionales de la Dirección de Servicios Alimentarios.

(8) Que, estando a las facultades conferidas a la Gerencia General, según el artículo 11° del Decreto Legislativo No. 1411.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el normativo interno "BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE AREQUIPA", que forma parte del presente acto resolutivo.

ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCOMENDAR a la Dirección de Servicios Alimentarios, la implementación de acciones orientadas al fiel cumplimiento del normativo interno, motivo de aprobación.

REGÍSTRESE y COMUNÍQUESE.-




SOCIEDAD DE BENEFICENCIA AREQUIPA
MG. KATYA NARDA DELGADO CHALCO
GERENTE GENERAL



RESOLUCION DE PRESIDENCIA DEL DIRECTORIO N° 200-2019

A. VEINTITRES DE DICIEMBRE 2019

VISTOS:

Por el Directorio en sesión celebrada el 20 de diciembre del año 2019, el expediente No. 2220-2019, el Informe Legal No. 478-2019-SBA/GAJ sobre aprobación del Reglamento Interno de trabajo de la Dirección de Servicios Alimentarios de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa.

CONSIDERANDO:

- 1) Que, conforme a lo establecido en el D. Leg. No. 1411, la Sociedad de Beneficencia de Arequipa es una persona jurídica de derecho público interno, de ámbito local provincial, que cuenta con autonomía administrativa, económica y financiera y es responsable de elaborar los documentos que norman sus actos y procedimientos internos.
- 2) Que, resulta necesario adecuar los procedimientos de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa al actual marco normativo de las Sociedades de Beneficencia, estableciendo normas genéricas respecto al desarrollo de las actividades de la Dirección de Servicios Alimentarios.
- 3) Que, en tal sentido mediante comunicación interna No. 932-2019-SBA-DSA la Administración de la Dirección de Servicios Alimentarios presenta la propuesta del Reglamento Interno de Trabajo de la Dirección de Servicios Alimentarios, como un instrumento técnico normativo que regula las obligaciones, prohibiciones, condiciones de trabajo, orden, higiene, seguridad a que deben sujetarse todos los trabajadores de esa Dirección, en lo referente a sus labores, permanencia y relaciones laborales a efectos de fomentar la armonía y disciplina en el trabajo, cuyo cumplimiento es de carácter obligatorio dentro de la Institución.
- 4) Que, el proyecto de Reglamento Interno de Trabajo de la Dirección de Servicios Alimentarios de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa ha sido elaborado de acuerdo a la normatividad vigente, por lo que resulta pertinente emitir el acto administrativo que lo apruebe para su puesta en vigencia.
- 5) Que, mediante Informe Legal No. 478-2019-SBA/OAJ la Gerencia de Asesoría Jurídica se ratifica en el Informe Legal No. 472-2019-SBA-OAJ, emitiendo opinión favorable a la aprobación del Reglamento Interno de Trabajo de la Dirección de Servicios Alimentarios, con la finalidad de lograr el mayor grado de eficacia en los servicios que se brinda.

Estando al acuerdo tomado.

Con el visado de Gerencia General, de Gerencia de Asesoría Jurídica y de la Gerencia de Administración y Finanzas.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Aprobar el REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO - DIRECCION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa, que consta de XV Títulos, 76 Artículos y 02 Disposiciones Complementarias Finales, el cual se adjunta a la presente Resolución, formando parte integrante de la misma.

ARTÍCULO TERCERO.- Dejar sin efecto las Resoluciones y/o Disposiciones que anteceden a la presente, que se opongan al Reglamento Interno de Trabajo - Dirección de Servicios Alimentarios aprobado.

ARTÍCULO CUARTO.- Encomendar a Gerencia de Desarrollo y Políticas Sociales los actos necesarios para la distribución, puesta en vigencia, aplicación y supervisión del Reglamento Interno de Trabajo aprobado.

Regístrese y comuníquese

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE AREQUIPA
 BENEFICENCIA
 Dr. Fernando Alcázar Eguaras Calachani
 PRESIDENTE DEL DIRECTORIO

Sociedad de Beneficencia de Arequipa
 DIRECCION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS
 07 ENE. 2020
 400 p.m. - 21/1/20
 2220-2019

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

DIRECCION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

TITULO I

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

1. OBJETIVO

Artículo 1º. El presente Reglamento de Trabajo, establece normas genéricas del comportamiento laboral que deben observar todos los trabajadores de la Dirección de Servicios Alimentarios DSA siendo un instrumento técnico normativo que regula las obligaciones, prohibiciones, condiciones de trabajo, orden, higiene, seguridad, a que deben sujetarse todos los trabajadores de la Dirección de Servicios Alimentarios de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa, en lo referente a sus labores, permanencia y relaciones laborales a efectos de mantener y fomentar la armonía y disciplina en el trabajo, cuyo cumplimiento es de carácter obligatorio dentro de la Institución. Cuando el presente reglamento haga referencia a "DSA" debe entenderse que se refiere a la Dirección de servicios Alimentarios de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa.

2. FINALIDAD

Artículo 2º. Proporcionar un instrumento de carácter institucional que guíe, regule y garantice la observancia de deberes y derechos, el adecuado control de puntualidad, asistencia y permanencia en el centro de trabajo, su bienestar, su seguridad e higiene, así como el reconocimiento de méritos de los trabajadores dentro de un ambiente de disciplina laboral, todo con el objetivo de optimizar el servicio brindado

3. BASE LEGAL Y TECNICA

Artículo 3º. El presente Reglamento se sustenta en las siguientes normas legales y normas técnicas:

- a) La Constitución Política del Perú
- b) Ley General de Salud ley N° 26842
- c) Decreto Legislativo N° 276: Ley de Bases de la Carrera Administrativa y de remuneraciones del sector público y su reglamento el D.S. N° 005-90-PCM. DECRETO SUPREMO N° 003-97-TR: Texto Único Ordenado del D. Leg. N° 728, Ley de Productividad y Competitividad Laboral
- d) Decreto Legislativo 1411, Ley que regula la naturaleza jurídica, funciones, estructura orgánica y otras actividades de las Sociedades de Beneficencia.
- e) Decreto Supremo N° 033-2005-PCM: Reglamento de Código de Ética



