

Documentación, capacitación e implementación de los programas de saneamiento básico
de servicio de alimentación de la Cooperativa Colanta Ltda. Planta Caribe

Sara Patiño Mejía

Trabajo de grado para optar el título de Ingeniería de Alimentos

Asesor

Calos Julio Lujan

Especialista en alimentación y nutrición

Corporación Universitaria Lasallista

Facultad de Ingenierías

Ingeniería de Alimentos

Caldas- Antioquia

2013

Tabla de contenido

Justificación.....	6
Objetivos	7
Objetivo general	7
Objetivos específicos	7
Marco teórico	8
Identidad del servicio de alimentación.....	9
Misión	9
Visión	9
Políticas De Calidad.....	9
Políticas Dentro Del Servicio De Alimentación.....	10
Principios.....	11
Objetivos del servicio de alimentación	11
Metodología	13
Resultados	14
Conclusiones y Recomendaciones	16
Bibliografía	17

Lista de Apéndices

Apéndice A Programa de limpieza y desinfección

Apéndice B Programa de residuos sólidos

Apéndice C Programa de control de plagas

Apéndice D Capacitación limpieza y desinfección

Resumen

Objetivo. Establecer los programas de saneamiento básico en el servicio de alimentación de la cooperativa Colanta Ltda. planta caribe. **Metodología.** Se recolectó la documentación existente en el servicio de alimentación y se implementaron acciones de mejora. Se documentó plan de saneamiento básico y se capacitó a los empleados para su aplicación en el día a día. Cotidianamente se realizaron actividades de apoyo a la nutricionista dietista encargada del servicio, tales como control a los procesos de buenas prácticas de manufactura, evaluación del menú de seguridad y actualización del ciclo de menú. **Resultados.** Se realizó actualización de documentación existente en el servicio de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura. Se implementaron también los programas del plan de saneamiento básico y se realizó difusión del plan a los manipuladores de alimentos a través de educación. **Conclusión.** Todo servicio de alimentación debe contar tanto con ingenieros de alimentos como con nutricionista dietista para favorecer el cumplimiento y monitoreo de las buenas prácticas de manufactura en todos los subsistemas del servicio de alimentación.

Palabras claves: Plan de saneamiento básico, BPM, documentación, implementación.

Colanta Ltda. es la Cooperativa Lechera de Antioquia, con presencia en la mayoría de municipios de Colombia, fabricante de productos alimenticios que incluye lácteos, refrescos, cárnicos, vinos y cereales.

La sede caribe cuenta con un servicio de alimentación que tiene como objetivo principal brindar alimentación de alta calidad a aproximadamente 800 empleados diarios siguiendo la normatividad actual.

En este trabajo se describe lo realizado en la práctica empresarial de ingeniería de alimentos desarrollada en el servicio de alimentación de la Cooperativa Colanta Ltda. planta caribe. En esta se llevó a cabo la documentación, capacitación e implementación de los programas que están contenidos en el plan de saneamiento básico y el mejoramiento continuo de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

Justificación

Para el ingeniero de alimentos la práctica empresarial se convierte en una herramienta muy importante para su vida profesional. En el autoservicio de la cooperativa colanta se reflejó el aprendizaje del estudiante durante 6 meses, a través del aporte de conocimientos.

En el servicio de alimentación de la cooperativa Colanta Ltda. planta caribe no se cuenta con el programa de saneamiento básico que es una parte fundamental en el área de alimentos, por esta razón se documenta, capacita e implementan los programas del plan de saneamiento (Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos Sólidos, Control de Plagas, Capacitación continua y Calidad del Agua), para el continuo mejoramiento de la calidad e inocuidad de la alimentación.

Los empleados reciben capacitaciones continuamente enfocadas en BPM para servicios de alimentación que les permitan aplicar e implementar el conocimiento técnico en las actividades de rutina del restaurante.

Objetivos

Objetivo general

- Establecer los programas de saneamiento básico en el servicio de alimentación de la cooperativa Colanta Ltda. planta caribe.

Objetivos específicos

- Documentar los programas de saneamiento básico: Manejo de residuos sólidos, Limpieza y desinfección, Control de plagas, calidad del agua y capacitación continua.
- Capacitar a los empleados del servicio de alimentación sobre los programas de saneamiento básico.
- Implementar los programas de saneamiento básico en el servicio de alimentación.

Marco teórico

Colanta es una cooperativa lechera creada el 24 de junio de 1964 por 64 productores de leche del Norte del Departamento de Antioquia, inicialmente con el nombre de Coolechera y en el año 1973 cambio al nombre de Colanta.

