



**UNIVERSIDAD PERUANA  
CAYETANO HEREDIA**

FACULTAD DE CIENCIAS E INGENIERÍA

**COMPETENCIAS PROFESIONALES EN LA GESTIÓN DE CALIDAD E  
INOCUIDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, SAN  
ISIDRO, 2025**

Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título Profesional de Licenciado en  
Nutrición

**AUTOR:**

INDIRA ANTUANET VILLEGAS CABANILLAS

**ASESOR:**

DRA. KAREN JUDITH ADAMS UBALDO

**LIMA – PERÚ**

**2025**

## **Revisores**

**Revisor 1:** Dra. Cecilia Yanet Alfaro Flores

**Revisor 2:** Mg. Dayana Anyela Barriga Rodriguez



## DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

### Los egresados:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES
1.	VILLEGAS CABANILLAS INDIRA ANTUANET

Pertencientes al programa de la **CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN**, autores del trabajo titulado: **COMPETENCIAS PROFESIONALES EN LA GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, SAN ISIDRO, 2025**, el cual ha sido elaborado, sustentado y aprobado, según corresponda, para optar por el **TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN** bajo la modalidad de **TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**.

En calidad de docentes asesores de la Universidad Peruana Cayetano Heredia:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES DEL DOCENTE	FACULTAD	NIVEL DE ASESORÍA
1.	ADAMS UBALDO KAREN JUDITH	FACI	ASESOR

Declaramos que el contenido del presente documento es original y que las citas y referencias a otros autores cumplen con las normas académicas establecidas. En ese sentido, hacemos constar que:

- El documento presenta un porcentaje de similitud de **9%**, según el reporte emitido por el software **Turnitin®** (identificador de entrega: **3340386918**; fecha de entrega: **15/09/2025**)
- Tras una revisión detallada del reporte y del contenido del trabajo en cuestión, no se han identificado indicios de plagio.
- Se certifica que el documento respeta los principios de integridad académica y cumple con los requisitos institucionales de originalidad.

Lugar y fecha: **Lima, 15 de septiembre de 2025**

Firma del asesor

N° DNI: 41353753

ORCID: 0000-0003-4610-2152

## Índice

<b>Resumen .....</b>	<b>1</b>
<b>Abstract .....</b>	<b>2</b>
<b>I. Introducción .....</b>	<b>3</b>
<b>II. Objetivos .....</b>	<b>7</b>
<b>III. Metodología .....</b>	<b>8</b>
<b>IV. Resultados y discusión .....</b>	<b>15</b>
<b>V. Conclusiones .....</b>	<b>22</b>
<b>VI. Recomendaciones .....</b>	<b>23</b>
<b>VII. Referencias Bibliográficas .....</b>	<b>24</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>26</b>

## Resumen

El presente informe expone la experiencia profesional realizada en un servicio de alimentación colectiva de una clínica privada ubicada en San Isidro durante el año 2025. El objetivo principal fue evaluar las competencias profesionales aplicadas en la gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. La metodología adoptó un enfoque cuantitativo, de nivel descriptivo-analítico, con un diseño no experimental y de corte transversal. Se aplicaron auditorías internas basadas en la normativa sanitaria nacional para los servicios de alimentación colectiva del Ministerio de Salud. Se utilizó una lista de verificación estructurada en 19 ítems, que abarcan desde condiciones higiénico-sanitarias del personal hasta procesos operativos, infraestructura, control documental y satisfacción del usuario. Además la retroalimentación a la evaluación del desempeño. Los resultados sobre las competencias demostraron un desempeño sólido en la gestión de la mejora continua, capacitación y cumplimiento de indicadores, liderazgo y comunicación organizacional, y proactividad. Se evidencia una mejora progresiva en el cumplimiento de estándares, alcanzando un 98.2% en la última auditoría. Las competencias más sólidas fueron liderazgo, gestión documental y supervisión operativa. Ante la limitación de las auditorías bimestrales, se propuso una lista de verificación diaria para asegurar un monitoreo continuo y preventivo. Esta herramienta contribuye al fortalecimiento de la cultura de calidad, la toma de decisiones basada en evidencias y la mejora sostenida del servicio.

**Palabras clave:** competencias profesionales, alimentación colectiva, supervisión sanitaria, servicios de nutrición.

## **Abstract**

This report presents the professional experience gained in a group catering service at a private clinic located in San Isidro during the year 2025. The main objective was to evaluate the professional skills applied in food quality and safety management.

The methodology adopted a quantitative, descriptive-analytical approach, with a non-experimental, cross-sectional design. Internal audits based on national health regulations were conducted for the Ministry of Health's collective catering services. A 19-item checklist was used, covering everything from staff hygiene and sanitation to operational processes, infrastructure, document control, and user satisfaction. Performance evaluation feedback was also provided. The competency results demonstrated solid performance in continuous improvement management, training and compliance with indicators, leadership and organizational communication, and proactivity. A progressive improvement in compliance with standards was evident, reaching 98.2% in the last audit.

The strongest competencies were leadership, document management, and operational supervision. Given the limitations of bimonthly audits, a daily checklist was proposed to ensure continuous and preventive monitoring. This tool contributes to strengthening the culture of quality, evidence-based decision-making, and sustained service improvement.

**Keywords:** professional competencies, collective feeding, health supervision, nutrition services.

## **I. Introducción**

En la actualidad, la gestión y supervisión de servicios de alimentación colectiva representa un reto fundamental para los profesionales de la nutrición.<sup>1</sup> Estos servicios, que abarcan desde comedores institucionales hasta servicios tercerizados en centros laborales, deben garantizar no solo el valor nutricional de los alimentos ofrecidos, sino también la seguridad sanitaria, la sostenibilidad y la eficiencia operativa.<sup>2</sup>

La experiencia aquí descrita tuvo lugar en el contexto laboral del Servicio de Alimentación en una clínica privada, gestionado por una corporación multinacional de servicios de comida en el distrito de San Isidro. Se identificó la necesidad de optimizar procesos clave como la planificación del menú, la supervisión del personal de cocina y el cumplimiento de normativas sanitarias vigentes.

El propósito de esta experiencia fue fortalecer las competencias profesionales en la gestión de calidad e inocuidad del servicio alimentario, aplicando herramientas técnicas y administrativas que permitieran asegurar un servicio eficiente, saludable y seguro. Entre los objetivos principales se incluyeron: la aplicación del acta para la vigilancia sanitaria, el diseñar menús balanceados acorde a las recomendaciones nutricionales; capacitar al personal manipulador en buenas prácticas de higiene; implementar controles operativos y documentales; y evaluar el grado de satisfacción de los usuarios.

En la actualidad, el Servicio de Alimentación descrito presenta diversas limitaciones que podrían comprometer la calidad de la atención nutricional brindada a sus pacientes hospitalizados. Uno de los principales problemas detectados es la falta de un sistema eficiente de planificación y supervisión de los menús, lo que ha generado inconsistencias entre las dietas prescritas por el equipo de médicos y nutricionistas; además de las

raciones efectivamente servidas. Esta situación se ve agravada por la escasa capacitación del personal de cocina y auxiliar en dietoterapia, lo cual incrementa el riesgo de errores en la preparación de dietas terapéuticas (como hiposódicas, blandas o hipoglucémicas), afectando directamente la recuperación clínica de los pacientes.

Las deficiencias observadas en el control higiénico-sanitario durante la manipulación de alimentos representan un potencial riesgo para la seguridad alimentaria, al aumentar la probabilidad de ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).<sup>3</sup> Asimismo, se identificó una limitada evaluación sistemática de la satisfacción del paciente, lo cual dificulta la retroalimentación oportuna del sistema y restringe las oportunidades de mejora continua del servicio. Por otro lado, la infraestructura del área de alimentación presenta ciertas limitaciones en cuanto a espacio físico y estado de los equipos, cuya necesidad de mantenimiento podría afectar la eficiencia operativa. En conjunto, estos aspectos evidencian áreas de mejora dentro de la gestión del servicio de alimentación, las cuales pueden repercutir en la calidad de la atención brindada y en la seguridad del paciente.

Desde el enfoque teórico, los servicios de alimentación colectiva comprenden la planificación, producción, distribución y supervisión de comidas para grupos de personas en contextos institucionales como hospitales, clínicas, escuelas, comedores laborales, entre otros. Su finalidad es satisfacer necesidades nutricionales, garantizar la inocuidad alimentaria y promover la salud mediante una alimentación equilibrada y adaptada a cada población usuaria.<sup>4</sup>

La gestión eficiente de estos servicios requiere el cumplimiento de estándares técnicos, normativas sanitarias y principios de calidad total. En el ámbito clínico, cobra especial importancia la adaptación de las dietas a las condiciones patológicas de los pacientes, por

lo que se exige una coordinación estrecha entre el servicio de nutrición, cocina y atención médica.<sup>5</sup>

La gestión en servicios de alimentación colectiva abarca funciones como la planificación de menús, la adquisición y almacenamiento de insumos, el control de calidad, la gestión de recursos humanos y el manejo de costos. Por su parte, la supervisión se orienta a verificar el cumplimiento de los procedimientos operativos estándar (POE), las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa sanitaria vigente.<sup>6</sup>

Una supervisión efectiva contribuye a garantizar la calidad del servicio, prevenir errores dietéticos, minimizar pérdidas de alimentos y mantener la satisfacción del usuario. Asimismo, permite implementar acciones correctivas oportunas y promover la mejora continua.<sup>7</sup>

Es relevante incluir a las competencias profesionales, definidas como el conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que permiten al profesional desempeñarse de forma eficaz en su ámbito laboral.<sup>8</sup> El profesional responsable del servicio de alimentación colectiva es el nutricionista, que posee una formación específica en nutrición clínica y colectiva, así como capacidades para liderar equipos multidisciplinarios. Según el Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), dicho perfil incluye competencias para diseñar, ejecutar y evaluar servicios alimentarios en función de criterios nutricionales, sanitarios, administrativos y sociales.<sup>9,10</sup>