- f) RM 495-2008/MINSA 25 de Julio del 2008: Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados, modificada con Decreto Supremo N° 038-2014-SA de 16 de diciembre de 2014.
- g) RM 591-2008-MINSA 29 Agosto del 2008 (actualización de la RM 615-2003/MINSA). Calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano
- h) RM 461-2007/MINSA 07 de junio y 14 de julio 2008. Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas. RM 222-2009/MINSA Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- i) R.M. N° 822-2018-MINSA. Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines.
- j) Decreto Supremo N° 007-98 SA. Reglamento sobre Vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Artículo 4°. Quedan comprendidos en las disposiciones del presente Reglamento todos los trabajadores: profesionales, técnicos, y de apoyo administrativo de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa que de manera directa o indirecta participen en los procesos de adquisición y manipulación de productos alimentarios frescos y secos, equipamiento, en la preparación de menús diarios, distribución de preparaciones alimentarias; así como los encargados del acompañamiento, monitoreo, evaluación y supervisión de la estrategia alimentaria a los programas asistenciales.

Artículo 5°. Todos los trabajadores de la DSA y personal de áreas orgánicas aliadas, deben de conocer y cumplir el Reglamento y por lo tanto, tiene derecho a poseer un ejemplar, por lo que la DSA a través de la Dirección General de Bienestar Social hará entrega del mismo a cada trabajador involucrado.

Artículo 6°. Este Reglamento es de cumplimiento obligatorio y de aplicación a todos los trabajadores de las áreas orgánicas involucradas en el servicio de alimentación (Cocina Moises Heresi, Albergue Las Mercedes, Chaves de la Rosa) cualquiera sea su condición o régimen laboral con las excepciones que en él se indica o resulten de los términos de contratación o de la Naturaleza de los servicios.

Artículo 7°.- Los Administradores de cada Programa Asistencial, Oficina de Personal, la Dirección General de Bienestar Social y Gerente General son los responsables de supervisar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento.

Artículo 8°. El presente Reglamento podrá ser modificado cuando así lo exija el desarrollo Institucional y/o las disposiciones legales vigentes que le sean aplicables.

TITULO II

DEFINICION DE TERMINOS BASICOS

Artículo 9°. De los Directores, Trabajadores y otros:

DIRECTORIO: Es el órgano de mayor nivel de las Sociedades de Beneficencia:



GERENCIA GENERAL: Es el órgano ejecutor de los acuerdos y decisiones que adopta el Directorio de la Sociedad de Beneficencia Ejecutar, coordinar y supervisar los servicios de protección social y actividades comerciales, Organizar, dirigir, coordinar, ejecutar y controlar las acciones administrativas de la Sociedad de Beneficencia.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR SOCIAL: Órgano de línea, responsable de conducir las acciones necesarias para la optimización de los programas y/o proyectos de bienestar y promoción social.

OFICINA DE LOGÍSTICA: Órgano de apoyo, encargado de dirigir, coordinar y ejecutar la programación de abastecimientos mediante la elaboración de Cuadro de Necesidades de Bienes y servicios. Presupuestos Valorados, Planes de Obtención, Cuadros de Adquisición y Cuadros de Suministro; así como lo relacionado acciones técnico administrativas de almacenamiento y mantener actualizado el movimiento del almacén.

NUTRICIONISTA – PROFESIONAL EN NUTRICIÓN HUMANA: Profesional de la Salud, reconocido como un experto en alimentación, nutrición y dietética individual y grupal.

PERSONAL DE COCINA: Personal capacitado encargado de ejecutar las acciones de almacenamiento de insumos, preparación (manipulación) de alimentos, servido de raciones y otras relacionadas a la alimentación y nutrición de los beneficiarios de los programas asistenciales y de promoción social de la SBA.

BENEFICIARIOS: Personas que se encuentran en situación de riesgo y vulnerabilidad social, población objetivo de los programas asistenciales y de promoción social con que cuenta la SBA

Artículo 10°. De la terminología utilizada:

- a) **Adecuación alimentaria:** Modificación de las características de la dieta, de acuerdo a las exigencias fisiológicas y requerimientos individuales de los beneficiarios.
- b) **Alimentación:** La alimentación es una cadena de hechos que comienzan con el cultivo, selección y preparación del alimento hasta las formas de presentación y el consumo de un grupo de ellos.
- c) **Contaminación cruzada.** Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro
- d) **Control de calidad:** Proceso por el cual se verifica la satisfacción de las necesidades de los beneficiarios.
- e) **Desinfección:** Empleo de agentes químicos y físicos para erradicar las formas vegetativas de objetos o superficies, sin reducción o reducción parcial de las endosporas.



- f) **Dieta:** Alimentación normal que contiene las cantidades suficientes de energía, proteínas: grasa y otros nutrientes y que permite prevenir enfermedades nutricionales.
- g) **Evaluación:** Técnica orientada a identificar el grado de calidad de actividades y productos a través de indicadores.
- h) **Infecciones alimentarias:** Son las enfermedades transmitidas por alimentos, producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden invadir la pared intestinal.
- i) **Inocuidad:** Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso al que se destinan.
- j) **Limpieza:** Eliminación mecánica por arrastre de agentes infecciosos y sustancias orgánicas de las superficies en las cuales los microorganismos pueden encontrar condiciones favorables para sobrevivir o multiplicarse.
- k) **Monitoreo:** Acción y efecto de controlar las actividades
- l) **Nutrición:** Ciencia que tiene como objeto de estudio la relación que existe entre los alimentos y los seres vivos.
- m) **PEPS:** Lo que primero entra, primero sales.
- n) **Procedimientos:** Descripción detallada cronológicamente de los pasos a seguir para el logro de un objetivo, proceso, plan, programa o actividad.
- o) **Ración:** Corresponde a la alimentación diaria otorgada a un individuo, independientemente del tipo de alimentos y/o preparaciones que la componen, así como también, independiente de la frecuencia con que se realiza la distribución de ella.
- p) **Seguimiento:** Observación minuciosa del desarrollo de un proceso.
- q) **Supervisión:** Aplicación de una pauta de cotejo o pauta de supervisión por parte de personal calificado o capacitado, a fin de detectar deficiencias observadas en comparación con normas, reglamentos, Circulares y otros documento normativo, con el propósito de enseñar, educar y compartir experiencias.
- r) **Vigilancia:** Proceso regular y permanente de recolección, procesamiento interpretación, análisis y difusión de la información necesaria para mantener un conocimiento actualizado de la suficiencia de las intervenciones, planes y programas a largo plazo, a fin de identificar cambios y tendencias, monitorear y/o proponer oportunamente actividades que permitan intervenir oportunamente.



