



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

**LABORATORIO DE TÉCNICAS DIETÉTICAS**

**ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

# “Manual de Trabajo Seguro”

1. Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES).
2. Procedimientos operacionales estandarizados (POE).

## **APLICAR A :**

- Auxiliar Técnico de Laboratorio.
- Académicos que utilizan el Laboratorio.
- Estudiantes que utilizan el Laboratorio.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## 1. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

### POES N° 1 - LAVADO DE MANOS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la higiene de manos de manipuladores a aplicación correcta de este procedimiento.
<b>ALCANCE</b>	Todo personal que ingrese a la cocina.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Abra la llave de agua y moje sus manos hasta el codo.</li><li>2. Aplique jabón sanitizante y jabone sus manos y antebrazos completamente, friccione espacios entre los dedos.</li><li>3. Retire la escobilla de la solución desinfectante, escobille sus uñas y entre sus dedos.</li><li>4. Enjuague la escobilla y déjela en la solución sanitizante limpia (amonio cuaternario o solución clorada).</li><li>5. Enjuague sus manos y antebrazos con agua corriente.</li><li>6. Seque prolijamente sus manos y antebrazos con toalla de papel o secador de aire.</li><li>7. Cierre la llave con un trozo de toalla de papel limpia y elimine el papel. Evite tocar el basurero con sus manos.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al inicio del turno de trabajo.</li><li>• Al inicio y término de cada actividad.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Jabón a base de triclosán, papel y escobilla de uñas en solución sanitizante.

## A. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

POES N° 2 - LIMPIEZA DE PISOS CON DOBLE BALDE.	
<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de pisos con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza de pisos, zócalos, canaletas, desagüe y rejillas.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de comenzar esta actividad retire los objetos movibles.</li> <li>2. Por arrastre elimine suciedad gruesa del piso (si es necesario retire material orgánico adherido usando espátula o raspador destinado a este uso). Disponga los residuos sólidos en el basurero.</li> <li>3. Delimite el área de trabajo e instale señalética de piso mojado en el sector que va a limpiar.</li> <li>4. En uno de los baldes (Balde 1) prepare la solución de limpieza de acuerdo a las instrucciones del proveedor.</li> <li>5. En el otro balde (Balde 2) coloque agua limpia.</li> <li>6. Humedezca la mopa limpia en el recipiente con solución de limpieza y deje escurrir el excedente de líquido.</li> <li>7. Comience la operación de limpieza desde el punto más alejado al sitio de acceso o desde la zona más limpia hacia la zona más sucia. (Use movimiento en forma de 8).</li> </ol>



<p><b>PROCEDIMIENTOS</b></p>	<p>8. Una vez finalizado el lavado enjuague el piso con agua limpia. Para esto humedezca la mopa en el recipiente con agua limpia y escurra.</p> <p>9. Repita la operación de enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza.</p> <p>10. Repase el secado con un paño limpio y seco.</p> <p>11. Enjuague en pisos con desagüe. Use balde con agua limpia para mojar el piso y arrastre el agua hacia los desagües con una lengüeta de goma. Lave los implementos usados y déjelos ordenados.</p>
<p><b>FRECUENCIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio y término de cada turno.</li> <li>• Cada vez que el piso este sucio o con restos de alimento.</li> <li>• Al término de cada turno.</li> </ul>
<p><b>INSUMOS</b></p>	<p>Limpiador de pisos recomendado por proveedor. En dilución indicada en la ficha de seguridad.</p>
<p><b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guantes de Nitrilo.</li> <li>• Espátula, señalética piso mojado, 2 baldes, paños de limpieza, lengüeta de goma.</li> </ul>



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 3 - LIMPIEZA DE PISOS CON CARRO MOPERO SIMPLE O DOBLE.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de pisos con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza de pisos y zócalos.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Antes de comenzar esta actividad retire los objetos movibles.</li><li>2. Por arrastre elimine suciedad gruesa del piso (si es necesario retire material orgánico adherido usando espátula o raspador destinado a este uso). Disponga los residuos sólidos en el basurero.</li><li>3. Delimite el área de trabajo e instale señalética de piso mojado en el sector que va a limpiar.</li><li>4. Carro mopero con un balde: Prepare la solución de limpieza de acuerdo a las instrucciones del proveedor (no olvide usar guantes de vinilo y antiparras).</li><li>5. Humedezca la mopa limpia en el recipiente con solución de limpieza y deje escurrir el excedente de líquido.</li><li>6. Comience la operación de limpieza desde el punto más alejado al sitio de acceso o desde la zona más limpia hacia la zona más sucia. (Use movimiento en forma de 8).</li><li>7. Una vez finalizado el lavado, lave el carro mopero y coloque agua limpia.</li><li>8. Enjuague el piso con agua limpia, para esto humedezca la mopa en el recipiente con agua y escurra.</li></ol>