En el contexto de la alimentación colectiva, estas competencias se organizan en tres grandes dimensiones:

- Competencias técnicas: incluyen la planificación de menús, evaluación nutricional, aplicación de normativas de inocuidad alimentaria, y conocimientos en dietoterapia.<sup>11</sup>
- Competencias de gestión: abarcan el liderazgo, toma de decisiones, gestión del talento humano, control de costos y manejo de indicadores de calidad.<sup>11</sup>
- Competencias actitudinales: comprenden la ética profesional, responsabilidad, trabajo en equipo, comunicación efectiva y orientación al usuario.<sup>11</sup>

Además, debe tener la capacidad de implementar sistemas de mejora continua, velar por el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y fomentar un ambiente laboral saludable y eficiente.<sup>12</sup>

En el Perú, el marco normativo que regula los servicios de alimentación colectiva en el ámbito de la salud incluye: la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines (D.S. N° 007-98-SA)<sup>13</sup>, el Reglamento de Establecimientos de Salud (D.S. N° 013-2006-SA)<sup>14</sup>, el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (MINSAL, 2013).<sup>15</sup> El Reglamento de Organización y Funciones del Servicio de Nutrición en establecimientos de salud. MINSAL.<sup>16</sup> La Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva. RM N.º 173-2021-MINSAL.<sup>17</sup>

Estas disposiciones establecen los requisitos técnicos y operativos que deben cumplir los servicios de alimentación en establecimientos de salud, así como las funciones específicas del profesional nutricionista en dicho contexto.

Todo lo antes descrito permitió sustentar las decisiones y acciones tomadas, orientadas a la mejora continua del servicio de alimentación. La importancia de este informe de suficiencia profesional radica en su contribución al fortalecimiento de la nutrición y la eficiencia institucional, con beneficios directos para los pacientes del servicio.

## **II. Objetivos**

### **Objetivo General:**

- Evaluar las competencias profesionales aplicadas en la gestión de calidad e inocuidad en los servicios de alimentación colectiva del distrito de San Isidro durante el año 2025.

### **Objetivos específicos:**

- Describir las competencias profesionales requeridas para una gestión eficaz de la calidad e inocuidad alimentaria en servicios de alimentación colectiva,
- Aplicar una auditoría interna en los servicios de alimentación colectiva seleccionados para evaluar el nivel de cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad.
- Analizar los resultados obtenidos en las auditorías para determinar fortalezas y brechas en la aplicación de competencias profesionales relacionadas con la gestión, supervisión, liderazgo, control de calidad y manejo de personal.
- Formular una propuesta de mejora enfocada en la optimización del servicio de alimentación.

### **III. Metodología**

La línea de razonamiento que condujo a la estrategia aplicada se centró en garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias establecidas para los servicios de alimentación colectiva, a fin de salvaguardar la inocuidad alimentaria y la salud de los usuarios. Se tomó como referencia principal la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA<sup>17</sup>, específicamente el Anexo 3: “Ficha para la evaluación sanitaria de los servicios de alimentación colectiva” (anexo 1), adaptada como herramienta técnica de control interno. La empresa de servicio de alimentación colectiva tiene un instrumento de evaluación (anexo 2).

#### **Diseño metodológico**

El presente trabajo de suficiencia profesional corresponde a un estudio de enfoque cuantitativo, nivel descriptivo analítico, diseño no experimental, transversal. Enfocado en evaluar el cumplimiento de los estándares de inocuidad alimentaria en el servicio de alimentación de una institución de salud privada mediante la aplicación de listas de verificación para auditorías internas.

#### **Instrumento de evaluación**

Se utilizó una lista de verificación estructurada en 19 ítems clave, que abarcan desde condiciones higiénico-sanitarias del personal hasta procesos operativos, infraestructura, control documental y satisfacción del usuario. Cada ítem incluye subcriterios con valoración binaria: cumple (1) y no cumple (0).

#### **Fases:**

##### **A. Planeación:**

- Coordinación con el área de nutrición y jefatura del servicio.

- Revisión del cronograma de trabajo y alcance.

#### **B. Recopilación de Información:**

- Durante los meses de octubre del 2024 a abril del 2025 se realizaron 04 auditorias.
- Observación en campo durante la preparación y distribución de alimentos.
- Revisión de registros físicos y digitales (capacitaciones, temperaturas, control de plagas, limpieza, etc.).
- Entrevistas breves al personal de cocina, operarios, técnicos y nutricionista.

#### **C. Valoración Técnica:**

- Se asignó una puntuación a cada subcriterio evaluado.
- El resultado por ítem se calculó en función del porcentaje de subcriterios que cumplen.
- Se establecieron umbrales de cumplimiento:
  - Mayor o igual a 95%: Cumplimiento óptimo
  - Entre 85% y 94%: Cumplimiento aceptable con observaciones
  - Menor a 85%: Requiere acción correctiva inmediata

#### **D. Retroalimentación:**

- Se brindó al finalizar la auditoría una reunión con el jefe del área, detallando los principales hallazgos, puntos críticos y buenas prácticas observadas.

### **E. Informe Final:**

- Se elaboró un documento con los resultados por ítem, fotografías de evidencias, tabla resumen de cumplimiento y recomendaciones específicas.

### **Propuesta de mejora enfocada en la optimización del servicio de alimentación:**

A continuación se presenta la explicación de la “Lista de Verificación de Aplicación Diaria” por área, junto con la razón de elección de cada ítem como propuesta de mejora. Esta explicación permite fundamentar su pertinencia dentro del enfoque de mejora continua en la gestión de servicios de alimentación colectiva:

En el área de la cocina fría fueron seleccionados los siguientes ítems:

- Limpieza de lavadero, grifos, pisos, paredes y zócalos.
- Concentración correcta de soluciones (utensilios, cuchillos, ballerinas, guantes de malla).
- Rotulado correcto de insumos y productos refrigerados.

Estos aspectos son críticos para asegurar condiciones higiénicas en la preparación de alimentos fríos, que no pasan por cocción y, por tanto, tienen mayor riesgo de contaminación cruzada. El correcto uso de soluciones desinfectantes y el rotulado previenen riesgos microbiológicos y permiten trazabilidad de los alimentos.

En la línea de servicio fueron seleccionados los siguientes ítems:

- Limpieza de refrigeradores, mantenedores, baño maría y utensilios.
- Verificación del estado físico de la vajilla (sin roturas).
- Termómetro y balanza limpias.

Es el punto de contacto final con el consumidor. Garantizar limpieza, funcionamiento de equipos y presentación adecuada de utensilios asegura inocuidad, eficiencia y percepción positiva del servicio.

En el área de Sonda (Área de Apoyo) fueron seleccionados los siguientes ítems:

- Limpieza de microondas, lavaderos, jarras y recipientes.
- Concentración de soluciones desinfectantes.
- Estado de los porta cubiertos y mampara.

El soporte logístico también puede ser un foco de contaminación si no se mantiene limpio. La correcta desinfección y el buen estado de elementos de contacto indirecto protegen la seguridad alimentaria.

En el área de cocina caliente fueron seleccionados los siguientes ítems:

- Limpieza de campana extractora, mesones, estantes y condimenteros.
- Correcta concentración de soluciones en tablas, cuchillos y utensilios.
- EPPS en buen estado.

La cocina caliente requiere especial atención al control de grasas y residuos. El buen uso de EPPS y soluciones garantiza un ambiente seguro tanto para el personal como para los alimentos.

En el área de vajilla fueron seleccionados los siguientes ítems:

- Limpieza de menaje y utensilios.
- Correcta desinfección de ballerinas y lavaderos.
- Estado físico de porta cubiertos, escobas y moperos.

El menaje es reutilizado constantemente. Si no se higieniza ni desinfecta adecuadamente, puede ser vehículo de bacterias. Además, el mal estado del equipo de limpieza compromete la calidad del servicio.

En el área de almacén de productos secos fueron seleccionados los siguientes ítems:

- Limpieza de estantes, cortinas y balanza.
- Adecuado almacenamiento de alérgenos y descartables.
- Verificación de fechas de vencimiento.

La correcta rotación y separación de productos, especialmente alérgenos, previene eventos adversos. La limpieza evita plagas y deterioro del inventario.

En el área de almacén de Frutas y Verduras / Cámaras fueron seleccionados los siguientes ítems:

- No presencia de alimentos malogrados.
- Almacenamiento ordenado y rotulado.
- Limpieza de pisos y cortinas.

Los alimentos frescos son altamente perecibles. Su mal manejo puede generar contaminación por microorganismos. La limpieza y el control visual diario reducen riesgos y desperdicio.

Esta propuesta busca fortalecer el control de calidad higiénico-sanitaria, prevenir la contaminación cruzada, y mejorar la trazabilidad y el almacenamiento adecuado. Cada ítem fue seleccionado por su impacto directo en la inocuidad alimentaria y la eficiencia operativa, alineándose con los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los estándares de seguridad alimentaria (como el HACCP).

## **Validación por expertos**

Esta “Lista de Verificación de Aplicación Diaria” ha sido sometida a juicio de cinco jueces expertos en el ámbito de la nutrición, gestión de servicios alimentarios y control de calidad. Cada juez evaluó la pertinencia, claridad, coherencia y relevancia de los ítems propuestos (anexo 4), permitiendo calcular un coeficiente de validez de contenido con un valor de 0.89 mediante la prueba estadística V de Aiken. El resultado de dicha evaluación respaldó la validez de los indicadores incluidos, fortaleciendo la base técnica y metodológica de esta herramienta. El listado de los jueces expertos se visualiza en el anexo 5. Respecto a la confiabilidad de la “Lista de Verificación de Aplicación Diaria” se aplicó una prueba piloto a 05 trabajadores de un servicio de alimentación; se calculó el coeficiente Alfa de Cronbach para estimar la consistencia interna, obteniéndose un valor de 0.85 El listado los participantes de la prueba piloto se visualiza en el anexo 6.