TITULO III

ORGANIZACIÓN, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DEL TRABAJADOR

Artículo 11. Los trabajadores se clasifican de acuerdo a sus funciones y tiene las siguientes funciones:

ADMINISTRADORES DE PROGRAMAS ASISTENCIALES Y DE PROMOCIÓN SOCIAL: Se considera el CAR Chaves de la Rosa, el Hogar de Refugio Temporal "Hogar de María", CAR de Personas Adultas Mayores "El Buen Jesús", el Complejo Hospitalario Moisés Heresi Farwagi, Albergue "Las Mercedes"; cuyas funciones principales en referencia a los servicios alimentarios son:

- a) Velar por el adecuado uso de insumos y equipamiento de los servicios alimentarios a su cargo.
- b) Garantizar la entrega oportuna de dietas alimentarias a los beneficiarios bajo su tutela.
- c) Supervisar el adecuado funcionamiento del servicio alimentario en coordinación con el personal profesional de Nutrición Humana.
- d) Manejar reportes sobre estado nutricional de los Beneficiarios

ADMINISTRADORA DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS: Profesional que asegura una eficiente administración del recurso financiero, humano y logístico de la Dirección de Servicios Alimentarios, la misma que está orientada a brindar alimentos a las personas de escasos recursos económicos y albergados de las demás unidades de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa, siendo sus funciones:

- a) Planear, dirigir, coordinar, supervisar y evaluar la ejecución de las actividades y/o procesos con respecto a la manipulación y preparación de los alimentos, a través de la aplicación de las normas y/o directivas administrativas, técnicas y sanitarias vigentes.
- b) Formular, ejecutar y evaluar los programas de educación alimentaria y nutricional, promoviendo y difundiendo el consumo de los alimentos autóctonos a los usuarios del Servicio.
- c) Proponer y realizar estudios y proyectos orientados a alcanzar una mejor preparación de los alimentos que coadyuven la reducción de los diferentes grados de desnutrición con el que ingresan los albergados.
- d) Velar por la buena presentación de las diferentes instalaciones, mantenimiento, limpieza y seguridad de la Administración de la Dirección de Servicios Alimentarios, para una atención de calidad a la población beneficiaria.
- e) Brindar asesoría y apoyo técnico a la Ata Dirección y demás unidades orgánicas en asuntos materia de su competencia.
- f) Mantener organizado, ordenado y al día todo el acervo documentado que se genere producto de la actividad realizada.
- g) Elaborar y presentar el Plan y Programa de Servicio Alimentario debidamente presupuestado por la Gerencia de Desarrollo y Políticas Sociales.
- h) Fijar la política de subsidio al costo de la ración alimentaria en coordinación con la Gerencia de Desarrollo y Políticas Sociales; la Gerencia General y la



Gerencia de Presupuesto y Planificación, de acuerdo a las normas y disposiciones del directorio de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa.

- i) Custodiar y dar buen uso de los bienes y equipos asignados para el cumplimiento de sus funciones.
- j) Cumplir y hacer cumplir las políticas de seguridad, integración y operatividad de información, así como reglamentos y manuales, establecidos por la entidad.
- k) Las demás funciones que le asigne la Gerencia de Desarrollo y Políticas Sociales en materia de su competencia.

NUTRICIONISTA: Profesional en Nutrición Humana de la Dirección de Servicios Alimentarios, Siendo sus funciones:

- a) Planificar, programar, coordinar, monitorear y supervisar el desarrollo de las actividades de la Dirección de Servicios Alimentarios
- b) Garantizar el cumplimiento de funciones del personal que labora en los servicios alimentarios.
- c) Velar por el buen uso del equipamiento así como de la adecuada distribución de las preparaciones alimentarias.
- d) Realizar la programación de menús de forma mensual, considerando los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional de los beneficiarios.
- e) Elaborar el requerimiento de insumos
- f) Mantener al día los kardex de los productos entregados al Personal de Cocina
- g) Efectuar seguimiento de los pedidos para su ejecución oportuna.
- h) Implementar estrategias de verificación y control, seguimiento, monitoreo evaluación y supervisión de las etapas de adquisición, almacenamiento de insumos, preparación, distribución de preparaciones alimentarias; así como medición de impacto, en coordinación con instituciones de salud y administradores de los programas asistenciales y de promoción social de la SBA.
- i) Emitir reportes mensuales referentes al estado nutricional de los beneficiarios
- j) Capacitar y adiestrar al personal que labora en los servicios alimentarios, así como el personal de los programas asistenciales y de promoción social que intervienen directa o indirectamente.
- k) Participar en la formulación de normas y directivas relacionadas con las actividades nutricionales.
- l) Otras que su inmediato superior le designe

INGENIERA ALIMENTARIA:

- a) Supervisión general de la entrega de alimentos en todos los Programas Asistenciales de la Institución
- b) Revisión de las Programaciones de los menús
- c) Revisión de los requerimientos de productos cárnicos, víveres secos y víveres frescos
- d) Consolidado de los requerimientos de las tres cocinas, para posteriormente ser enviado a los proveedores para su atención
- e) Recepción y control de calidad de los productos

