

	REQUISITOS PARA LA PREPARACION DE KITS DE ALIMENTOS DESTINADOS A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DURANTE EL PERIODO DE EDUCACION A DISTANCIA	FECHA ELABORACION : 10/9/2020
		CODIGO : FT-KA-PAE 2020 -001
		REVISION I 01
		PAGINA : 1 / 6
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	KIT de Alimentos: Conjunto de alimentos (crudos , enlatados y frutas frescas) contenidos en una funda plástica, que se combinan de acuerdo al esquema semanal definido por el Departamento de Nutrición del INABIE, para ser entregados a beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de educación a distancia establecido por el Ministerio de Educación de la Republica Dominicana (MINERD) para el año escolar 2020-2021, debido a la presencia de la enfermedad COVID 19 en el país.
DOCUMENTOS REFERENCIA	DE 1-CAC-RCP-1-1969 REV.4 (2003) Código Internacional Recomendado de Practicas –Principios Generales de Higiene de los Alimentos 2. NORDOM 581 Higiene de los Alimentos. Principios Generales de Higiene de los Alimentos 3. Lineamientos sobre Composición y Características del Kit de Alimentos. Departamento de Nutrición del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. Octubre 2020.

2. REQUISITOS
2.1 REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES DONDE SE PREPARAN LOS KITS DE ALIMENTOS
<p>Área externa: El área externa a la edificación donde se preparan los kits de alimentos deben estar libres de basura, chatarra, acumulación de agua, maleza.</p> <p>Edificación: Debe estar emplazado en un lugar de fácil acceso, libre de fuentes de contaminación como cañadas, pocilgas u otros. Internamente deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Paredes: en buen estado, de superficie lisa, sin orificios ni desprendimiento de pintura.</p> <p>Techos en buen estado, sin filtraciones, goteras, ni desprendimiento de pintura.</p> <p>Puertas: en buen estado, las que abren al exterior con mallas protectoras contra plagas.</p> <p>Ventanas: en buen estado, con protección contra plagas.</p> <p>Pisos: en buen estado, sin orificios, fáciles de limpiar y con desagües al exterior.</p>

Luz Josefina Ferrer
ENC. PPTO. ASEGURAMIENTO CALIDAD DE ALIMENTOS



	REQUISITOS PARA LA PREPARACION DE KITS DE ALIMENTOS DESTINADOS A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DURANTE EL PERIODO DE EDUCACION A DISTANCIA	FECHA ELABORACION : 10/9/2020
		CODIGO : FT-KA-PAE 2020 -001
		REVISION: 01
		PAGINA : 2 / 6
FICHA TECNICA		

Instalaciones eléctricas: en buen estado, con protección.

Iluminación: suficiente para observar las operaciones de preparación de los kits, con protección contra rotura.

Ventilación: adecuada para evitar el calor excesivo, que permita la operación sin afectar a los empleados.

Eliminación de desechos sólidos: Se debe disponer de zafacones con fundas y tapas colocados en diferentes puntos del área de trabajo, donde se requiera colocar la basura.

2.2 SERVICIOS DE HIGIENE DE PERSONAL

Baños, con inodoro y lavamanos: en buen estado, limpio, con jabón, papel higiénico y papel toalla para secado de manos y zafacón con tapa.

Lavamanos en el área de trabajo: Se debe disponer de un lavamanos con jabón y papel toalla en el área de preparación de los kits para uso del personal cuando se requiera.

2.3. CONDICIONES DEL PERSONAL

Higiene del personal: El personal que labora en el proceso de preparación de los kits debe presentar buenas condiciones de higiene personal y de su vestimenta. Debe usar ropa de color claro, (camisa o camiseta con manga corta, pantalón largo, zapato cerrado). Nota: No debe vestirse con camisetas sin mangas, pantalones cortos, ni usar calzado abierto (chanquetas, calipsos).

Debe tener el pelo recogido y usar cubre pelo, mascarillas (cubre boca). No debe usar prendas (cadenas, anillos, reloj) u otros objetos desprendibles.

Nota: El propietario de la empresa es responsable de proveer a los empleados de los materiales requeridos para su protección e higienización (cubre pelo, mascarillas, guantes, gel desinfectante, jabón, papel toalla). También deberá colocar en las paredes mensajes sobre medidas de precaución para evitar el contagio con el virus transmisor de la enfermedad COVID 19.