## **Contexto de la propuesta**

La presente propuesta de mejora enfocada en la optimización del servicio de alimentación nació a partir de la necesidad observada en el servicio de alimentación colectiva de mejorar de manera sistemática la calidad sanitaria, operativa y organizativa en cada una de sus áreas. Durante las visitas de supervisión diaria, se identificaron brechas recurrentes en el cumplimiento de protocolos de limpieza, rotulado, uso de soluciones desinfectantes, y conservación de insumos, lo cual representaba un riesgo potencial para la inocuidad alimentaria y la eficiencia del servicio. Ante ello, se elaboró una Lista de Verificación de Aplicación Diaria segmentada por áreas, permitiendo una supervisión más precisa, la toma de decisiones

correctivas inmediatas y la promoción de una cultura de mejora continua en el equipo de trabajo.

Cada ítem fue seleccionado por su impacto directo en la inocuidad, trazabilidad y calidad del servicio alimentario. Esta propuesta responde a un enfoque preventivo basado en las BPM y estándares internacionales como el HACCP. Su implementación diaria garantiza una mejora continua en la gestión de los servicios de alimentación colectiva, donde me desempeño actualmente como nutricionista.

## **IV. Resultados y discusión**

Los resultados obtenidos en la última evaluación de desempeño a mi persona en el servicio de alimentación colectiva con fecha 10 de abril del año en curso, muestra los indicadores de gestión operativa y las competencias profesionales. A continuación, se describen:

De acuerdo con los indicadores evaluados en el servicio de alimentación colectiva se me brindó la siguiente retroalimentación considerando a las fortalezas y los puntos a mejorar:

Fortalezas como indicadores con evaluación positiva:

### 1. Gestión de la mejora continua

- Capacidad para proponer y ejecutar ideas innovadoras que mejoran la calidad del servicio.
- Aplicación efectiva de propuestas de mejora en los procesos del servicio.

### 2. Capacitación y cumplimiento de indicadores

- Evidencia de mejora en procesos operativos gracias al seguimiento de indicadores de desempeño.
- Mejora en el NPS (Net Promoter Score) del servicio, indicador clave de satisfacción del usuario.

### 3. Liderazgo y comunicación organizacional

- Claridad al comunicar objetivos y funciones al personal.
- Mantenimiento de una actitud profesional y constructiva en contextos de presión.

#### 4. Proactividad

- Iniciativa constante para identificar y ejecutar mejoras desde su incorporación al equipo.

Los puntos por mejorar como indicadores con oportunidad de desarrollo:

##### 1. Comunicación asertiva

- Necesidad de mejorar la capacidad para comunicar y argumentar ideas de forma comprensible y abierta a sugerencias del equipo.

##### 2. Delegación y trabajo en equipo

- Se señala la necesidad de involucrar más al equipo en la implementación de ideas para fomentar el compromiso colectivo.

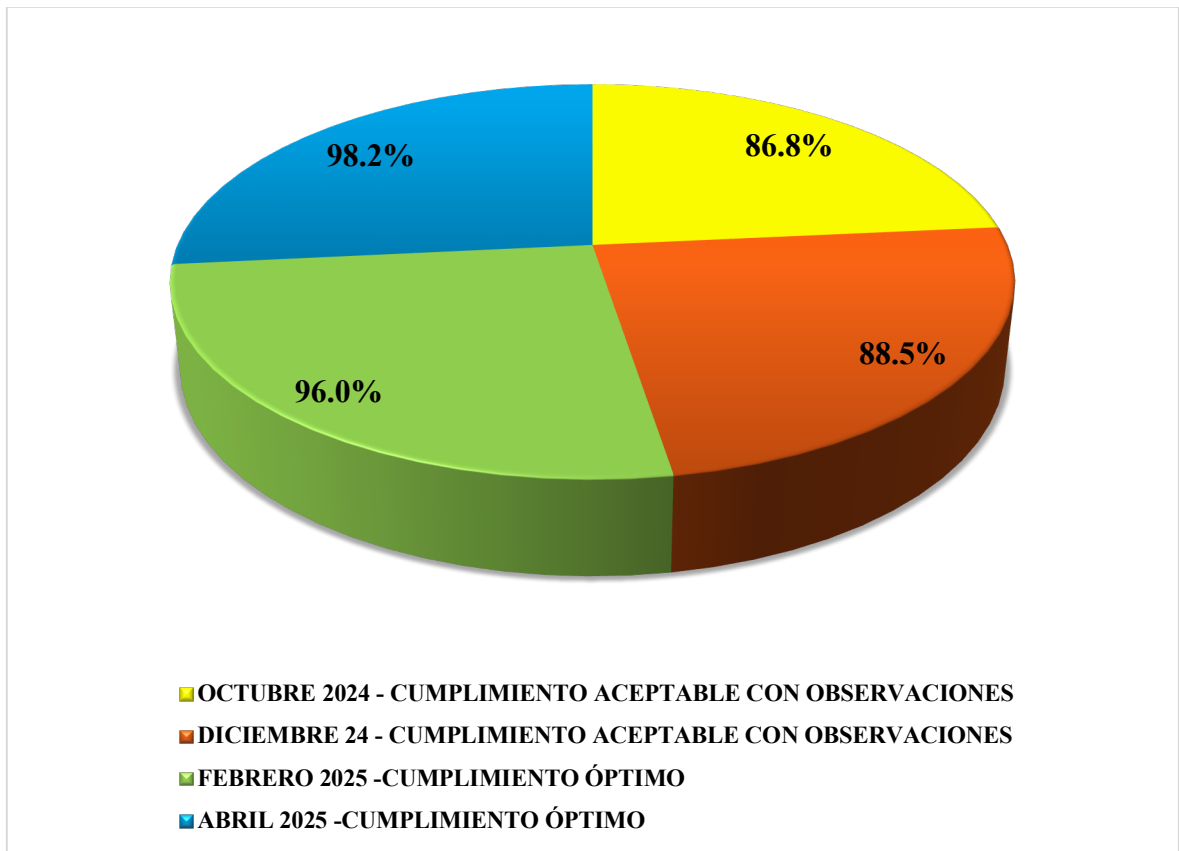
##### 3. Resolución anticipada de problemas

- Mejora en la capacidad de prever y resolver problemas operativos del día a día de forma oportuna.

Esta caracterización permite concluir que las competencias profesionales están alineadas con los requerimientos de una gestión eficaz, aunque se requiere fortalecimiento puntual en aspectos como la gestión colaborativa y en la resolución proactiva de incidentes operativos.

Los resultados de las auditorías realizadas entre octubre 2024 y abril 2025 al servicio de alimentación colectiva de una clínica privada evidencian un progreso sostenido en la implementación de buenas prácticas de inocuidad alimentaria.

El incremento del cumplimiento global de 90.6% a 98.2% refleja un proceso efectivo de mejora continua, impulsado por el liderazgo técnico del nutricionista a cargo del servicio de alimentación colectiva.



**Figura 1.** Nivel de cumplimiento de las auditorías realizadas al servicio de alimentación colectiva

La figura 1 muestra una tendencia positiva como resultado de las tres últimas auditorías realizadas al servicio de alimentación colectiva. La figura muestra los porcentajes de cumplimiento alcanzados en las áreas clave del servicio de alimentación colectiva. Los resultados reflejan una aplicación satisfactoria de las competencias profesionales en gestión, supervisión, liderazgo y control de calidad.

**Tabla 1:** Distribución porcentual del cumplimiento al servicio de alimentación colectiva

Ítem Evaluado	Cumplimiento			
	Octubre	Diciembre	Febrero	Abril
	2024	2024	2025	2025
	%	%	%	%
1. Salud e Higiene del Personal	83.3	83.3	100	96.1
2. Limpieza y Desinfección	87.5	87.5	95.4	91.6
3. Almacenamiento	85	88	95	100
4. Control de Agua	100	100	100	100
5. Manejo de Productos Químicos	83.3	83.3	100	100
6. Manejo de Residuos	100	100	100	100
7. Prevención de Contaminación Cruzada	90.9	90.9	100	100
8. Control de Materia Prima	85	88	95	94.1
9. Control de Proveedores	90	92	95	100
10. Control de Temperatura	85	88	95	100
11. Control de Alimentos Preparados	88	90	100	96.7
12. Control de Proceso	85	88	95	100
13. Mantenimiento de Infraestructura	80	85	95	100
14. Mantenimiento de Equipos	78	80	92	95
15. Equipos Críticos	85	85	83.3	100
16. Documentación y Registros	88	90	95	100
17. Capacitación y Entrenamiento	80	85	100	100
18. Seguridad y Salud en el Trabajo	90	90	95	93.7
19. Evaluación del Servicio	85	88	95	100

La tabla 1 muestra el análisis detallado de los 19 ítems evaluados en el servicio de alimentación colectiva. Los resultados muestran una mejora progresiva y sostenida en el cumplimiento de los estándares de gestión e inocuidad en el servicio de alimentación colectiva, alcanzando en abril 2025 sus niveles más altos de desempeño. La curva de mejora es clara, lo cual refleja un sistema de calidad en evolución positiva.

Los resultados obtenidos a lo largo de las cuatro auditorías permiten analizar la evolución del desempeño del servicio de alimentación colectiva en relación con la aplicación de las competencias profesionales en gestión y supervisión. Se observa una mejora progresiva y sostenida, con énfasis en el cumplimiento de normas sanitarias, control operativo y liderazgo técnico.

En la mejora continua en la gestión operativa, desde octubre 2024 hasta abril 2025, se evidenció un incremento consistente en el cumplimiento porcentual en casi todos los ítems evaluados, pasando de valores promedio cercanos al 85% a niveles superiores al 95% en abril 2025. Esto demuestra la efectividad de las acciones correctivas implementadas y la consolidación de una cultura de calidad.