- f) Evaluación a los proveedores
- g) Recepción y control de donaciones
- h) Supervisión al personal de cocina atendiendo las normas del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene y Saneamiento
- i) Coordinación para la organización y ejecución de charlas de capacitación para el Personal
- j) Revisión de inventarios de los insumos
- k) Otras que la Administración le designe

PERSONAL DE COCINA: Tienen como funciones:

- a) Coordinación constante con el profesional en Nutrición para la elaboración de los alimentos y reposición de insumos alimentarios en almacén tanto de secos, carnes y verduras.
- b) Velar por el adecuado uso de equipamiento e insumos alimentarios.
- c) Guardar la higiene personal, el uso de implementos adecuados como gorro, mandil, entre otros para la realización de sus funciones
- d) Recepcionar los insumos alimentarios.
- e) Seleccionar víveres para la preparación de los alimentos.
- f) Verificar el estado de conservación de los víveres para su preparación
- g) Apoyar en la realización de actividades preliminares (pesadas, trozadas, cortadas, picadas, lavadas y específicas según lo dispuesto por la nutricionista
- h) Realizar procesamiento de las verduras, tubérculos, carnes, etc. para las preparaciones programadas.
- i) Preparar alimentos de acuerdo a la programación establecida por el profesional de nutrición Humana.
- j) Mantener limpio y desinfectado el área de trabajo.
- k) Ejecutar el mantenimiento, limpieza del ambiente, utensilios y materiales a utilizarse para la preparación de los alimentos.
- l) Servir y repartir según lo programado la cantidad de raciones alimenticias a los beneficiarios de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa.
- m) Reportar diariamente a la nutricionista de producción de ingresos, salidas y stock de existencias.
- n) Lavar vajilla y utensilios utilizados en el proceso de preparación de alimentos.
- o) Participar en programas de capacitación y/o educación de Nutrición.
- p) Clasificar los residuos de alimentos generados para su posterior transporte y disposición
- q) Otras funciones que le asigne el profesional en Nutrición y administrador del programa asistencial que corresponda y la Directora de la Servicios Alimentarios.

OFICINA DE LOGÍSTICA: Le corresponde las siguientes funciones en competencia con la Dirección de Servicios Alimentarios.



- a) Realizar el proceso de selección de proveedores de insumos de alimentos frescos, alimentos secos, combustible, otros relacionados.
- b) Abastecer de manera oportuna a los Servicios Alimentarios con insumos, alimentos frescos, alimentos secos, combustible, útiles de aseo, menaje de cocina, otros afines.
- c) Enviar semanalmente a la Dirección de Servicios Alimentarios, las Órdenes de Compra Guías de Internamiento para que el Personal encargado recepciones los insumos entregados por los proveedores.

Artículo 12: Los trabajadores que intervienen de manera directa o indirecta en la Dirección de Servicios Alimentarios, están sujetos a cumplir con la Normativa vigente contemplados en el Artículo 3º del presente reglamento.

TITULO IV

FACULTADES Y OBLIGACIONES DE LA SBA

Artículo 13º: La Sociedad de Beneficencia de Arequipa tiene las siguientes facultades y obligaciones:

- a) Brindar bienestar a la población vulnerable beneficiaria de sus programas asistenciales y de promoción social.
- b) Otorgar una asistencia adecuada a sus beneficiarios mediante los servicios de salud, educación, alimentación, albergue, recreación o formación laboral para que gocen de una vida con decoro y dignidad.
- c) Cumplir con las políticas nacionales de protección y atención de la población beneficiaria.
- d) Garantizar que se otorguen los presupuestos, personal, insumos, equipos y otros afines que garanticen una prestación adecuada de la Dirección de Servicios Alimentarios.
- e) Supervisar y evaluar el óptimo funcionamiento de los programas de asistencia y promoción social.

TITULO V

HIGIENE PERSONAL

Artículo 14º: la DSA establecerá las medidas de higiene y seguridad que determinen las leyes sanitarias vigentes.

Artículo 15º: Los principales aspectos de higiene a considerar dentro de los Servicios alimentarios son:

- a) Se deberá mantener el cabello limpio y cubierto por un cubre-pelo hasta las orejas y es obligatorio el uso de cabello corto para el caso de los varones y estar bien recogido y cubierto para las mujeres.



- b) No se permitirá el uso de barba fuera del área que cubre el tapaboca.
- c) Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
- d) El personal manipulador no debe usar joyas: aretes, gargantillas, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras a excepción de las visitas (funcionarios, MINP y otros) que no tienen contacto directo con los alimentos.
- e) Se podrá usar maquillaje siempre y cuando no manipule alimentos.
- f) No se deberán utilizar lociones/perfumes / desodorantes con olores fuertes, para evitar la impregnación de estos olores.

Artículo 16°: referente a uniformes: Aspecto y uso

- a) Toda persona que ingrese a la sala de elaboración deberá utilizar uniforme o guardapolvo de color claro, cubre-pelo y mascarilla limpios, en buen estado de conservación y bien colocado. Esto incluye visitas de proveedores, personal que por algún motivo debe entrar a la cocina.
- b) Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, éste no se realizará en horario de elaboración de los alimentos, para que el personal de mantenimiento. No ingrese con indumentaria de trabajo durante la preparación de los alimentos, en caso que sea necesario que ingrese en el horario de preparación, el uniforme deberá estar completamente limpio.
- c) Si el personal tuviese que realizar actividades de limpieza u otras actividades contaminantes fuera del horario de preparación de alimentos, deberá utilizar el uniforme (overoles, polos u otro uniforme estándar) para evitar la contaminación de los alimentos.

Artículo 17: Personal sano:

- a) No podrán trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación personas que estén afectadas con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, infecciones cutáneas como forúnculos (granos infectados con pus), herida infectada o una infección respiratoria o gastrointestinal "aguda", pues puede existir la probabilidad de contaminar los alimentos o las superficies que entran en contacto con ellos.
- b) El personal manipulador deberá contar con carnet sanitario vigente al momento de ingresar al servicio, el cual será renovado en forma anual.