Para el año 1984 se incluyen en sus productos, derivados lácteos como quesos, mantequilla, bebidas lácteas, refrescos, leches azucaradas, dips, ariquipes entre otros. En 1998 con la marca Montefrío inicia la producción de La línea de cárnicos: cortes frescos, bandejas pre empacadas y canales de bovinos, porcinos, terneros, vísceras rojas y blancas, todos bajo la marca COLANTA.

Actualmente produce lácteos, refrescos, cárnicos, embutidos, vinos y cereales, los cuales exporta a diferentes países del continente Americano.

La Cooperativa Colanta tiene como Misión posibilitar el desarrollo y bienestar de los asociados productores y trabajadores, a través de una oferta integral y oportuna de productos y servicios, como la mejor opción en la relación calidad-precio. (COLANTA, 2013)

“En 1994 nació el servicio de alimentación por autogestión de la sede caribe para suplir una necesidad de los asociados trabajadores, donde solo se prestaba un servicio con 3 personas y preparaciones rápidas, por lo general con una cocción frita y solo en las horas del almuerzo. Este servicio fue creciendo tanto en infraestructura, personal y servicios; durante su evolución y se

desarrolló se contó con Auxiliares de nómina, Nutricionistas Dietistas y Contadores en el cargo de gerencia, y Técnicos de cocina como jefes de cocina.” (Guizado, 2013)

Actualmente el servicio cuenta con autorización sanitaria de funcionamiento otorgada por la secretaria de salud.

Identidad del servicio de alimentación.

Misión

El propósito del servicio de alimentación es ser la mejor alternativa para la satisfacción de las necesidades y expectativas alimentarias y nutricionales de los empleados de la Cooperativa COLANTA Ltda., por medio de productos organolépticamente adecuados e inocuos que siempre estén encaminados a proporcionar un buen estado nutricional, con acciones de promoción y prevención direccionando el tratamiento y rehabilitación de las enfermedades nutricionales y alimentarias.

Visión

En coherencia con la visión institucional el Servicio de Alimentación se compromete con las actividades propias de un programa de alimentación y nutrición que pueda contribuir al desarrollo social y económico de los empleados y de la institución; cumpliendo los más estrictos estándares de calidad, productividad y competitividad para satisfacer las necesidades de los usuarios en cada uno de los servicios de alimentación de las sedes regionales y seccionales.” (COLANTA, 2013)

Políticas De Calidad

El servicio de alimentación asume en principio las políticas establecidas en la empresa:

- “Se adquiere el compromiso de proveer a los usuarios servicios confiables, oportunos y consistentes; cumpliendo satisfactoriamente con sus necesidades y expectativas, con enfoque hacia la calidad, servicio y mejora continua.
- Generar una cultura orientada al mejoramiento continuo de los procesos y a la prevención de eventos que puedan afectar la salud y seguridad de las personas, con calidad e inocuidad del producto y el medio ambiente.
- Capacitación y entrenamiento permanente, para adquirir conocimientos y habilidades; lograr satisfacción y confianza de los usuarios, a través de procesos, productos y servicios que cumplen con las normas internas y legales vigentes.”¹

Políticas Dentro Del Servicio De Alimentación

- Alimentación subsidiada un 50%.
- Carnet como manipuladores de alimentos al 100% de los empleados del servicio de alimentación
- 20 horas de capacitación anual al 100% de los empleados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Exámenes de laboratorio requeridos según normatividad (frotis de garganta de uñas citoquímico y coprológico) al 100% de los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación, capítulo 3 del 3075 y políticas internas del Departamento de Calidad de la institución.
- El personal que labora dentro del servicio de alimentación debe contar con educación secundaria completa.

- Dotación de tres uniformes (camisa, pantalón, medias, botas y gorro) al ingreso y anualmente en el mes de mayo.

Principios

Calidad: Somos un Servicio de alimentación que por su calidad, respuesta oportuna a los requerimientos del cliente y excelente servicio se preocupa por la salud y nutrición de nuestros usuarios; brindamos opciones de menú saludable certificando una alimentación balanceada, equilibrada, variada y completa que asegure el buen estado nutricional de los empleados de la Cooperativa Colanta.

Humanismo: Siempre ha existido una política de puertas abiertas y de hacer participar a los empleados del servicio de alimentación, para trabajar en un ambiente bueno y libre de presiones. Existen sistemas de evaluación de desempeño, cursos de capacitación para cada proceso y de prevención de riesgos e higiene.

Desarrollo social: Las personas del servicio de alimentación, se desenvuelven en el área que más les permita desarrollarse y donde se sientan mejor. El servicio de Alimentación se considera un espacio de aprendizaje con un sistema educacional como cualquier establecimiento educativo. (COLANTA, 2013)

Objetivos del servicio de alimentación

- Cumplir con la normatividad existente para los Servicios de Alimentación.
- Tecnicar todos los procesos que se llevan a cabo dentro del servicio de alimentación para dar un producto final y servicio de alta calidad.
- Proporcionar a los usuarios del servicio de alimentación un menú saludable; que tenga en cuenta las necesidades calóricas y nutricionales de los usuarios.