El refuerzo de competencias profesionales, dónde las áreas con mayor mejora, como higiene del personal, capacitación, control del proceso y documentación reflejan un fortalecimiento de las competencias profesionales del personal supervisor y operativo. Esta evolución implica un mejor manejo de las herramientas técnicas (listas de verificación, protocolos, BPM), así como un aumento en la capacidad de liderazgo y toma de decisiones del equipo a cargo.

La sostenibilidad en procesos críticos, como el hecho de que ítems como manejo de residuos, control de agua, y prevención de contaminación cruzada hayan mantenido un 100% de cumplimiento en todas las auditorías recientes, evidencia que las prácticas están bien institucionalizadas. Esto es clave para garantizar la inocuidad alimentaria y la confianza del usuario.

La persistencia de observaciones puntuales a pesar del alto rendimiento general, persisten brechas menores como el orden en casilleros, registros incompletos de degustación y limpieza en zonas de difícil acceso. Estos puntos deben ser abordados mediante acciones específicas de mejora en supervisión y control diario, sin que afecten significativamente la evaluación global.

La importancia del seguimiento mediante auditorías, la implementación periódica de auditorías internas ha sido un instrumento clave en la detección oportuna de desviaciones y en la orientación de mejoras. El uso de listas de verificación alineadas con la Resolución

Ministerial N° 157-2021-MINSA<sup>17</sup> y principios HACCP ha permitido estandarizar los criterios de evaluación y brindar retroalimentación estructurada al personal.

El análisis de auditorías periódicas (octubre 2024 – abril 2025) revela una mejora progresiva y sostenida en el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, lo que refleja una aplicación efectiva de las competencias profesionales.

Dentro de las fortalezas observadas se evidencia un alto cumplimiento ( $\geq 95\%$ ) en capacitaciones, documentación, mantenimiento de equipos y control de alimentos preparados. La aplicación efectiva de listas de verificación, supervisión diaria y trazabilidad de procesos. El liderazgo técnico que impulsa cumplimiento y mejora operativa.

Se presentan brechas detectadas como las observaciones recurrentes en áreas de limpieza profunda, rotulado de productos frescos y registro incompleto en ciertos turnos. Los incidentes menores no atendidos con inmediatez, lo que sugiere la necesidad de reforzar el seguimiento operativo y la supervisión diaria.

Una limitación con la aplicación de las auditorías es que se realizan de forma bimestral, por lo que, surge la necesidad de contar con una herramienta diaria que permita un monitoreo constante, preventivo y sistemático de las condiciones de higiene, orden, inocuidad y cumplimiento de protocolos en los servicios de alimentación colectiva. Es por ello por lo que la nutricionista elaboró una lista de chequeo diario (anexo 3) en la propuesta de mejora continua que incluye: criterios de evaluación cuantitativa para reflejar el grado de cumplimiento y permitir análisis porcentuales, espacios para observaciones y hallazgos, que facilitan la trazabilidad de las no conformidades y su recurrencia. La asignación de responsables por área, lo que promueve la rendición de cuentas y seguimiento puntual. La consolidación de información diaria, que permite

elaborar reportes semanales o mensuales y anticipar desviaciones antes de las auditorías bimestrales. El soporte para la toma de decisiones, ya que permite generar indicadores, priorizar áreas críticas y orientar capacitaciones.

Esta mejora no solo fortalece la cultura de la calidad y el autocontrol, sino que garantiza un estado permanente de preparación para las auditorías y mejora la calidad del servicio alimentario brindado.

## V. Conclusiones

1. De acuerdo con la evaluación de competencias a mi persona en calidad de responsable del servicio de alimentación colectiva, en los aspectos críticos como: calidad operativa, satisfacción del cliente, liderazgo, comunicación, y trabajo en equipo. Obtuve un desempeño sólido con oportunidades específicas de mejora en la gestión colaborativa y en la resolución proactiva de incidentes operativos.
2. Los resultados de las auditorías realizadas entre octubre 2024 y abril 2025 evidencian una mejora sostenida, con un incremento en el nivel de cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad del 85% al 98.2%.
3. Las áreas como el manejo de residuos, control de agua y prevención de contaminación cruzada mantuvieron un cumplimiento del 100% de forma sostenida, reflejando una buena institucionalización de las buenas prácticas. A pesar del alto rendimiento global, se detectaron fallas puntuales en registros incompletos, limpieza en zonas críticas y rotulación, lo que requiere ajustes en la supervisión operativa diaria.
4. La aplicación de auditorías bimestrales ha permitido detectar desviaciones a tiempo y reforzar la cultura de calidad dentro del equipo. Se identificó que la periodicidad bimestral de las auditorías es insuficiente para mantener el control sostenido, por lo que se diseñó una lista de verificación diaria como herramienta de mejora continua.

## **VI. Recomendaciones**

- Aplicar la lista de verificación diaria diseñada por la nutricionista como herramienta de control continuo, promoviendo la trazabilidad, la asignación de responsables y la toma de decisiones basada en evidencias.
- Programar sesiones periódicas sobre temas críticos como BPM, manejo de registros, y manipulación segura de alimentos, reforzando competencias técnicas y actitudinales.
- Garantizar que el cumplimiento de los protocolos se mantenga en todos los turnos operativos mediante supervisión rotativa y hojas de control firmadas.
- Consolidar los datos de cumplimiento en informes, con análisis de tendencias, indicadores de calidad y propuestas de mejora.
- Fomentar la participación del personal operativo en la identificación de riesgos y propuestas de mejora, fortaleciendo el compromiso con la inocuidad.

## VII. Referencias bibliográficas

1. González MR, Torres EJ, Salazar NA. Gestión de servicios de alimentación colectiva: enfoque práctico. Lima: Editorial Nutrición Pública; 2022.
2. Pérez L, Martínez R. Implementación de sistemas de gestión de calidad en servicios de alimentación colectiva. Rev Chil Nutr. 2021;48(3):245-252.
3. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Buenas prácticas para la industria de alimentos. Roma: FAO; 2020.
4. Codex Alimentarius. Directrices sobre higiene de los alimentos. Roma: FAO/OMS; 2020.
5. Instituto Nacional de Salud. Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Lima: INS; 2020.
6. Ministerio de Salud del Perú. Guía Técnica de Alimentación Saludable para el peruano. Lima: MINSa; 2021.
7. Rodríguez A, Sánchez M. Evaluación de la seguridad alimentaria en comedores institucionales. Nutr Hosp. 2020;37(5):1023-1030.
8. Fernández J, López D. Supervisión y control en servicios de alimentación: una revisión sistemática. Rev Esp Salud Pública. 2022;96:e202201015.
9. Perú. Congreso de la República. Ley N.º 23300: Ley del ejercicio profesional del nutricionista. Diario Oficial El Peruano. 1981 jun 28.
10. Perú. Congreso de la República. Ley N.º 28898: Ley que crea el Colegio de Nutricionistas del Perú. Diario Oficial El Peruano. 2006 ago 12.
11. García M, Torres P. Estrategias de mejora en la gestión de servicios de alimentación hospitalaria. Nutr Hosp. 2021;38(2):456-462.

12. López R, Hernández S. Capacitación del personal en servicios de alimentación colectiva: impacto en la calidad del servicio. *Rev Chil Nutr.* 2020;47(4):389-395.
13. Perú. Ministerio de Salud. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Decreto Supremo N.º 007-98-SA. *Diario Oficial El Peruano.* 1998 oct 3.
14. Perú. Ministerio de Salud. Reglamento de Establecimientos de Salud. Decreto Supremo N.º 013-2006-SA. *Diario Oficial El Peruano.* 2006 dic 8.
15. Perú. Ministerio de Salud. Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Lima: MINSAL; 2013.
16. Perú. Ministerio de Salud. Reglamento de Organización y Funciones del Servicio de Nutrición en establecimientos de salud. Lima: MINSAL; 2016.
17. Perú. Ministerio de Salud. Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva. RM N.º 173-2021-MINSAL. Lima: MINSAL; 2021.
18. Lataste C, Sandoval S, Maturana D, Delgado C, Gajardo S, Cáceres P. Indicadores de transformación de alimentos consumidos en Chile para su uso en planificación de minutas. *Arch Latinoam Nutr.* 2020;70(1):8–17. <https://doi.org/10.37527/2020.70.1.002>
19. Ministerio de Salud del Perú. Guía Técnica de Alimentación Saludable para el peruano. Lima: MINSAL; 2021.
20. Martínez F, Gómez L. Aplicación de normas sanitarias en comedores escolares: un estudio de caso. *Rev Esp Salud Pública.* 2021;95:e202109112.
21. Sánchez E, Díaz M. Evaluación de la satisfacción del usuario en servicios de alimentación institucional. *Nutr Hosp.* 2022;39(1):123-129.
22. Ramírez C, Ortega J. Implementación de sistemas HACCP en servicios de alimentación colectiva. *Rev Chil Nutr.* 2020;47(1):75-82.