TITULO VI

PRACTICAS SANITARIAS

Artículo 18: Realización y frecuencia de lavado de manos:

- a) Se debe realizar el lavado de manos al iniciar las labores, entre cambios de actividades sucias a limpias, después de usar los SSHH, después de tocarse la nariz, boca, cabello, etc.
- b) Se realizará de acuerdo a las normas del lavado de manos según la unidad y las normas sanitarias vigentes.

Artículo 19: Uso de guantes y mascarilla

- a) Se utilizará guantes descartables para manipular alimentos cocidos, desinfectados, listos para el consumo, para decorar, servir y tomar muestras, previo lavado de manos
- b) El cambio de los guantes descartables debe ser cuando se cambie de actividad sucio a limpio y también cuando estén en mal estado. Los guantes no son reusables ni lavables. No se aceptará personal usando guantes fuera del área de preparación (exteriores, almacén, Oficina)
- c) Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar mascarilla descartable en forma adecuada (tapando nariz y boca completamente)

Artículo 20: : Degustación

- a) En el proceso de elaboración se permitirá solamente la degustación del alimento para la verificación del sabor y sazón, la cual se llevará a cabo por la responsable de la preparación, profesional de Nutrición Humana y administrador o supervisores oportunos, con criterios válidos de evaluación.
- b) La degustación durante la preparación es la que realiza el responsable de cada preparación a fin de verificar la calidad sensorial de la misma y poder realizar la corrección.
- c) El utensilio utilizado para tal fin no será usado nuevamente para una degustación posterior sin haber sido lavado y desinfectado previamente, se recomienda el método de dos cucharas, un plato y un cubierto o recipientes rotulados

Artículo 21: Condición de basureros

- a) Todos los basureros que se ubican dentro de las áreas de preparación deben estar con bolsa, tapados y limpios y rotulados. Las tapas y pedales deben estar operativos.
- b) La basura deberá eliminarse al final de la labor del día y durante la misma cuantas veces sea necesario.

Artículo 22: Contaminación cruzada durante el procesamiento de alimentos

- a) Se consideran actividades sucias: lavado de frutas y verduras; pre elaboración (lavado, pelado, picado) de vegetales no desinfectados; descongelamiento y pre elaboración de cárnicos crudos, desconche y lavado de vajilla, ollas y menajes.
- b) Se consideran actividades limpias: cocción de los alimentos, desinfectación de frutas y verduras, preparación de salsas, refrescos, ensaladas, postres, etc.
- c) No se reutilizará la misma tabla de picar para productos crudos y para productos cocidos aun cuando éstos se desinfecten. Se recomienda (no obligatorio) tener las tablas identificadas por colores para actividades y áreas diferentes.
- d) Los paños de limpieza deberán ser los adecuados y deben mantenerse limpios.
- e) El personal que labora con alimentos no debe ingresar con mascarillas cubre-pelo y guantes a los servicios higiénicos.

RECEPCION DE ALIMENTOS – ALMACENAMIENTO

Artículo 23: la recepción de víveres secos, frescos y carnes se realizará según el cronograma y requerimiento establecido por el profesional de Nutrición Humana en coordinación con la oficina de Logística y proveedores

Artículo 24: Condiciones para la recepción:

- a) En caso de no contar con un espacio físico definido para la recepción de los víveres semanales se deberá adecuar geo membranas, parihuelas, cartoneros limpios, con la finalidad que los insumos no contacto con el suelo
- b) El almacén deberá encontrarse limpio y ordenado antes de la descarga con el fin de facilitar el acomodo de los productos según la regla PEPS.

Artículo 25: Almacenamiento según norma PEPS (primero en entrar, primero en salir):

- a) Los productos se deben ordenar respetando la regla PEPS (Primero en entrar, primero en salir). Los productos próximos a vencer deben encontrarse en un lugar accesible, listos para poder ser entregados. No se aceptará rumas de productos con fechas de vencimiento diferentes almacenadas indistintamente sin alguna forma entendible de separación, excepto para algunos productos donde se presente que las fechas de vencimiento difieren por días, donde se podrá evaluar que el PEPS se cumpla considerando la fecha de vencimiento del mes y no del día.

Artículo 26°: Los productos recepcionados deberán cumplir con los parámetros de calidad establecidos en la licitación y de acuerdo a las normas sanitarias vigentes.

Artículo 27°: El profesional de Nutrición Humana será el encargado de dar la conformidad o inconformidad de la cantidad establecida.

Artículo 28°: En el caso de presentar inconformidad al momento de la recepción, el proveedor se verá obligado a realizar el cambio del o los productos según el plazo establecido por el profesional de Nutrición Humana.

Artículo 29°: En caso de no ser posible levantar la inconformidad se procederá a elaborar un Acta en la figure el motivo y especificaciones que serán firmadas por el proveedor y el profesional en Nutrición Humana.

TITULO VIII

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

Artículo 30: Productos Rotulados: Los productos deben estar identificados con un rótulo perfectamente visible y entendible, en el que se indique el nombre del producto, fecha de vencimiento, registro sanitario, independientemente del etiquetado del fabricante. Para el caso de los productos vegetales frescos será suficiente indicar con un rótulo la fecha de ingreso del producto.

Artículo 31: Sobre el estado de los productos, en el almacén no deben existir productos que se encuentran deteriorados o sin fechas de vencimiento y envases en mal estado;

si fuera el caso debe contar con un área de Cuarentena que servirá para custodiar los productos secos envasados que no aprueben la evaluación organoléptica bromatológica y bioquímica según corresponda.