<p><b>PROCEDIMIENTOS</b></p>	<p>9. Repita la operación de enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza.</p> <p>10. Repase el secado con un paño limpio y seco.</p> <p>11. Carro mopero con dos baldes: Prepare la solución de limpieza en uno de los baldes y en el otro coloque agua limpia y realice el procedimiento siguiendo los mismos pasos del lavado de piso a dos baldes. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<p><b>FRECUENCIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio y término de cada turno.</li> <li>• Cada vez que el piso este sucio o con restos de alimento.</li> <li>• Al término de cada turno.</li> </ul>
<p><b>INSUMOS</b></p>	<p>Limpiador de pisos recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad.</p>
<p><b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b></p>	<p>Guantes de nitrilo, antiparras, espátula, señalética piso mojado, carro mopero, paños de limpieza y lengüeta de goma.</p>



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 4 - LIMPIEZA DE VIDRIOS, ESPEJOS, VINILOS TRANSPARENTES.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de vidrios, espejos y vinilos transparentes con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza de vidrios, espejos y vinilos transparentes (superficies lavables).
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos. "Coloque la solución en un rociador rotulado".</li><li>2. Retire las cintas adhesivas, salpicaduras de pintura, utilice una espátula destinada a este uso.</li><li>3. Humedezca la plumilla en la solución de limpieza.</li><li>4. Pase la plumilla de arriba hacia abajo, con movimiento continuo sin levantarla.</li><li>5. Limpie con un paño, las posibles gotas que hubiesen quedado en la superficie del vidrio, o en el marco de la ventana y la goma de la plumilla utilizada para limpiar el vidrio.</li><li>6. Seque el piso, si es necesario.</li><li>7. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li></ol>





<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Guantes de nitrilo, antiparras, piso escalera. Plumilla, paños de limpieza, rociador para productos químicos.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 5 - LIMPIEZA DE PAREDES Y PUERTAS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de pisos con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza de paredes y puertas (superficies lavables).
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza, coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Retire los mesones hacia el centro de las áreas de trabajo.</li><li>3. Retire los elementos de las repisas (si existen).</li><li>4. Aplique solución de limpieza por toda la superficie a limpiar.</li><li>5. Distribuya la solución de limpieza por toda la superficie. Si es necesario utilice brazo telescópico.</li><li>6. Remueva la suciedad adherida con esponja abrasiva. Escobille si es necesario (usando un escobillón limpio), primero las zonas altas de la pared y finalizar en la zonas bajas y el guardapolvo.</li><li>7. Enjuague con agua limpia en cantidad moderada.</li><li>8. Arrastre el agua con brazo telescópico y lengüeta de goma, deje secar la pared al aire.</li><li>9. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Guantes de nitrilo, antiparras, piso escalera, brazo telescópico, paños de limpieza, esponjas, lengüeta de goma, rociador para productos químicos