## **Anexos**

# Anexo 1

NTS N° 173 -Minsa/2021/DIGESA  
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ANEXO 3: ACTA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

 PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental		FICHA PARA EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION							
Nombre del Servicio									
Dirección y Distrito:									
Ubicación de la empresa atendida									
Responsable del Servicio de Alimentación:					N° Manipuladores:				
Forma de servicio	Propio.....				Otros:.....				
ASPECTOS A EVALUAR									
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero(0), No consignar valores intermedios.					VALOR O PUNTAJE	V1	V2	V3	V4
DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA									
1. Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.					2				
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.					4				
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.					2				
4. Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.					2				
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.					2				
<b>SUB TOTAL I:</b>					<b>12</b>				
DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS									
6. Abastecimiento suficiente de agua segura.					4				
7. Eliminación adecuada de aguas residuales.					4				
8. Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria					4				
9. SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas)					4				
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.					4				
<b>SUB TOTAL II:</b>					<b>20</b>				
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)									
BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS									
RECEPCION									
11. Alimentos de proveedores autorizados.					4				
12. Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.					4				
13. Productos frescos con características de calidad (organolépticas)					4				
14. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.					4				
15. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.					4				
16. Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.					2				
ALMACENAMIENTO									
17. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.					4				
18. Alimentos secos sobre tarimas o similares.					4				
19. Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.					4				
20. Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)					4				
PREPARACION									
21. Ambiente de cocina limpia y desinfectada					2				
22. Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).					4				
23. Se aplica flujo lineal(recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final-servido)					4				
24. No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.)					4				
25. Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.					4				
26. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.					4				
27. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo.(crudos)					4				

<b>SERVIDO DE LOS ALIMENTOS</b>						
28. El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben está íntegros	2					
29. El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2					
<b>TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder)</b>						
30. El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4					
31. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación.(constatar con su manual de PHS)	2					
<b>DE LOS MANIPULADORES</b>						
32. Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)	4					
33. Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio.	2					
34. Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4					
35. Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4					
36. Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al año)	4					
<b>SUB TOTAL III:</b>		<b>92</b>				
<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>						
<b>Prácticas de limpieza y desinfección</b>						
37. Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2					
38. Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo.	2					
39. Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2					
40. El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos ( evidenciar en el manual)	4					
<b>Prevención y control de vectores</b>						
41. El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2					
42. El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2					
43. Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2					
<b>SUB TOTAL IV:</b>		<b>16</b>				
<b>TOTAL GENERAL:</b>		<b>140</b>				
<b>PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV</b>						
< 50% = de 0 a 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION			
50% a 75% = de 70 a 100 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO			
> 75% = de 100 a 140 punt	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA			

## Anexo 2

### Lista de verificación

Comprobante de Formulario / Solicitud			
USUARIO		N° FORMULARIO / SOLICITUD	FECHA
Código:	Telefono:		
Nombre:	Email:		
CLIENTE		FORMULARIO / SOLICITUD	
Nombre:	Tipo:	Nombre:	
Código:	País:	Cód. Formulario:	
Identificación:	Ciudad:	Cód. Interno:	
Dirección:	Tel:	Manifiesto:	
Categoría:	Contacto:	ID Solicitud:	
Etapas:		Dirección GPS: <a href="#">Ver ubicación(Aproximada)</a>	
		<b>Puntaje final:</b>	
<b>AUDITORIA ANTERIOR</b>			
1) Riesgo o Criticidad del Site (Si aplica):		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
<b>ITEM N° 1: SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL</b>			
5) 1.1. Las estaciones de lavado de manos cuentan con instructivo de lavado de manos, jabón/desinfectante (si aplica), papel o secador, basurero con pedal (identificado, con tapao tapa vaivén y bolsa).		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
8) 1.2. Señalética de Lavado de Manos en buen estado, limpia y vigente. Dispensadores de jabón, desinfectante y papel, secador, y basureros, se mantienen limpios y en buen estado. Químicos vigentes.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
11) 1.3. Se evidencia lavado de manos frecuente, según procedimiento y luego del cambio de actividades.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
14) 1.4. Uniforme limpio y en buen estado. Corresponde al cargo. Se cumple código de colores (según exigencia de cada país). Insumos se usan conforme a procedimiento (mascarilla, cofia, guantes, etc.).		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
17) 1.5. Se realiza limpieza de delantales o pecheras y botas (si aplica). No está permitido salir de las instalaciones ni al baño con el delantal / pechera puesto.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
20) 1.6. Personal operativo y administrativo no utiliza accesorios como joyas u otros y cumple con prácticas sanitarias de acuerdo a procedimiento (sin maquillaje o es tenue (según protocolo del país).		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
23) 1.7. Las uñas están limpias, cortas (sin espacio para la acumulación de suciedad) y sin esmalte no se utilizan uñas y pestañas postizas.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
26) 1.8. Se cuenta con un lugar exclusivo para ubicar artículos personales éstos no se ubican en bodegas de almacenamiento y áreas de producción.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)	
		X	0,00
29) 1.9. Área de casilleros limpios, ropa, zapatos, artículos de aseo están ordenados y			

almacenados dentro de los casilleros.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
32) 1.10. Check List de Control de Higiene y Salud del Personal se aplica según frecuencia definida por procedimiento.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
33) OBS. Check List de Control de Higiene y Salud del Personal se aplica según frecuencia definida por procedimiento.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
35) 1.11. Visitas, proveedores, personal de mantenimiento y clientes respetan procedimiento de salud e higiene del personal. Se cuenta con insumos para visitas (bata /delantal, cofia y mascarilla).		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
38) 1.12. Personas con afecciones en piel o uñas, sin contacto con alimentos, son reubicados o la herida es cubierta con parche impermeable y color destacado (uso de guantes según procedimiento por país).		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
44) 1.14. Se cuenta con exámenes médicos vigentes, con resultados que no presentan contraindicación para la manipulación de alimentos.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
45) OBS. Se cuenta con exámenes médicos vigentes, con resultados que no presentan contraindicación para la manipulación de alimentos.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
<b>ITEM Nº 2: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>		
47) 2.1. Cuenta con programa de higiene de instalaciones, equipos, utensilios y artículos de aseo publicado, visible, en buen estado, específico por área, y es acorde a la realidad del sitio.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
50) 2.2. Se realiza monitoreo según frecuencia establecida en el programa de higiene, y el registro se encuentra al día, siendo acorde con lo observado.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
53) 2.3. Se realiza limpieza profunda de acuerdo con el cronograma de limpieza establecido (dosis de choque o rotación de desinfectantes para superficies, si aplica).		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
56) 2.4. Correcta higiene de las instalaciones de áreas de bodegas y sectores de almacenamiento (no perecibles, desechables, útiles de aseo), incluyendo puntos de difícil acceso.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
57) OBS. Correcta higiene de las instalaciones de áreas de bodegas y sectores de almacenamiento (no perecibles, desechables, útiles de aseo), incluyendo puntos de difícil acceso.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
59) 2.5. Correcta higiene y orden de equipos y/o cámaras de frío en instalaciones de áreas de bodega, incluyendo puntos de difícil acceso.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
62) 2.6. Correcta higiene de instalaciones de áreas de producción (pisos, desagües, paredes, puertas, ventanas, muros, cielos, luminarias, zócalos, marcos, etc.), incluyendo puntos de difícil acceso.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
65) 2.7. Se evidencia lavado y desinfección de mesones y superficies, entre cambio de tareas.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
68) 2.8. Correcta higiene de áreas de lavado de ollas e implementos de cocina (pisos, desagües, paredes, puertas, ventanas, muros, cielos, luminarias, zócalos, etc.), incluyendo puntos de difícil acceso.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
71) 2.9. Se cumple con el procedimiento de lavado ollas o implementos de cocina. Se encuentran limpios, desinfectados por turno y en buen estado.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
72) OBS. Se cumple con el procedimiento de lavado ollas o implementos de cocina. Se encuentran limpios, desinfectados por turno y en buen estado.		Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
	X	0,00

74) 2.10. Correcta limpieza, sanitización y mantención de tablas de corte, utensilios, cuchillos, sartenes, ollas, loncheros, tjeras, etc. Tablas en solución desinfectante limpia y activa (si aplica).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
77) 2.11. Correcta higiene de equipos y artefactos eléctricos (cocina, horno, marmitas, campana, microondas, mantenedores, etc.).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
80) 2.12. Correcta higiene de las instalaciones e implementos en línea(s) de servicio y comedor(es) (pisos, paredes, puertas, ventanas, islas, alcuzas, servilleteros, vajilla, porcionadores, etc.).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
83) 2.13. Correcta higiene de paños de limpieza (desechables / tela (Mex)), en solución desinfectante si no están en uso (cuando aplique).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
86) 2.14. Correcta higiene y orden de área de desconche y lavado de vajilla, cubiertos, bandejas (pisos, desagües, paredes, puerta, ventanas, muros, cielos, luminaria, zócalos, marcos, lavavajillas, etc).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
92) 2.16. En caso de no contar con máquina lavavajilla: Desinfección de vajilla con solución desinfectante a la concentración definida por el proveedor de químicos.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
95) 2.17. Se cumple con el procedimiento de lavado de vajilla y menaje. Se encuentran limpios, desinfectados por turno y en buen estado. Vajilla boca abajo y con un stock suficiente para el servicio.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
104) 2.20. Correcta higiene y orden del entorno de las instalaciones.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00

**ITEM Nº 3: CONTROL DE PLAGAS**

107) 3.1. Se dispone de documentación de la empresa de control de plagas según exigencia por país (permisos, protocolo, fichas técnicas, hojas de seguridad, programa control plagas, certificados visitas).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
110) 3.2. Se cumple con el programa de control de plagas según las necesidades de la operación, y se encuentra al día.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
113) 3.3. Se evidencia gestión y cumplimiento respecto de las observaciones realizadas por la empresa de control de plagas, ya sea si el servicio es contratado por el cliente o por Sodexo.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
116) 3.4. Ausencia de plagas en las instalaciones.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
117) OBS. Ausencia de plagas en las instalaciones.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
119) 3.5. Las trampas, aneas o mallas mosquiteras, monitores y lámparas se encuentran en buen estado y en el lugar asignado.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00