Comportamiento del personal: Debe evitar hábitos no higiénicos, tales como tocarse el cuerpo, rascarse la cabeza, introducir los dedos en la nariz, escupir en el área de trabajo, u otros. No se permita fumar, comer, masticar gomas de mascar (chicles) mientras se está trabajando. Debe lavarse las manos después de ir al baño y cuando se requiera.



	REQUISITOS PARA LA PREPARACION DE KITS DE ALIMENTOS DESTINADOS A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DURANTE EL PERIODO DE EDUCACION A DISTANCIA	FECHA ELABORACION : 10/9/2020
		CODIGO : FT-KA-PAE 2020 -001
		REVISION : 01
		PAGINA : 3 / 6
FICHA TECNICA		

2.4 SALUD DEL PERSONAL

El personal que labora en la preparación de los kits de alimentos no debe tener heridas o lesiones abiertas. No debe presentar algún signo visible de enfermedad, tales como toser o estornudar con frecuencia.

Nota: El personal debe observar las indicaciones relativas a la prevención de la enfermedad COVID 19, en lo referente al uso de mascarillas, distanciamiento, lavado de manos, uso de gel desinfectante.

2.5 ABASTECIMIENTO DE AGUA

La edificación donde se preparan los Kits de Alimentación Escolar debe disponer de suministro de agua para uso en los inodoros, lavamanos y limpieza del local.

2.6 LIMPIEZA Y ORDEN

a) El área de trabajo debe estar limpia y ordenada. Se debe establecer una programación diaria de limpieza y acondicionamiento de la misma, al inicio y final de las actividades, retirando los restos de alimentos y empaques, basura contenida en los zafacones, suciedad en el piso u otros materiales objetables. Las superficies de las mesas de trabajo deben ser limpiadas y desinfectadas con materiales adecuados antes de las labores.

b) Los baños deben mantenerse limpios y con disponibilidad de agua y materiales de higienización.

c) Se debe disponer de auxiliares de limpieza (cubetas, escobas, recogedores de basura, otros) así como de productos (detergentes, desinfectantes) sin perfume y aprobados para la industria de alimentos.

Nota: Los productos y auxiliares de limpieza deben colocarse en un lugar específico, fuera del área de trabajo.

Periódicamente se debe realizar una limpieza profunda que incluya todas las áreas del local, incluyendo techo, paredes, ventanas y puertas.

2.7 CONTROL DE PLAGAS

La edificación debe estar totalmente protegida para evitar la entrada de plagas (puertas y ventanas con mallas protectoras, paredes sin orificios, techos sin aberturas). Adicionalmente deben ejecutarse acciones para eliminar las plagas que logren entrar al área interna, mediante el uso de productos químicos (insecticidas, rodenticidas) aprobados para la industria de alimentos. Estos productos deben colocarse en un lugar seguro.

Es conveniente que el control de plagas sea realizado por una empresa externa, la cual debe estar aprobada y registrada por los organismos nacionales correspondientes.



 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN INABIE INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>REQUISITOS PARA LA PREPARACION DE KITS DE ALIMENTOS DESTINADOS A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DURANTE EL PERIODO DE EDUCACION A DISTANCIA</p>	FECHA ELABORACION : 10/9/2020
		CODIGO : FT-KA-PAE 2020 -001
		REVISION: 01
		PAGINA : 4 / 6
<p>FICHA TECNICA</p>		

3. PROCESO DE PREPARACION DE LOS KITS DE ALIMENTOS

3.1 Selección de los alimentos que componen el kit

La empresa debe asegurarse de adquirir los alimentos que componen el kit con la calidad requerida, tomando como referencia las fichas técnicas establecidas por el INABIE para cada uno.

Debe tener suplidores confiables y realizar evaluaciones de los alimentos en la recepción (color, olor, aspecto, peso de productos pre envasados, fecha de vencimiento, condiciones de los envases, otros) con un criterio definido de aceptación o rechazo.

Los productos pre envasados deben ser confiables. Las etiquetas deben estar en buen estado, fácilmente legibles y contener la información establecida en las normas dominicanas, en especial la fecha de vencimiento y el registro sanitario.

Requisitos específicos para la avena, pastas, productos enlatados, frutas, huevos :

La avena en hojuelas debe adquirirse con su empaque original de acuerdo al peso establecido. No se permite re envasar avena.