Artículo 32: Los Productos vencidos:

- a) Se deben separar e identificar los productos vencidos y disponer su eliminación y/o canje en el menor tiempo posible.
- b) Si la fecha de vencimiento indica solo mes y año, el producto debe usarse hasta el último día del mes anterior. Si la fecha de vencimiento indica día, mes u año, el producto debe usarse hasta el día anterior a la fecha indicada

Artículo 33: Limpieza de almacén y ordenamiento general de los productos:

- a) Las cámaras, congeladoras, refrigeradoras, cuartos de almacenamiento, etc. Se encontrarán ordenados en rumbos bien definidos, sin amontonamientos, ni derrumbes, no se permitirá aplastamiento de cajas o productos, y además se deben encontrar limpios es decir sin polvo acumulado, restos de productos regados, pegados en paredes y pisos, cartones, bolsas y otros, así como la acumulación excesiva de hielo. Los techos de los almacenes deben mantenerse sin suciedad acumulada.
- b) Cuando los productos se almacenen en jabas, no se deben colocar directamente en el suelo, se deberán colocar encima de una parihuela u otra jaba vacía. Estas jabas deben permanecer limpias.

Artículo 34: Almacenamiento de los productos perecibles; entiéndase como perecibles a los alimentos cuya condición de almacenamiento es específico para mantener sus características adecuadas; es decir, que deben mantenerse en condiciones de refrigeración, congelación, etc. O productos cuyo tiempo de vida es muy corto. Entre ellos podemos mencionar productos refrigerados y congelados en general como frutas y verduras frescas, tubérculos, huevos, entre otros:

- a) Las frutas y verduras deben almacenarse en condiciones adecuadas para evitar incrementar el deterioro de las mismas.
- b) No mezclar productos de olores y sabores fuertes tales como: cebollas y/o ají con otros productos.
- c) No llenar demasiado los recipientes que contengan los productos para evitar la presión entre ellos y dejar que la circulación del aire sea la adecuada.
- d) No colocar los productos cercanos a áreas contaminantes (SSH, etc.) o áreas con olores fuertes (almacén de productos químicos, etc.)
- e) Cuando se pre elabore en la cocina frutas y verduras frescas, con la idea de adelantar o evitar el deterioro de los mismos, éstos pre elaborados se deben mantener protegidos en refrigeración.
- f) Algunos productos como: plátanos, cítricos, paltas, tubérculos, maíz, zapallo, etc., dependiendo de las condiciones climáticas y/o condiciones de almacenamiento en operación, se podría almacenar sin refrigeración.
- g) Los huevos que son almacenados a temperaturas entre los 10°C y 20°C se pueden consumir hasta 10 días y si son almacenados a temperaturas superiores a 20°C se pueden consumir hasta 5 días.

- h) Todos los productos deben estar protegidos.
- i) En almacén, para el caso de las cámaras de materia prima, se repartirán los cárnicos, de vegetales, lácteos y otros en la medida de lo posible, de manera que no se produzca contaminación cruzada.

Artículo 35: El almacenamiento de alimentos no perecibles entienda, como alimentos cuya condición de almacenamiento no es tan exigente y en su mayoría pueden almacenarse a temperatura ambiente, en un lugar fresco ventilado y seco. Entre ellos podemos mencionar: abarrotes en general, conservas, sacos de productos secos, bebidas entre otros.

- a) Los productos químicos de limpieza y desinfección así como sustancias químicas en general serán almacenados en un lugar separado físicamente de los alimentos y deben estar debidamente identificados.
- b) Cuando se trate de un solo ambiente y el espacio no permita la separación pues es muy reducido, se debe almacenar los productos químicos aislados en recipientes cerrados para que no genere impregnación de olores y sabores extraños.
- c) Enlatados sin abolladuras, sin óxidos y bien sellado
- d) Los productos enlatados no deben presentar abolladuras, óxidos, hinchazón. En caso que el responsable del área encuentre alguna de estas no conformidades en el producto, deberá separar estos productos e identificarlos y colocarlos en el área de productos no conformes, para ser reportado al administrador p profesional en Nutrición Humana y que autorice su eliminación o devolución en el tiempo más breve.
- e) Todos los envases primarios de contacto directo con el producto envasado (cajas, bolsas, etc.) deben mantenerse cerradas durante el almacenamiento para evitar contaminación y deterioro en general y derrames.
- f) Todos los envases deben mantenerse cerrados en el almacenamiento. No se deberá abrir al mismo tiempo más de un producto de la misma naturaleza
- g) Los productos a granel deben conservarse en envases tapados (tapers o sansones) y rotulados con la fecha de vencimiento del producto que lo contiene.

TITULO IX

PRE ELABORACION

Artículo 36: Desinfección de los productos:

- a) Los insumos que se deben desinfectar son frutas, verduras, huevos, enlatados (conservados de frutas, menestras, leche, etc) embutidos y lácteos (botella de yogurt, queso en molde o pre cortado, etc.)
- b) Los productos se deben seleccionar o depurar, lavar con agua corriente y después sumergir en solución desinfectante a una concentración adecuada y por un tiempo establecido, de acuerdo a la "Tabla de Desinfección de Insumos".

Artículo 37: Los insumos desinfectados deberán mantenerse protegidos con papel film plástico, rotulados con fecha de desinfección, colocar también el nombre del

producto de ser necesario. Una vez protegidos, éstos deberán ser almacenados a temperaturas de refrigeración (0°C a 7°C) de ser requerido por la naturaleza del producto. Se debe considerar el tiempo de exposición y la temperatura del ambiente para este efecto.