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 6 - LIMPIEZA DE MESONES TERMINAL.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de mesones al término de la jornada con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza de mesones de superficie lavable.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos, coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Despeje la superficie de los mesones.</li><li>3. Separe los mesones de la pared.</li><li>4. Aplique la solución de limpieza por toda la superficie del mesón.</li><li>5. Distribuya con una esponja abrasiva la solución de limpieza por toda la superficie del mesón (partes inferiores y superiores), realizando movimientos circulares de arrastre de un extremo del mesón al otro.</li><li>6. Enjuague con agua limpia en cantidad moderada.</li><li>7. Seque con un paño absorbente limpio, e instale los mesones en el lugar de origen.</li><li>8. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad.  Alcohol de 70°.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Paño de limpieza (spongi), rociador para productos químicos.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 7 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE BASUREROS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de refrigeradores con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza interior y exterior del contenedor de basura, incluyendo la tapa y pedal.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Retire la bolsa del interior del basurero y elimínela. Dejándola en forma ordenada en el lugar destinado a este fin.</li><li>3. Arrastre la materia orgánica adherida a las paredes del basurero, con agua a presión.</li><li>4. Aplique la solución de limpieza y desinfección. Luego escobille (incluir tapada y pedal).</li><li>5. Enjuague con agua en cantidad moderada.</li><li>6. Deje secar al aire.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al inicio y término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad.  Alcohol de 70°.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Guantes de vinilo, escobilla, paño de limpieza, rociador para productos químicos.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 8 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE REFRIGERADORES.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de basureros con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza interior y exterior del equipo, incluyendo rejillas.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Guarde los productos refrigerados en otro equipo de condiciones de frío similares o sobre un mesón de acero inoxidable limpio, cuidando de no exponerlos a temperatura ambiente por más de 1 hora.</li><li>3. Desconecte el equipo de la red eléctrica.</li><li>4. Retire las rejillas y bandejas del refrigerador.</li><li>5. Aplique la solución de limpieza y desinfección.</li><li>6. Deje actuar y remueva la suciedad con esponja o paño absorbente en el interior y el exterior. Ponga énfasis en ribetes y burletes (gomas).</li><li>7. Sumerja la esponja o paño absorbente, bajo agua fría y limpia, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y desinfección.</li></ol> <p>Precaución: No moje el motor ni los controles del equipo de frío.</p>





**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 9 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE CONGELADORES.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de basureros con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza interior y exterior del equipo.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Guarde los productos refrigerados en otro equipo de condiciones de frío similares o sobre un mesón de acero inoxidable limpio, cuidando de no exponerlos a temperatura ambiente por más de 1 hora.</li><li>3. Desconecte el equipo de la red eléctrica.</li><li>4. Deje descongelar el equipo y elimine el agua.</li><li>5. Aplique la solución de limpieza y desinfección, deje actuar y remueva la suciedad con una esponja o paño absorbente del interior y el exterior, ponga énfasis en ribetes y burletes.</li><li>6. Repita esta operación con la tapa.</li><li>7. Sumerja la esponja o paño absorbente, bajo el chorro de agua fría, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y desinfección de toda la superficie.</li></ol>



<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<p>8. Repita este procedimiento con la tapa.</p> <p>9. Deje secar e instale la tapa.</p> <p>10. Conecte el equipo a la red eléctrica.</p> <p>11. Lave los utensilios y usados y déjelos ordenados.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al inicio y término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	<p>Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad.</p>
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	<p>Guantes de vinilo, paño absorbente o esponja, rociador para productos químicos.</p>