- Asegurar la calidad nutricional del producto final y servicio mediante el monitoreo y control durante toda la cadena productiva del alimento.

En el servicio de alimentación se cuenta con 22 empleados:

1 Nutricionista

1 Jefe de cocina

2 Practicantes

18 Personal de servicios Internos

En el cual tiene cuatro turnos de servicio al público

Desayuno: 6:30am a 8:00am y 9:00am a 10:30am

Almuerzo: 12:00 pm a 3:00pm

Comida: 4:15pm a 6:00pm

Merienda: 12:00am a 2:00am y 3:30am a 5:15am

La planta física, cuenta con área caliente (planchas, sartén basculante, freidoras, etc.), área fría (preliminares, ensaladas, jugos y postres), lavado de platos, cuarto de aseo, cuarto de basuras, autoservicio y comedor; también cuentan con un espacio para almacenar productos de panadería, sin embargo este no es la más adecuada, ya que es muy reducido el espacio y está ubicado en el corredor que conecta el área de producción con la bodega.

No se cuenta con formatos que prueben el funcionamiento, vida útil, capacidad y producción de los equipos, está estipulado que se realice mantenimiento preventivo de los equipos cada mes por el área de mantenimiento, se encuentra entonces que no se lleva un registro de los controles.

Metodología

La recolección de los datos tuvo una duración de 5 semanas, aquellos aspectos que se encontraron como no conformes se le realizó una acción de mejora.

Seguido a esto se realizaron y documentaron tres programas con los que no se contaba en el servicio de alimentación y se procedió a su implementación. Para que los programas creados tuvieran un buen resultado se capacitó a todo el personal en limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y buenas prácticas de manufactura.

Diariamente se realizó control a los procesos de buenas prácticas de manufactura y se apoyaba a la nutricionista dietista en actividades como evaluación del menú de seguridad, actualización del ciclo de menú.

Por último se entregó el plan de saneamiento básico a la nutricionista dietista y se documentó lo realizado en la práctica empresarial realizada en el servicio de alimentación.

Resultados

En la recolección de los datos se encontró que el servicio de alimentación cuenta con los siguientes documentos:

Formato de limpieza y desinfección.

Formatos de monitoreo para cocción, autoservicio y aspersión

Concentraciones de los desinfectantes para frutas y verduras.

Información sobre los procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos realizada por la nutricionista del servicio de alimentación

Se evidencia que el personal del servicio de alimentación diligencia estos formatos diariamente.

Al revisar la documentación los formatos estaban desactualizados por lo tanto se realizaron modificaciones que apuntaran al cumplimiento de BPM (Anexo 1).

Se documentaron los programas del plan de saneamiento básico: limpieza y desinfección (anexo 2), manejo de residuos sólidos (anexo 3), control de plagas (anexo 4), manejo de agua (anexo 5) y capacitación continua (anexo 6).

Para la difusión de los programas los manipuladores de alimentos recibieron tres capacitaciones, la primera fue sobre limpieza y desinfección (anexo 7), la segunda manejo de residuos sólidos (anexo 8) y por último se presentó la de buenas prácticas de manufactura (anexo 9).

Todas las actividades realizadas

Conclusiones y Recomendaciones

- Es fundamental documentar e implementar los programas del plan de saneamiento básico en el servicio de alimentación de la cooperativa Colanta Ltda. planta caribe.
- Todos los servicios de alimentación deberían contar tanto con ingenieros de alimentos como con nutricionista dietista para favorecer el cumplimiento de las BPM.
- Se recomienda el continuo monitoreo de las buenas practicas de manufactura en todos los subsistemas del servicio de alimentación.
- Se sugiere crear un programa de mantenimiento preventivo y locativo
- Se propone implementar una cava de descongelación para un buen proceso y evitar crecimiento microbiano.
- Realizar capacitaciones más sectorizadas para los trabajadores del servicio de alimentación.

Bibliografía

Montoya, SARA MILENA. Documentación inicial requerida para la certificación en BPM de la planta panificadora de Coohobienestar, Armenia – Quindío (Especialista en gestión de la calidad y normalización técnica) Universidad tecnológica de Pereira, Pereira, Colombia.

(COLANTA, Historia: recuperado de <http://www.colanta.com.co/index.php/colanta-institucional>)

Guizado, ERIKA YANETH. Informe practica nutricionista dietista. (Nutricionista dietista) Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Ministerio de Protección Social. (1997). Decreto 3075 de 1997 Por la cual se reglamenta las buenas prácticas de manufactura. Bogotá