Artículo 38: Descongelamiento de cárnicos

- a) Para el descongelamiento de grandes trozos de carne o de las aves se pueden utilizar tres métodos:
 - ✓ Descongelamiento gradual en un equipo de refrigeración que se mantenga entre los 0°C y 7°C.
 - ✓ Bajo chorro de agua potable (1° agua 21°) por un tiempo no mayor a 4 horas o que ña temperatura de la superficie del producto no supere los 7°C.
 - ✓ Se podrá realizar el descongelamiento gradual a temperatura ambiente en contenedores (ccolers) tapados sin agua, en cuyos casos la temperatura del producto en la parte más superficial del cárnico supere los 7°C controlando tiempos.
- b) Se podrá realizar el descongelamiento como parte del proceso de cocci3n para productos congelados porcionados o de raciones pequeñas como verduras picadas.
- c) El descongelamiento gradual se debe realizar con anticipaci3n, por ello es importante revisar el men3 establecido.
- d) Para bel cado de productos hidrobiol3gicos en general (pescado, marisco), 3stos deber3n descongelarse de manera r3pida de modo que el producto no alcance los 0°C en ning3n momento
Una vez que el producto se encuentre pelado, cortado y/o picado, no se debe exponer a temperatura ambiente por m3s de 2 horas si 3ste recibir3 una cocci3n posterior y no m3s de 1 hora si se utilizar3 sin cocci3n.

TITULO X

PREPARACION

Artículo 39: Las superficies de las mesas de trabajo se mantendr3n limpias, desinfectadas y organizadas antes y al final de la jornada o turno

Artículo 40: Durante el desarrollo de las actividades, solo se permitir3 residuos de alimentos sobre las mesas provenientes del mismo tr3j3n del momento, en ning3n caso, las mesas deber3n permanecer sucias por mucho tiempo, lo mismo para los derrames que deben ser limpiados sin mucha espera.

Artículo 41: Tampoco se permitir3 realizar actividades limpias, sobre mesas donde antes se han realizado actividades sucias si previamente no se han limpiado y desinfectado.

Artículo 42: Se evaluar3 el procedimiento de limpieza y desinfecci3n que consiste b3sicamente en el retiro, de residuos, aplicaci3n de detergente – desinfectante,



tiempo de acción y retiro del producto químico. Considerar además en este punto las indicaciones del proveedor del producto químico utilizado.

Artículo 43: Las preparaciones listas para el consumo, no deben permanecer por tiempos prolongados expuestas a temperatura ambiente, pues entrarán en la denominada zona de peligro de la temperatura (entre 5°C a 60°C), aun cuando estén tapados o protegidos.

Artículo 44: Las preparaciones cocidas frías, postres y verduras cocidas listas para servir y que contengan cremas, serán refrigeradas y debidamente protegidas con film plástico o una tapa. No se permitirá la exposición por tiempos prolongados en cocina de estas preparaciones a temperatura ambiente.

Artículo 45: Para preparaciones cocidas calientes que se encuentran en espera de servido, no se permitirá la exposición por tiempos prolongados en cocina de estas preparaciones a temperatura ambiente, pues pueden entrar en la zona de peligro de la temperatura (5°C a 60°C). Si se diera el caso, no se expondrán por más de 1 hora. Para evitar esto, las preparaciones pueden mantenerse sobre las hornillas o planchas prendidas a fuego bajo o dentro del horno, etc.

TITULO XI

HIGIENE DE LAS INSTALACIONES

Artículo 46: Se mantendrán todas las áreas de trabajo (cocina caliente, cocina fría, panadería, pastelería, pre elaboración, desinfección), limpias y organizadas antes y después del servicio o turno.

Artículo 47: 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 deberán permanecer sucios y con derrames por mucho tiempo y deben ser limpiados sin mucha espera.

Artículo 48: Paredes, techos, puertas, vidrios, mosquiteros, interruptores, mesones, repisas, lavaderos y llaves deben permanecer limpias.

Artículo 49: No se mantendrán residuos de alimentos al interior de los lavaderos, canaletas y rejillas deben estar son obstrucciones y sin restos de alimentos acumulados.

Artículo 50: Se debe mantener la organización e higiene interna del área y respetar el flujo sucio – limpio. Los mesones, lavaderos, llaves, pisos, paredes. Puertas, repisas, vidrios, mosquiteros e interruptores limpios. Canaletas y rejillas sin restos de alimentos acumulados y sin obstrucciones. No se debe observar presencia de charcos de agua.

Artículo 51: Higiene de baños y vestidores:

- a) Los baños y vestidores de uso personal deben mantenerse bien organizados, con ropa guardada en casilleros, limpios, secos y ventilados.
- b) Se realizará por lo menos dos veces al día una limpieza y sanitización.

- c) El inodoro debe contar con papel higiénico, tachos con tapa y bolsa bien limpia
- d) Se deberá tener dispensador con jabón desinfectante de manos y algún medio higiénico para secado de manos, así mismo debe haber escobillas de uñas, las cuales estarán inmersas en solución desinfectante (cloro activo a 100 ppm).
- e) Se verificará que la concentración de la solución sea la adecuada.
- f) No se debe guardar alimentos ni utensilios de cocina en los baños y vestidores. Se debe tener carteles de instrucción de lavado de manos publicados en un lugar visible al lado del lavamanos.

Artículo 52: Área de basura:

- a) En esta área se almacenan los residuos o desechos que provienen del retiro diario de todas las áreas de preparación, incluyendo lavavajillas y lava ollas.
- b) Debe estar suficientemente retirada o separada de las instalaciones de la cocina. Se debe mantener limpio y organizado.
- c) Las bolsas con basura deberán permanecer cerradas en el interior de tachos de basura los cuales se mantendrán tapados o sobre parihuelas o dentro de los contenedores acondicionados para tal fin. De ser necesario colocar doble bolsa.
- d) No se permitirá el uso de jabas para estas labores

Artículo 53: Limpieza del área de comedores: las mesas, sillas, ventanas, puertas, paredes, techos, pisos, interruptores, luces, extractores, aire acondicionado, adornos cortinas, microondas del comedor deben encontrarse limpios y ordenados antes y durante el servicio, en lo posible el comedor sin olores. Las mesas, sillas, pisos, deben limpiarse constantemente, también aplica a letreros, señalética, mesas para panes, ensaladas, estantes, etc.

TITULO XII

HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILLOS

Artículo 54: Refrigeradoras y cámaras de frío deben estar limpias 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

Artículo 55: Equipos (hornos, cocina, campanas) y todo equipo de cocina, deberán permanecer limpios y mantenerse libres de grasa incrustada y otras suciedades impregnadas. Los equipos que no se utilicen en el momento, deberán estar limpios y protegidos y los equipos malogrados que no van a ser reparados en el momento deberán ser retirados del área.