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 10 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE BATERIA DE COCINA Y UTENSILIOS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de utensilios y baterías de cocina con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza y desinfección de utensilios y baterías de cocina interior y exteriormente.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza en el lavadero.</li><li>2. Retire los restos de comida de los utensilios, si hay líquido presente en ollas o budineras filtre con un colador o algo similar, antes de eliminar el líquido por el sistema de desagüe.</li><li>3. Sumerja los utensilios de cocina en el lavadero y remoje para ablandar residuos.</li><li>4. Lavar poniendo atención a uniones de utensilios.</li><li>5. En caso de grasitud adherida o ennegrecimiento, pulverizar solución desengrasante, dejar actuar por unos minutos y restregar con esponja abrasiva.</li><li>6. Enjuagar utensilios bajo chorro de agua caliente.</li><li>7. Sanitizar utensilios y/o baterías de cocina con alcohol a 70°, secar al aire o con un paño limpio o toalla de papel.</li><li>8. Repita este procedimiento con la tapa.</li><li>9. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al inicio y término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor (lavalozas o desengrasante). En dilución indicada en ficha de seguridad. Alcohol de 70°.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Guantes de vinilo, paño absorbente o esponja, rociador para productos químicos, colador y toalla de papel.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 11 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE TABLAS PARA PICAR Y CUCHILLOS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de tablas de picar y cuchillos con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Lavar cuchillos y tablas de picar.</li><li>3. Aplicar la solución sobre cuchillos y tablas, distribuir la solución con esponja absorbente. Poner especial atención en unión de hoja y mango de cuchillos.</li><li>4. Enjuagar cuchillos y tablas bajo chorro de agua.</li><li>5. Estilar y guardar.</li><li>6. Tablas de picar: Sumergir tablas en solución desinfectante clorada (3cc/1lt. de agua).</li><li>7. Mantener las tablas sin solución sanitizante de un día para otro.</li><li>8. Cuchillos: Desinfectar con alcohol a 70°. Dejar secar y guardar en depósito guarda cuchillos.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al inicio y término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad. Alcohol de 70°.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Guantes de vinilo, paño absorbente o esponja, rociador para productos químicos.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 12 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE MESONES DURANTE LA ELABORACIÓN.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de tablas de picar y cuchillos con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza de mesones de superficie lavable.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Despeje la superficie del mesón que va a desinfectar.</li><li>3. Realice arrastre de toda la materia orgánica que se encuentre sobre el mesón usando un paño absorbente limpio. Recoja con bandeja y luego elimine al basurero.</li><li>4. Lave el paño absorbente y rocíe la solución de limpieza.</li><li>5. Distribuya la solución de limpieza por toda la superficie del mesón, realizando movimientos circulares de arrastre de un extremo del mesón al otro.</li><li>6. Enjuague utilizando un spongi limpio hasta retirar toda la solución de limpieza. Enjuague con spongi limpio y estruje cuantas veces sea necesario.</li><li>7. Rocíe con alcohol a 70° sobre toda la superficie limpia y deje evaporar.</li><li>8. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al inicio y término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor. En dilución indicada en ficha de seguridad. Alcohol de 70°.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Paño de limpieza (spongi), rociador para productos químicos.





**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 13 - LIMPIEZA DE COCINA.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de tablas de picar y cuchillos con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza y desinfección del interior y exterior.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li><li>2. Retire los quemadores y parrillas.</li><li>3. Prepare una solución de limpieza en un lavadero y lave los quemadores y las parrillas.</li><li>4. Enjuague los quemadores y las parrillas en agua caliente y seque con un paño absorbente.</li><li>5. Aplique solución de limpieza con el rociador sobre toda la superficie de la cocina.</li><li>6. Limpie con esponja y en sectores más sucios, frote con esponja abrasiva, ponga atención en perillas.</li><li>7. Enjuague sumergido un paño absorbente en agua caliente, limpie, estruje y pase sobre la superficie limpiada.</li></ol>



<p><b>PROCEDIMIENTOS</b></p>	<p>8. Repita el paso anterior hasta retirar toda la solución de limpieza y deje secar.</p> <p>9. Retire las latas recolectores y elimine los residuos (aceites y líquidos).</p> <p>10. Prepare una nueva solución de limpieza en un lavadero y lave latas recolectoras, utilice para este fin una esponja abrasiva.</p> <p>11. Enguaje en agua caliente y deje secar al aire.</p> <p>12. Instale los quemadores, parrillas y latas recolectoras.</p> <p>13. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<p><b>FRECUENCIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio y término de cada turno.</li> <li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li> </ul>
<p><b>INSUMOS</b></p>	<p>Limpiador recomendado por proveedor (lavalozas y desengrasante). En dilución indicada en ficha de seguridad.</p>
<p><b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b></p>	<p>Guantes de vinilo, paño absorbente o esponja, rociador para productos químicos.</p>

## POES N° 14 - LIMPIEZA DE HORNOS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la limpieza de tablas de picar y cuchillos con el uso de agua en la cantidad adecuada.
<b>ALCANCE</b>	Limpieza y desinfección del interior y exterior.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li> <li>2. Retire las bandejas.</li> <li>3. Aplicar solución de limpieza en interior y exterior del horno.</li> <li>4. Limpiar interior y exterior con esponja abrasiva.</li> <li>5. Mojar un paño absorbente con agua caliente limpia y enjuagar hasta retirar toda la solución.</li> <li>6. Aplicar la solución de limpieza sobre las bandejas del horno.</li> <li>7. Restregar con esponja abrasiva.</li> <li>8. Enjuagar con agua en cantidad suficiente, dejar secar al aire.</li> <li>9. Instalar bandejas en horno.</li> </ol>



<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al inicio y término de cada turno.</li><li>• De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</li></ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por proveedor (lavalozas y desengrasante). En dilución indicada en ficha de seguridad.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Guantes de vinilo, paño absorbente o esponja, rociador para productos químicos.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## 2. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO MEDIOAMBIENTALES.