**ITEM Nº 4: CONTROL DE AGUA Y HIELO**

122) 4.1. En caso de abastecimiento de agua tratada por Clientes desde fuentes superficiales o subterráneas, se cuenta con las autorizaciones legales correspondientes.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
125) 4.2. En caso de abastecimiento de agua entregada por Clientes proveniente de estanques de almacenamiento, cuenta con análisis de control aplicables y las mantenciones correspondientes.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
128) 4.3. Personal conoce y aplica correctamente procedimiento para medir cloro residual	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00

y monitoreo coincide con cronograma establecido(Si aplica). Reactivo disponible y con fecha de vencimiento vigente.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
131) 4.4 (*). Se evidencia la potabilidad del agua a través de análisis microbiológicos y físico-químicos con resultados conformes vigentes (según exigencias de cada país).	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
134) 4.5. Se registra la evidencia de acciones tomadas cuando la medición está fuera de parámetro.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 5: CONTROL Y MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS</b>	
140) 5.1. Sector de almacenamiento de productos químicos es exclusivo, separado de los alimentos, tiene acceso restringido y se encuentra identificado con señalética correspondiente.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
141) OBS. Sector de almacenamiento de productos químicos es exclusivo, separado de los alimentos, tiene acceso restringido y se encuentra identificado con señalético correspondiente.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	
143) 5.2. Productos químicos están almacenados según matriz de compatibilidad y mantenidos sobre recipientes contenedores. Envases debidamente almacenados, tapados, rotulados y con fecha vigente.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
146) 5.3. Cuenta con la totalidad de las hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos químicos aplicables según programa de higiene. Están publicadas, actualizadas y en buen estado.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
149) 5.4. Personal conoce diluciones y procedimiento de uso de productos químicos con sus respectivos EPP. Cuenta con EPP suficientes y en buen estado para el manejo de éstos.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
152) 5.5. Áreas de trabajo con detergentes y desinfectantes en cantidades suficientes y controladas (en envases o atomizadores tapados, buen estado, rotulados según procedimiento (si aplica), y vigentes).	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
155) 5.6. El administrador cuenta con el informe de seguimiento metrológico de los dilutores - dosificadores, generado en la visita del proveedor de químicos. Si aplica.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 6: MANEJO DE RESIDUOS</b>	
158) 6.1. Correcta aplicación de técnicas de disposición de residuos y evacuación de residuos sólidos y líquidos (residuos sólidos no se eliminan en desagües, y se barren antes de eliminar en basureros).	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
161) 6.2. Cuenta con contenedores de basura en cantidad suficiente, con código de colores (si aplica), buen estado, limpios, con bolsa y tapa. Se realiza una separación adecuada de residuos en la fuente.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
164) 6.3. Retiro de basura es diario desde las áreas operativas hacia áreas de acopio de residuos. El retiro se realiza en horarios y áreas en los que no se manipulan alimentos intermedios o terminados.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 7: PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN</b>	
173) 7.1. No existe riesgo de contaminación cruzada crudo-cocido se reciben insumos según procedimiento y se almacenan por sector y por nivel en equipos de frío según tipo: cocidos, precocidos y crudos.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
176) 7.2. No existe riesgo de contaminación cruzada sucio - limpio se respeta layout de instalaciones y el flujo de productos, personas, implementos de cocina, artículos de aseo y residuos.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
177) OBS. No existe riesgo de contaminación cruzada sucio - limpio se respeta layout de	

instalaciones y el flujo de productos, personas, implementos de cocina, artículos de aseo y residuos.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
179) 7.3. No existe riesgo de contaminación cruzada químicos - alimentos se almacenan los químicos en envases que no se utilizan para alimentos, y viceversa. Alimentos separados de productos químicos.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
182) 7.4. Se retiran envases terciarios (cartón, plástico, bandejas de huevos) en áreas de bodega antes de pasar a producción.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
185) 7.5. En caso de retirar envases primarios después de apertura, el contenido se traspasa a recipientes con tapa, rotulados y en condiciones de temperatura según se requiera, aplicando procedimiento.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
188) 7.6. Tablas de corte, cuchillos, cepillos en buen estado, libres de manchas u óxido, de diferentes colores por tipo de producto (si aplica) Uso de atriles para separar tablas por colores (si aplica).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
191) 7.7. Se aplica código de colores en utensilios de aseo y cocina (si aplica), según legislación y procedimientos de cada país. Deben estar en buen estado y no diseñados en material poroso (madera).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
194) 7.8. Paños de limpieza desechables en buen estado, en solución desinfectante si no están en uso, de acuerdo a código de colores (según aplique). Solo para México se permite el uso de paños de tela.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
197) 7.9. No existe riesgo de contaminación física: elementos cortopunzantes (corchetes, pinchos) elementos que puedan desprenderse (tuercas, tornillos, etc) Instalaciones con desprendimiento de material.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
200) 7.10. Materias primas almacenadas en envases de vidrio protegidas de ruptura y almacenadas en niveles inferiores de repisas. Se evita el uso de vidrio en áreas de producción (manejo según protocolo).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
203) 7.11. Disposición de un utensilio por preparación en línea de autoservicio.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
206) 7.12. Se aplican prácticas para evitar el consumo excesivo de agua (tareas de lavado de cielos, paredes, pisos, desagües, entre otros), para evitar contaminación cruzada. Los pisos se mantienen secos.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 8: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES PARA ALIMENTOS</b>	
209) 8.1. Se realiza compra de productos y materias primas de proveedores autorizados (flujo normal y/o emergencias).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
212) 8.2. Se realiza compra de envases para alimentos de proveedores autorizados.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
215) 8.3. La frecuencia de recepción de insumos es acorde a la capacidad de almacenamiento y no expone los alimentos a riesgo de inocuidad.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
216) OBS. La frecuencia de recepción de insumos es acorde a la capacidad de almacenamiento y no expone los alimentos a riesgo de inocuidad.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
218) 8.4. Se respeta el procedimiento de recepción de materias primas y productos perecibles / no perecibles éstos son rotulados en el momento de su ingreso (si aplica).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
221) 8.5. Se cuenta con criterios de aceptación y rechazo actualizados y son usados por el encargado de la bodega de almacenamiento.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
224) 8.6. Registro de recepción materias primas con toda la información requerida y acorde con los productos almacenados. Se cumple con T <sup>o</sup> recepción de refrigerados y congelados según exigencia del país.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00

225) OBS. Registro de recepción materias primas con toda la información requerida y acorde con los productos almacenados. Se cumple con T° recepción de refrigerados congelados según exigencia del país.

Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

ITEM Nº 9: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y/O PRODUCTOS Y ENVASES PARA ALIMENTOS

227) 9.1. Correcta aplicación de técnicas de almacenamiento de materias primas perecederas y no perecederas, contemplando protección, separación y rotulación de alimentos en transición y/o abiertos. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

230) 9.2. Materias primas perecibles sin señales de pérdida de cadena de frío. Equipos de frío no sobrepasados en capacidad. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

233) 9.3. Correcta rotación de productos en bodega y equipos de frío, aplicando técnica FIFO y FEFO, según corresponda. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

236) 9.4. Correcta aplicación de técnicas de almacenamiento de envases y empaques para alimentos: protegidos, en buen estado, limpios, secos, no en contacto directo con el piso. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

239) 9.5. En cada almacén / bodega cuenta con un área de producto no conforme (PNC) donde se encuentran los productos rotulados y separados. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

242) 9.6. Se cumple con T° almacenamiento de refrigerados y congelados según exigencia del país y se cuenta con los registros correspondientes y con la totalidad de información requerida. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

245) 9.7. Se cumple con T° y humedad de almacenamiento en almacén / bodega de productos no perecederos. (según exigencia de cada país) Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

248) 9.8. Se realiza control de fecha de vencimiento de materias primas entregadas a producción, incluyendo adicionales (si aplica), de acuerdo a procedimiento. Ninguna materia prima podrá estar vencida. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

ITEM Nº 10: DESCONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS

251) 10.1. Se evidencia descongelación de insumos de acuerdo a procedimiento o especificaciones del fabricante (protegidos y rotulados uso de bandejas de contención de líquidos, en buen estado y limpias). Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

254) 10.2. Disponibilidad de registro de descongelación de materias primas y productos, con la totalidad de información requerida y acorde con los productos almacenados (si aplica). Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

257) 10.3. Se evidencia que toda materia prima o preparación descongelada no se ha vuelto a congelar. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

ITEM Nº 11: PREELABORACIÓN

260) 11.1. Se realiza selección de frutas y verduras, huevos y envases primarios, los que se encuentran en buen estado. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

263) 11.2. Lavado y sanitizado de frutas y verduras frescas, huevos (incluye aquellos que seran cocidos) y envases primarios se realiza de acuerdo al procedimiento correspondiente para el mismo día de uso. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

266) 11.3. Los productos permanecen en su totalidad sumergidos en la solución sanitizante, en lavaderos / pocetas o recipientes destinados para la tarea, evitando el riesgo de contaminación cruzada. Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)