Artículo 56: Los utensilios de cocina ya higienizados deben estar almacenados por separado de los utensilios sucios y estar libres de grasa incrustada y restos de alimentos.

Artículo 57: También se evaluará si son de un material inocuo y de fácil higienización, no madera. Así mismo deben estar en buen estado de conservación (sin amarres, ni

pegados con cinta, etc.) Las tablas de picar deben ser acrílicas y mantenerse en buen estado.

Artículo 58: En la cocina, los utensilios se deben almacenar limpios y secos y debidamente contenidos en un recipiente tapado, o colgado en ganchos de pared (lejos de la generación de vapores grasosos), en cuyo caso deben rociarse con desinfectante y enjuagarse antes de usarse o rociarse alcohol de 70°C.

Artículo 59: Todo estante en cocina deberá mantenerse libre de grasa incrustada, polvo, restos de alimentos u otras suciedades impregnadas. Cuando se trate de jabas con productos sin lavar ni desinfectar que están dentro de la cocina, éstas deben estar libres de suciedad visible.

Artículo 60: Cuando se trate de jabas para alimentos limpios, desinfectados o pre elaborados, éstas deben permanecer limpias y desinfectadas.

Artículo 61: Se evaluará la desinfección de utensilios de cocina aplicando desinfectante. En caso de uso de lejía para desinfección utilizar una concentración de 10 ppm (partes por millón) sin enjuague.

Artículo 62: Se debe tener operativos y en funcionamiento los diferentes equipos para las actividades de cocina y de servicio como hornos, cocinas, equipo de baño maría, campana extractora, extractores de pared, máquina lavavajillas, refrigeradoras, congeladoras, llaves de agua, lavaderos, entre otros.

TITULO XIII

ASPECTOS DE CUIDADO EN LA UNIDAD

Artículo 63: Se evaluará que el agua utilizada en las áreas de preparación de alimentos y de lavado sea apta para el consumo humano.

Artículo 64: Se evaluará la presencia de plagas y se realizarán actividades para su eliminación, como fumigación, desratización, desinfección o acciones preventivas como la hermetización de los ambientes.

Artículo 65: Los servicios alimentarios deben contar con instalaciones sanitarias (servicios higiénicos y vestuarios) de uso exclusivo para el personal de acuerdo con lo establecido en el D.S. 007-SA de la DIGESA.

Artículo 66: Condiciones de infraestructura del área de preparación:

- a) No se permitirá que las actividades de preparación de alimentos estén expuestas a la intemperie, en ningún caso, así como actividades de lavado de vajilla u ollas. Así mismo los accesos (puertas y ventanas) no deben dejar ingresar contaminación al área de preparación.
- b) El área de desechos debe estar cerrada y ventilada de manera que no ingresen plagas ni animales.
- c) Las luminarias dentro de las áreas de producción deben estar limpias y protegidas.



Artículo 67: La temperatura del agua tiene que ser la adecuada para el correcto lavado de manos.

Artículo 68: Para el lavado de utensilios y vajillas se debe contar con agua fría y caliente

TITULO XIV

ASPECTOS DE SEGURIDAD EN LA DIRECCION

Artículo 69: El personal se abstendrá de realizar todo acto que pueda poner en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros o la de los comensales.

Artículo 70: Por ningún motivo, los trabajadores durante los períodos de incapacidades temporales médicas, ni las trabajadoras durante las incapacidades pre y post natales deberán presentarse en el centro de trabajo, salvo para la entrega de los certificados correspondientes.

Artículo 71: Cuando el trabajador sufra un accidente de trabajo, deberá dar aviso inmediato a su jefe directo o al jefe de personal a fin de que se adopten con toda urgencia las medidas pertinentes.

Artículo 72: Existirán en los servicios alimentarios botiquines que se consideren necesarios, con todos los implementos y útiles necesarios que marquen las normas sanitarias vigentes para la atención de los trabajadores que, en caso de accidente o enfermedad requieran de un auxilio inmediato. De igual manera se deberá contar con un extintor contra incendios que guarde las normas de seguridad y salud y que se encuentre debidamente habilitado.

Artículo 73: Para evitar accidentes de trabajo, los trabajadores deberán observar las reglas que al efecto dicte la Institución.

Artículo 74: Cuando un trabajador contraiga alguna enfermedad contagiosa, éste o cualquier otro trabajador que tuviera conocimiento del hecho, están obligados a dar aviso inmediato a su jefe, a fin de que el trabajador enfermo pueda ser examinado por un médico.

TITULO XV

MEDIDAS DISCIPLINARIAS

Artículo 75: Todas las faltas que impliquen incumplimiento de este reglamento que no amerite la rescisión del contrato, serán amonestadas verbalmente en primera instancia, si la falta se reitera será comunicada a la administración quien lo derivará a los entes pertinentes, para el inicio del procedimiento sancionador correspondiente a Ley. La DSA en cada caso hará las investigaciones correspondientes escuchando siempre al trabajador y como regla general notificará por escrito las normas disciplinarias.

Artículo 76: Cualquier otra infracción a las disposiciones del presente Reglamento, serán sancionadas de acuerdo a las normas indicadas por el reglamento de la Institución, y por lo dispuesto en el D.L. N° 1411, como en las normas que sobre la materia se dicten.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

Toda disposición que se oponga al presente Reglamento, déjese sin efecto en la aplicación de la presente.

Todo lo no contemplado en el presente Reglamento, la Dirección General de Bienestar Social y/o la Dirección de Servicios Alimentarios podrá aplicar la razonabilidad, criterio, y/o equidad para mejor resolver cada uno de los casos en parti



SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE AREQUIPA
BENEFICENCIA
AREQUIPA
Mg. Dianora López Tejada
ADMINISTRADORA
DE SERVICIOS ALIMENTARIOS