



**PROTOCOLO DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO,
DISTRIBUCIÓN, PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS
POR EL PROGRAMA QALI WARMA
2021**





Contenido

Presentación	2
Objetivo	3
Alcance	3
Definiciones y abreviaturas	3
Documentos de referencia	3
Responsabilidades.....	4
Desarrollo Recepción y Almacenamiento:	5
Distribución de los productos a las ollas comunes:	6
Condiciones para la preparación y distribución de los alimentos en ollas comunes:.....	7
Los manipuladores de alimentos	9



Presentación

El presente protocolo tiene como objetivo describir los procedimientos y condiciones sanitarias que se emplea en las actividades y tareas necesarias para la recepción, almacenamiento, distribución, preparación y entrega de alimentos entregados por el Programa Nacional de Alimentación Escolar - Qali Warma a Ollas Comunes del distrito, de acuerdo al Documento Técnico: Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en “olla común” en situaciones de emergencia sanitaria, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 383-2020-MINSA.

En ese sentido, se han desarrollado cinco aspectos que guían los procedimientos señalados previamente. En el primero se da cuenta del alcance del documento; en el segundo se presentan definiciones breves y las abreviaturas de los términos utilizados; en el tercer punto se indican los documentos que se utilizan en todo el proceso; en el cuarto punto se señalan las responsabilidades del personal a cargo; finalmente se explica el desarrollo de cada una de las tareas y actividades que rigen este protocolo.

Objetivo

Orientar sobre las condiciones mínimas sanitarias a tener en cuenta para la Recepción, Almacenamiento, Distribución, Preparación y Entrega de Alimentos a Ollas Comunes que llega a la población vulnerable del distrito

Alcance

El presente protocolo aplica a todas las actividades relacionadas con la gestión de Recepción, Almacenamiento, Distribución, Preparación y Entrega de Alimentos del Programa Qali Warma a las Ollas Comunes del distrito de Ventanilla.

Definiciones y abreviaturas

GPV	:	Gerencia de Participación Vecinal
MDV	:	Municipalidad Distrital de Ventanilla
MIDIS	:	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
PNAEQW	:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del MIDIS que brinda alimentación variada y nutritiva a niñas y niños de nivel de educación inicial y primaria en las escuelas públicas de todo el Perú, además del nivel secundario en poblaciones indígenas de la Amazonía peruana. Además, en el marco de la Emergencia Sanitaria declarada por la Covid-19, mediante el DL 1472 se le faculta a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad.
Almacén	:	Espacio implementado por la municipalidad para la recepción de alimentos de esta iniciativa.

Documentos de referencia

Acta de Entrega y Recepción de alimentos - QALI WARMA: Documento que deja constancia de haber realizado la entrega de alimentos por parte del Programa PNAEQW a la MDV.

Acta de constatación: Documento que se refiere a la inspección y/o verificación del almacén por parte del personal del PNAEQW.

Guía de Ingreso: Documento que registra el ingreso de productos al almacén.

Acta de Entrega de Donación: Documento que deja constancia que la MDV ha realizado la entrega de los alimentos del PNAEQW a las ollas comunes del distrito, para promover la subsistencia alimentaria de sus beneficiarios. Este documento cuenta con la firma del representante de la municipalidad que hace entrega y del representante de la olla común que recibe los alimentos.

Responsabilidades

Coordinador (a) General de Ollas Comunes: El/La Gerente de Participación Vecinal o a quien este (a) designe, será el encargado del cumplimiento del presente protocolo.

Coordinador (a) de Ollas Comunes: Personal designado por la Gerencia de Participación Vecinal para la coordinación con las Ollas Comunes para la verificación, operativo de entrega y despacho de los productos del PNAEQW.

Encargado (a) de Almacén: El/La Jefe del Equipo de Almacén o a quien este (a) designe, será el encargado del cumplimiento del presente protocolo de garantizar una adecuada Gestión y Operatividad del Almacén y además de apoyar con la gestión documentaria de recepción y entrega de los alimentos del PNAEQW, como llenado de registros, actas y otros que sobrevengan de la entrega y salida de los productos.

Encargado (a) del Registro de la Entrega de Alimentos y Custodia del Acervo Documentario: Personal designado por la Gerencia de Participación Vecinal, quien se encarga de garantizar el registro de las entregas de los alimentos del PNAEQW y mantener el acervo documentario en orden.



Desarrollo Recepción y Almacenamiento:

Se refiere a las condiciones de recepción y almacenamiento de alimentos y otros insumos, de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 383-2020-MINSA:

- a) Los alimentos no deben almacenarse en forma desordenada y directamente sobre el piso, la disposición debe ser sobre tarima su otro medio que los mantengan separados del piso y estar protegidos.
- b) Debe acondicionarse alguna superficie (tarimas, palets, jvas plásticas, otros), en determinados puntos para que los alimentos que se almacenan no estén directamente sobre el piso o la tierra.
- c) Los alimentos industrializados (tipo abarrotos) deben tener registro sanitario vigente, presentar envases bien cerrados en íntegros (sin roturas, abolladuras, derrames, entre otros); no contener insectos dentro o fuera de las cajas o paquetes: estar dentro de su fecha de vigencia.
- d) Al recibir los alimentos industrializados, se debe limpiar las superficies de los envases con un trapo humedecido con agua y jabón o desinfectante (solución de lejía o alcohol a 70°), y almacenarlos.
- e) Los combustibles, artículos de limpieza, otros productos tóxicos (detergentes, desinfectantes) deben estar en sus envases originales y guardarse de forma alejada o separada de los alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada y confusión al momento de usarlo



Distribución de los productos a las ollas comunes:

Al finalizar la entrega de acuerdo a sus procedimientos y condiciones requeridas, el PNAEQW realiza un acta de entrega y recepción de los productos a la MDV, y por parte del personal de Almacén genera una guía de ingreso de los alimentos y procede hacer la entrega a la Gerencia de Participación Vecinal mediante Acta de Entrega y Recepción, a fin de dar inicio a la distribución a las ollas comunes.