Las pastas pueden ser re envasadas, con la debida precaución para evitar que se introduzcan materias extrañas en el envase. Se debe verificar la efectividad del cierre del envase para evitar que entre aire, plagas o se produzcan derrames.

Los productos enlatados no deben tener abolladuras, golpes, deterioro del envase. La fecha de vencimiento debe ser legible. El vencimiento (caducidad) debe ser superior a un año hacia adelante.

Las frutas deben tener el nivel de maduración adecuado, que permita su manejo hasta la entrega.

Los huevos deben estar íntegros, limpios y con peso el establecido en la ficha técnica.

3.2 Almacenamiento de los alimentos que componen el del kit.

El área destinada para almacenar los alimentos antes de la preparación de los kits debe estar limpia, organizada, protegida del ataque de plagas. Los alimentos no deben colocarse directamente en el piso, siendo necesario disponer de tarimas (paletas), anaqueles u otros, en buen estado. Se deben rotar los alimentos siguiendo la regla PEPS (primero en entrar, primero en salir).





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE
BIENESTAR ESTUDIANTIL

**REQUISITOS PARA LA PREPARACION
DE KITS DE ALIMENTOS DESTINADOS A
BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACION ESCOLAR DURANTE EL
PERIODO DE EDUCACION A DISTANCIA**

FECHA ELABORACION : 10/9/2020

CODIGO : FT-KA-PAE 2020 -001

REVISION I 01

PAGINA : 5 / 6

3.3 Preparación del kit de alimentos

3.3.1 Re empaque de alimentos

a) Características de las fundas plásticas

Para el envasado individual de alimentos (arroz, habichuelas, lentejas, arvejas, pastas, trigo) con el peso establecido para cada kit, se requieren fundas plásticas transparentes, nuevas, resistentes y sin defectos de cierre. Las fundas plásticas deben tener un calibre mínimo de 0.120 milímetros.

Las fundas conteniendo estos alimentos deben ser selladas, siendo necesario disponer de máquinas selladoras, en buen estado de funcionamiento.

No se permite cerrar las fundas con nudos, hilos u otro medio diferente al sellado.

b) Pesaje de las fundas conteniendo los alimentos

Para el pesaje se requiere utilizar balanzas en buen estado de funcionamiento y calibradas. Se debe asegurar que las fundas conteniendo los alimentos tengan el peso establecido, verificando el mismo durante el proceso.

Nota: se debe evitar dejar fundas abiertas conteniendo alimentos de un día para otro. Al final de la operación diaria todas las fundas que han sido llenadas deben estar selladas y colocadas en un lugar seguro hasta que sean transferidas al envase final.

3.4 Armado de los kits de alimentos

Para el armado (colocación de los diferentes componentes del kit en una funda) se debe disponer de fundas plásticas con una dimensión apropiada para colocar los alimentos y un calibre mínimo de 0.190 milímetros.

Las mismas deben ser transparentes, nuevas, libres de defectos que puedan afectar su integridad bajo las condiciones de almacenamiento y transporte.

La colocación de los alimentos que componen el kit debe hacerse de la siguiente forma: colocar primero los de mayor peso y continuar llenando hasta colocar los de menor peso en la parte superior. El cierre debe realizarse con un nudo, que asegure el contenido.

3.4 Almacenamiento de los kits de alimentos.

Los kits de alimentos deben almacenarse de manera segura hasta su entrega a los beneficiarios. El área de almacenamiento debe estar limpia y ordenada, protegida del acceso de las plagas, con el techo sin filtraciones o gotera. No deben colocarse directamente en el piso, requiriéndose paletas, mesas u otros.





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE
BIENESTAR ESTUDIANTIL

FICHA TECNICA

REQUISITOS PARA LA PREPARACION
DE KITS DE ALIMENTOS DESTINADOS A
BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACION ESCOLAR DURANTE EL
PERIODO DE EDUCACION A DISTANCIA

FECHA ELABORACION : 10/9/2020

CODIGO : FT-KA-PAE 2020 -001

REVISION : 01

PAGINA : 6 / 6

3.5 Distribución de los Kits de Alimentos

Los kits deben ser transportados al centro educativo en vehículos en buen estado, con un compartimento cerrado y limpio. Deben colocarse de manera ordenada para no afectar la integridad de los productos contenidos. No se permite transportar otros materiales junto con los kits.