	X	0,00
--	---	------

269) 11.4. Se dispone en el área y se utiliza timer o reloj mural, el que se encuentra operativo y en buen estado, para el control del tiempo de sanitización.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
272) 11.5. Se realiza monitoreo de la concentración del sanitizante mediante el uso de cintas reactivas las que están vigentes, de acuerdo a procedimiento aplicable en cada país.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
275) 11.6. En caso de dilución manual (contingencia o baja presión de agua): cuenta con insumos para preparar solución sanitizante se publica método de dilución de químicos y es conocido por el personal.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
278) 11.7. Disponibilidad de registro de limpieza y sanitización, con la totalidad de información requerida y acorde con la planificación de la producción.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 12: PRODUCCIÓN</b>	
281) 12.1. Se realiza revisión de materias primas previo a su uso en zonas productivas: no vencidos (según proveedor o norma interna), en buen estado, no expuestos a T° riesgo, protegidos y rotulados.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
284) 12.2. No se elabora ninguna preparación anticipada al turno, a no ser que se realice abatimiento o según procedimiento definido en cada país.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
287) 12.3. Alimentos en transición se mantienen almacenados, rotulados y protegidos. No se exponen los alimentos en transición a riesgos de abuso de tiempo y T°. (Incluye refrigerios y otros).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
290) 12.4. Control de T° cocción según procedimiento. Registro de cocción de productos, con toda la información requerida y acorde con la planificación de la producción. Se cumplen límites establecidos.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
293) 12.5. Se realiza enfriamiento de acuerdo a procedimiento. Registro de enfriamiento, con toda la información requerida y acorde con la planificación de la producción. Se cumplen límites establecidos.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
299) 12.7. Registros de T° mantención de productos en tránsito o listos para consumo en área de producción, con toda la información requerida. Equipos de frío con dispositivos operativos de control de T°.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
302) 12.8. No se congelan productos ya elaborados. El marinado de carnes se aplica de acuerdo con el procedimiento establecido.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 13: DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	
308) 13.1. Productos de elaboración propia que se expenden o entregan envasados son etiquetados de acuerdo al procedimiento aplicable de cada país y/o al marco regulatorio de cada país (si aplica).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
311) 13.2. Ausencia de preparaciones en sobreexposición a temperatura ambiente. Correcta mantención de productos que requieren cadena de conservación fría / caliente.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
312) OBS. Ausencia de preparaciones en sobreexposición a temperatura ambiente. Correcta mantención de productos que requieren cadena de conservación fría / caliente.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
314) 13.3. Ausencia de productos vencidos, deteriorados o con características organolépticas alteradas.	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
317) 13.4. Se cumple con el transporte o traslado de preparaciones según procedimientos (en modalidad de domicilios, movilización hacia sitios periféricos o dentro de la misma instalación o según aplique).	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
320) 13.5. Contenedores isotérmicos para el almacenamiento y transporte de materias	

primas, preparaciones y productos están limpios y en buen estado, y no son usados para disponer residuos.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
323) 13.6. Registros de transporte / traslado de preparaciones, con toda la información requerida y acorde con la trazabilidad del proceso productivo. Se cumplen límites establecidos.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
329) 13.8. Registros de degustación de todas las preparaciones (liberación organoléptica de productos terminados), con la totalidad de información requerida y acorde con la planificación de la producción.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
332) 13.9. Control T° distribución según procedimiento. Registra distribución de productos, con toda la información requerida y acorde a la planificación de la producción. Se cumplen límites establecidos.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
335) 13.10. Se toma todas las muestras de referencia con utensilios lavados y desinfectados por cada servicio según procedimiento de cada país, cumpliendo gramaje requerido, rotuladas y mantenidas en frío.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
336) OBS. Se toma todas las muestras de referencia con utensilios lavados y desinfectados por cada servicio según procedimiento de cada país, cumpliendo gramaje requerido, rotuladas y mantenidas en frío.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
338) 13.11. Registro de muestras de referencia de preparaciones frías y calientes, con la totalidad de información requerida y acorde con la planificación de la producción.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 14: GESTIÓN DE ALÉRGENOS</b>	
341) 14.1. Se cuenta con programa de formación / entrenamiento del equipo de trabajo respecto de la identificación de síntomas asociados a alérgenos y las acciones a realizar frente a una emergencia.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
344) 14.2. No hay alimentos alérgenos abiertos o mal almacenados. En caso de derrames, se aplica procedimiento para evitar contacto cruzado, en cualquier etapa del proceso productivo.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
347) 14.3. Se informan en el menú los alimentos alérgenos.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
350) 14.4. El etiquetado de los productos elaborados y envasados incluye la información de alérgenos de acuerdo a los requisitos legales de cada país.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
<b>ITEM Nº 15: MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN / CONTRASTACIÓN</b>	
353) 15.1. Se cuenta con programa de mantenimiento de los equipos en uso.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
356) 15.2. Se cumple con las actividades de mantenimiento y se dispone de los registros al día de acuerdo al procedimiento. En caso de estar a cargo del cliente se evidencia la gestión para su ejecución.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
359) 15.3. No hay equipos en desuso en área de producción. En caso de presentarse, están limpios, rotulados "Fuera de Servicio" y desenergizados. Se cuenta con evidencia de gestión de retiro y reemplazo.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
362) 15.4. Los equipos críticos para el proceso productivo se encuentran en funcionamiento para asegurar la continuidad operacional.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
365) 15.5. Se cuenta con programa de calibración / verificación (contrastación) de instrumentos de medición y se realiza de acuerdo al procedimiento aplicable.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
368) 15.6. Se realiza la verificación y ajuste de los termómetros de acuerdo con el procedimiento establecido para cada país, y se dispone del registro correspondiente con toda la información requerida.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00

	X	0,00
371) 15.7. Se cuenta con número de termómetros suficientes por área y en buen estado de funcionamiento éstos se encuentran identificados y coinciden con su hoja de vida, si aplica.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
<b>ITEM Nº 16: FORMACIÓN Y ENTRENAMIENTO</b>		
374) 16.1. Se cuenta con programa de formación / entrenamiento del equipo de trabajo.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
377) 16.2. Se cuenta con evidencia documental que demuestre que se cumple con el programa de formación establecido, con los respaldos de asistencia (papel o digital, según aplique).		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
380) 16.3. Los cargos de supervisión, personal nuevo, temporal, con cambio de rol o cambio de sitio, cuentan con inducción y entrenamiento en temas de inocuidad, según programa de capacitación definido.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
383) 16.4. Se evidencia el conocimiento de los colaboradores en su puesto de trabajo mediante la aplicación de los procedimientos establecidos y entrevistas.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
386) 16.5. Se divulgan al personal las alertas y comunicados de actualización en calidad.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
<b>ITEM Nº 17: VERIFICACIÓN</b>		
389) 17.1. Los registros se verifican por el responsable del sitio de acuerdo a frecuencia establecida en el procedimiento aplicable.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
392) 17.2. Correcta trazabilidad del proceso productivo a través de registros y evidencia objetiva. Se realizan ejercicios de trazabilidad de acuerdo a frecuencia establecida en procedimiento aplicable.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
395) 17.3. Se realizan simulacros de recall e incidentes alimentarios de acuerdo a frecuencia establecida en procedimientos aplicables. (Recall al menos uno anual)		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
398) 17.4. Se realiza un análisis y plan de acción para los hallazgos identificados como no conformidades en la consultoría o autoevaluaciones anteriores (según aplique).		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
401) 17.5. Se evidencia que los planes de acción fueron efectivos (No hay reincidencia en los hallazgos con respecto la auditoría anterior, o autoevaluación (cuando aplique)).		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
404) 17.6. Se cumple con la frecuencia de muestreo y los análisis microbiológicos requeridos de acuerdo al procedimiento aplicable o a exigencias del cliente.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
407) 17.7. En los últimos tres muestreos realizados de acuerdo al programa aplicado (alimentos, agua, superficies, manipuladores (manos)) no se evidencia presencia de microorganismos patógenos.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
410) 17.8. En los últimos tres muestreos realizados según programa aplicado, los resultados de parámetros indicadores se encuentran dentro de exigencias legales de cada país o contractuales con el cliente.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
413) 17.9. Si hay desviación a nivel microbiológico, se define un análisis y un plan de acción documentado y existe evidencia de cumplimiento de las acciones definidas.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00
416) 17.10. Cumple el programa de actividades de liderazgo (caminatas, observaciones de comportamiento, near miss food) asignado al responsable del sitio, según frecuencia establecida y reportado en SALUS.		Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
	X	0,00

ITEM N° 18: DOCUMENTACIÓN

419) 18.1. Se publican en lugar visible (de fácil acceso) y se difunden la Política Global de Inocuidad Alimentaria y las Reglas de Oro de la inocuidad (documentos actualizados, en buen estado y legibles).	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
425) 18.3. Se cuenta con toda la señalética - demarcación estandarizada por Sodexo, actualizada, limpia y en buen estado.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
428) 18.4. Responsable de sitio conoce como acceder a la documentación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en su versión vigente.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
431) 18.5. Se cuenta con plano publicado, actualizado y en buen estado que identifique los flujos que impactan la inocuidad (personas, materias primas, productos terminados, residuos).	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
434) 18.6. Los formatos de la documentación en uso están en la versión vigente y se archivan ordenados y en buen estado.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
437) 18.7. Los registros se completan de forma verídica y en el momento en que se realiza la tarea.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
443) 18.9. Se cuenta con los documentos de validación de los procesos implementados y/o sus ajustes cuando sean necesarios.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00

ITEM N° 19: HSE

446) 19.1. Extintores limpios, en buen estado, con revisión vigente, acceso despejado, señalizados y demarcados.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
449) 19.2. Plano de evacuación publicado, rutas señalizadas y puntos de encuentro.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
452) 19.3. El personal ha sido capacitado y conoce qué hacer en caso de emergencias y evacuación.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
455) 19.4. Se divulgan al personal las alertas y comunicados de actualización en seguridad (Flash Reports, Quick Share, Campañas). realizan charlas de cinco minutos en temas de seguridad.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
458) 19.5. Se evidencia que las áreas de proceso permanecen secas minimizando riesgos de caídas. En caso de humedad, se utiliza señalización de piso húmedo.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
461) 19.6. Se realizan inspecciones de seguridad de acuerdo a la planificación establecida.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
464) 19.7. La operación no presenta fugas de agua. En caso de evidenciarse, estas no se encuentran en áreas de producción o lavado que generen riesgo de caídas y/o contaminación cruzada.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
467) 19.8. La operación no presenta fugas de gas.	Puntos: 5,00 / 5,00 (100.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00
470) 19.9. Se cuenta con los EPPs (individuales) requeridos para la operación según la tarea a realizar, limpios y en buen estado.	Puntos: 0,00 / 0,00 (0.00%)
<input type="checkbox"/>	X 0,00

CIERRE DEL FORMATO

473) Conclusiones	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
474) NOMBRE DEL APROBADOR	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
475) FIRMA DEL APROBADOR	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
476) NOMBRE DEL AUDITOR	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)
477) FIRMA DEL AUDITOR	Puntos: <u>0,00</u> / 0,00 (0.00%)