Dicha distribución, se detalla en el cronograma de entregas cuya elaboración y cumplimiento está a cargo de la Coordinador General de Ollas Comunes, este, a su vez, remite a la Unidad Territorial del PNAEQW, para conocimiento.

Entrega de alimentos:

Una vez preparado los productos según corresponda a cada Olla Común, junto con el Coordinador (a) de Ollas Comunes y según la programación de entrega, se procede a cargar los alimentos en los vehículos asignados para tal fin y son llevados a las direcciones de las Ollas Comunes.

Registro de entrega:

La certificación de la entrega es realizada por el coordinador (a) de las Ollas Comunes, se realiza a través de un Acta de Entrega, esta es suscrita por los responsables y/o representantes de las ollas que reciben los alimentos.

Recepción y custodia de documentos:

Finalmente, el Coordinador (a) de Ollas Comunes remite el Acta de entrega de Donaciones al encargado (a) del Registro de la Entrega de Alimentos y Custodia del Acervo Documentario; del mismo modo, las fotografías de dichas entregas son reportadas al Coordinador General.



Condiciones para la preparación y distribución de los alimentos en ollas comunes:

Consiste en brindar las recomendaciones sanitarias para la preparación de alimentos en ollas comunes, en cumplimiento a la Resolución Ministerial N° 383-2020-MINSA “Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en “ollas común” en situación de emergencia sanitaria”:

- a) Acondicionar el lugar donde funcionara la olla común, protegiéndose del viento, polvo, sol, lluvia, insecto, entre otros, para disminuir el riesgo de contaminación y/o deterioro de los alimentos.
- b) Se debe evitar en todo momento la presencia de animales en el lugar donde se manipulen alimentos.
- c) El piso debe ser liso y permitir su limpieza y desinfección. De no ser posible y solo se cuente con piso de tierra, este debe ser afirmado (se puede humedecer con agua limpia antes de iniciar las labores).
- d) Debe acondicionarse alguna superficie (tarimas, palets, jvas plásticas, otros), en determinados puntos para que los alimentos que se almacenan no estén directamente sobre el piso o la tierra.
- e) Se debe identificar tres (3) áreas o etapas de trabajo en forma ordenada y consecutivas, aunque el lugar sea pequeño:
 - Área de trabajo donde se procesan los alimentos crudos como pollo, pescado, carnes rojas (corte, picado, trozado, descamado, entre otros) y verduras crudas que van a cocinarse. En esta área se debe acondicionar una superficie de fácil limpieza y desinfección (puede ser una mesa con cubierta o mantel plástico). Esta área debe contar con un recipiente para disponer los residuos sólidos. Asimismo, se debe disponer de cuchillos y tablas de picas exclusivos para su utilización en esta área, a fin de evitar la contaminación cruzada.
 - Área de trabajo donde se preparan los alimentos en la “ollas común” y se sirven en los recipientes. Si no se cuenta con envases de primer uso , las

personas que van a recibir los alimentos debe traer sus depósitos limpios y protegidos.

- Área de trabajo de distribución de los envases o depósitos conteniendo los alimentos preparados para las personas beneficiarias. Dependiendo del tipo de alimento, en esta área también podrá servirse alimentos dispuestos en jarra o fuentes protegidas, según sea el caso (avena y leches para desayuno, huevo duro con cáscara, pan por unidad, fruta entera, entre otros). Esta área debe contar con una superficie fácil limpieza y desinfección (puede ser una mesa con una cubierta o mantel plástico) donde se ordenará la distribución de las preparaciones.

En caso no sea posible identificar espacios para estas tres áreas de trabajo, se pueden establecer divisiones en el tiempo para cada etapa, teniendo la precaución de mantener la superficie limpias y desinfectadas (por ejemplo, la mesa o superficie utilizada para cortar y picar alimentos crudos puede ser limpiada y desinfectada para usarla luego en servido y distribución de los alimentos preparados).

Los alimentos preparados deben ser distribuidos en su totalidad el mismo día de su preparación, no deben guardarse para el día siguiente.

- f) Los alimentos crudos como pollo, pescado, carnes, deben cocinarse el mismo día de que se reciben, si no pueden guardarse en refrigeración.
- g) No deben distribuirse preparaciones crudas como ensaladas de verduras o de frutas o jugos, mayonesa casera, entre otros, debido a los riesgos de contaminación cruzada. Las frutas pueden distribuirse en unidades, preferentemente aquellas que tienen cáscara y que se consumen sin ella, como mandarinas, plátanos, otros.
- h) Los residuos de alimentos, envolturas, empaques, entre otros, que se generan durante el proceso de preparación de alimentos, deben ser desechados y disponer en recipiente con tapa, deben retirar a diario la basura del local o lugar donde se preparó la “olla común” y no dejar restos de alimentos o envases en el local.
- i) Dejar limpio y desinfectado el piso si la superficie lo permite, limpiar y desinfectar las tarimas o similares y las superficies de trabajo.

Los manipuladores de alimentos

No deben tener fiebre, tos, signos de resfrió, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarreas, heridas infectadas o abiertas.

Los encargados de preparar los alimentos su ropa con un mandil o chaqueta preferentemente de color claro, una gorra o cofia que deben cubrir cubra todo el cabello y mascarilla; deben mantener las uñas cortas y limpias, no usar anillos, aretes, reloj, entre otros, durante la preparación de alimentos.

Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitaciones sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.