### Anexo 3

### Propuesta de mejora continua

### Lista de Verificación de Aplicación Diaria

ÁREA	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
<b>COCINA FRIA</b>				
Lavadero, grifos limpios				
Pared, pisos, zócalos limpios				
Dilutor/ dispensador de alcohol en gel, jabón/ papel toalla limpios				
Mesa trabajo limpios				
Cortina de traslape limpio				
Hervidores limpio y libre de sarro				
Mesa de refrigeración limpia				
Productos en refrigeración rotulados correctamente				
Correcta concentración de solución utensilios				
Correcta concentración de solución cuchillos				
Correcta concentración de solución ballerinas				
Correcta concentración de solución guantes de malla				
Olla arrocera				
insumos rotulados, recipientes limpios				
<b>LÍNEA</b>				
Contenedores de azúcar,sal,stevia, infusiones, termómetro y balanza limpia.				
Pisos, zócalos, pared, externa e interna limpias.				
Refrigerador limpio (detrás de refrigerador/ piso y pared). Con insumos rotulados.				
Mantenedor limpio (detrás de mantenedor/piso y pared)				
Equipo de baño maría y estante de acero limpios (interior del equipo limpio y sin				

sarro)				
Verificación de platos (no rotos, ni quiñados).				
<b>SONDA</b>				
Dispensador de papel/ alcohol/ jabón líquido limpios				
Mesones y repisa limpios				
Recipientes de plástico (negros) limpios				
Lavaderos y grifos limpios				
Microondas limpio				
Piso, paredes, zócalos limpios				
Porta cubiertos naranja limpio				
Puerta Mampara limpio				
Jarras de vidrio y policarbonato limpios y en buen estado (no quiñados ni rajados)				
Correcta concentración de solución de desinfección				
<b>COCINA CALIENTE</b>				
Dispensadores de alcohol en gel/ jabón/ papel toalla limpios				
Mesones, estantes limpios				
Condimenteros de cocina limpios y correctamente rotulados				
Mesas de refrigeración limpios				
Correcta concentración de soluciones en recipiente tablas de corte y que el recipiente se encuentre limpio por dentro y por fuera.				
Cortina de traslape (campana extractora) limpia				
Correcto rotulado de productos de refrigeración				
Correcta concentración de soluciones de utensilios				
Correcta concentración de soluciones de cuchillos				
Correcta concentración de solución				
EPPS en buen estado				

Utensilios y tablas en buen estado. (No deteriorados ni rajados.				
Bandejas y táboles libres de grasa acumulada. (Reforzar con el desinfectante)				
<b>VAJILLA</b>				
Mesones, paredes, lavaderos y grifos limpios				
Cortina de traslape limpios				
Porta cubiertos plomo limpio				
Carro mopero limpio				
Escoba y recogedor limpio				
Correcta concentración de solución de balerinas y poza de desinfección.				
Menaje limpio y en buen estado (no roto ni quñado)				
<b>ALMACÉN</b>				
<b>PRODUCTOS SECOS</b>				
Estantes limpios				
Piso, pared, zócalos limpios				
Cortina de traslape limpio				
Escalera limpia				
Balanza digital limpio				
Descartables correctamente almacenados				
Correcto almacenamiento de alérgenos y rotulados				
Productos no vencidos				
<b>ALMACÉN FRUTAS Y VERDURAS / CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN</b>				
No hay presencia de alimentos malogrados				
Cortinas de traslape limpias				
Pisos, pared y zócalos limpios				
Alimentos correctamente almacenados y rotulados				
Tacho sansón limpios y rotulado.				

## Anexo 4

### CERTIFICADO DE VALIDEZ

**Título del instrumento:** Lista de Verificación de Aplicación Diaria para el Trabajo de Suficiencia Profesional “Competencias profesionales en la gestión y supervisión de servicios de alimentación colectiva, San Isidro, 2025”

**Investigadora:** Antuanet Villegas Cabanillas

N°	Items	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Observaciones
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	
	<b>COCINA FRÍA</b>							
1.	Lavadero, grifos limpios							
2.	Pared, pisos, zócalos limpios							
3.	Dilutor/ dispensador de alcohol en gel, jabón/ papel toalla limpios							
4.	Mesa trabajo limpios							
5.	Cortina de traslape limpio							
6.	Hervidores limpio y libre de sarro							
7.	Mesa de refrigeración limpia							
8.	Productos en refrigeración rotulados correctamente							
9.	Correcta concentración de solución utensilios							
10.	Correcta concentración de solución cuchillos							
11.	Correcta concentración de solución ballerinas							
12.	Correcta concentración de solución guantes de malla							
13.	Olla arrocera							
14.	Insumos rotulados, recipientes limpios							
	<b>LÍNEA</b>							
15.	Contenedores de azúcar,sal,stevia, infusiones, termómetro y balanza limpia.							
16.	Pisos, zócalos, pared, externa e interna limpias.							
17.	Refrigerador limpio (detrás de refrigerador/ piso y pared). Con insumos rotulados.							
18.	Mantenedor limpio (detrás de mantenedor/piso y pared)							
19.	Equipo de baño maría y estante de acero limpios (interior del equipo limpio y sin sarro)							
20.	Verificación de platos (no rotos, ni quiñados).							
	<b>SONDA</b>							
21.	Dispensador de papel/ alcohol/ jabón líquido limpios							
22.	Mesones y repisa limpios							

23.	Recipientes de plástico (negros) limpios							
24.	Lavaderos y grifos limpios							
25.	Microondas limpio							
26.	Piso, paredes, zócalos limpios							
27.	Porta cubiertos naranja limpio							
28.	Puerta de la mampara limpio							
29.	Jarras de vidrio y policarbonato limpios y en buen estado (no quiñados, ni rajados)							
30.	Correcta concentración de solución de desinfección							
	<b>COCINA CALIENTE</b>							
31.	Dispensadores de alcohol en gel/ jabón/ papel toalla limpios							
32.	Mesones, estantes limpios							
33.	Condimenteros de cocina limpios y correctamente rotulados							
34.	Mesas de refrigeración limpios							
35.	Correcta concentración de soluciones en recipiente tablas de corte y que el recipiente se encuentre limpio por dentro y por fuera.							
36.	Cortina de traslape (campana extractora) limpia							
37.	Correcto rotulado de productos de refrigeración							
38.	Correcta concentración de soluciones de utensilios							
39.	Correcta concentración de soluciones de cuchillos							
40.	Correcta concentración de solución							
41.	EPPS en buen estado							
42.	Utensilios y tablas en buen estado. (No deteriorados ni rajados.							
43.	Bandejas y táboas libres de grasa acumulada. (Reforzar con el desinfectante)							
	<b>VAJILLA</b>							
44.	Mesones, paredes, lavaderos y grifos limpios							
45.	Cortina de traslape limpios							
46.	Porta cubiertos plomo limpio							
47.	Carro mopero limpio							
48.	Escoba y recogedor limpio							
49.	Correcta concentración de solución de balerinas y poza de desinfección.							
50.	Menaje limpio y en buen estado (no roto ni quiñado)							
	<b>ALMACÉN</b>							
	<b>SECOS</b>							
51.	Estantes limpios							

52.	Piso, pared, zócalos limpios							
53.	Cortina de traslape limpio							
54.	Escalera limpia							
55.	Balanza digital limpio							
56.	Descartables correctamente almacenados							
57.	Correcto almacenamiento de alérgenos y rotulados							
58.	Productos no vencidos							
	<b>ALMACÉN FRUTAS Y VERDURAS / CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN</b>							
59.	No hay presencia de alimentos malogrados							
60.	Cortinas de traslape limpias							
61.	Pisos, pared y zócalos limpios							
62.	Alimentos correctamente almacenados y rotulados							
63.	Tacho sansón limpios y rotulado							

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

**Observaciones (precisar si hay suficiencia):**

**Opinión de aplicabilidad:** Aplicable [  ] Aplicable después de corregir [  ] No aplicable [  ]

**Apellidos y nombres del juez validador:** \_\_\_\_\_ **DNI:** \_\_\_\_\_

**Especialidad del validador:** \_\_\_\_\_

**Firma:** \_\_\_\_\_

## Anexo 5

### LISTADO DE JUECES EXPERTOS QUE REALIZARON LA VALIDACIÓN DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN DE APLICACIÓN DIARIA PARA EL TRABAJO DE

**SUFICIENCIA PROFESIONAL “COMPETENCIAS PROFESIONALES EN LA  
GESTIÓN Y SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, SAN  
ISIDRO, 2025”**

<b>N°</b>	<b>Nombres y apellidos</b>	<b>D.N.I.</b>	<b>Profesión</b>	<b>N° de colegiatura</b>
01	Dra. Karen Judith Adams Ubaldo	████████	Nutricionista	003501
02	Mg. Rosalyn Mariela Anticono Tello	████████	Nutricionista	003673
03	Mg. John William Cruz Cruz	████████	Nutricionista	004892
04	Mg. Alexandra Marcela López Velasco	████████	Nutricionista	007500
05	Lic. Elia Veronika Armanza Malpartida	████████	Nutricionista	003537

**Anexo 6**

**LISTADO DE TRABAJADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA  
QUE REALIZARON LA PRUEBA PILOTO DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN DE**

**APLICACIÓN DIARIA PARA EL TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL  
“COMPETENCIAS PROFESIONALES EN LA GESTIÓN Y SUPERVISIÓN DE  
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, SAN ISIDRO, 2025”**

<b>N°</b>	<b>Nombres y apellidos</b>	<b>D.N.I.</b>	<b>Cargo</b>
01	Carmen Echeandia Masias	██████████	Cocinera institucional
02	Mirella Ypanaque Balcazar	██████████	Inspectora de Calidad
03	Hilda Alvitez Cartolin	██████████	Ayudante de cocina
04	Mery Yahuarcani Torres	██████████	Personal de limpieza y vajilla
05	Fany Isla Victorio	██████████	Personal de limpieza y vajilla