### POES N° 1 - MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar el correcto almacenamiento y manipulación de productos químicos.
<b>ALCANCE</b>	Manipulación química de los funcionarios (dilución y trasvasije) y almacenamiento en bodega de químicos.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<p>1. Almacenamiento: Almacene estos productos en una bodega exclusiva para este fin. Si no hay bodega exclusiva ubíquelos separados de los alimentos y desechables en la parte inferior de las repisas.</p> <p>Use los desechables como barrera entre los productos químicos y los alimentos.</p> <p>2. Manipulación: Observe que los productos químicos tengan legibles en sus envases originales e incluya nombre del compuesto y dirección del fabricante o la empresa distribuidora.</p> <p>3. Use guantes de nitrilo para trasvasijar y manipular productos químicos. Las heridas en las manos nunca deben estar expuestas a los productos químicos.</p> <p>4. Emplee siempre antiparras para las labores de manipulación de los químicos, esto evitará salpicaduras de productos químicos en los ojos.</p> <p>5. En caso de derrame de producto o situaciones que usted no controla, comuníquese con la Subgerencia de Prevención de Riesgos y/o con su Experto en Prevención asignado.</p>



<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<p>6. Publique en una zona de la bodega o una de fácil acceso las fichas técnicas de los productos químicos con objeto que la información sea conocida por todos.</p> <p>7. Mantenga los recipientes y pulverizadores con productos químicos tapados y rotulados en todo momento.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Guantes de vinilo, antiparras. Paño absorbente, esponja y rociador para productos químicos.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

### 3. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS (POE).

#### POES N° 2 - MANEJO DE TERMÓMETRO.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar el manejo higiénicamente correcto de termómetros operativos en casino.
<b>ALCANCE</b>	Termómetros con vástago.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lave sus manos de acuerdo al procedimiento.</li><li>2. Para utilizar: Lave el vástago con detergente, enjuague y desinfecte con alcohol a 70°.</li><li>3. Encienda el panel visor y verifique que la temperatura leída sea la del ambiente.</li><li>4. Controle la temperatura según corresponda y registre en la planilla correspondiente.</li><li>5. Para guardar: Lave el vástago con detergente, enjuague y desinfecte con alcohol a 70°C.</li><li>6. Guarde el termómetro limpio y apagado en la caja de acrílico destinada a este fin.</li><li>7. Recuerde: No enrolle el cable alrededor del termómetro, sólo dóblelo con cuidado.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario un control de temperatura.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Alcohol a 70° y detergente.





**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

### POES N° 3 - MANEJO DE BALANZA.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar el manejo higiénicamente correcto de balanzas operativas en casino.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Antes de utilizar la balanza verifique la higiene del equipo.</li><li>2. Desinfecte la base de la balanza con alcohol a 70°.</li><li>3. Encienda el panel visor y compruebe que la balanza se encuentre funcionando.</li><li>4. Coloque en tara 0.</li><li>5. Realice el pesaje del producto (materia prima, plato preparado).</li><li>6. Retire el producto pesado y espere hasta que la pantalla vuelva a marcar 0.</li><li>7. Realice el siguiente pesaje.</li><li>8. Una vez realizado el pesaje de los productos, apague la balanza (limpie el equipo después de usarlo).</li><li>9. Si observa descalibración, envíe a reparación y registre en planilla de mantención y reparación de equipos.</li></ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario un control de pesaje.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Alcohol 70°.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## 4. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.

### POES N° 15 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la correcta limpieza y sanitización de todas las frutas y verduras utilizadas.
<b>ALCANCE</b>	Aplicable a todas las frutas y verduras.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Selleccione verduras y frutas en buen estado, elimine parte que no va a usar: tallos, hojas, etc. Elimine la presencia de elementos extraños (tierra, papeles, insectos, etc).</li><li>2. Lave los productos con agua fría corriente, hasta eliminar toda la suciedad adherida.  Para el caso de frutas cítricas y tubérculos se recomienda escobillar el producto (escobilla exclusiva para este fin), las verduras de hoja se deben lavar hoja por hoja si el volumen lo permite.</li><li>3. Saque los productos del lavadero, déjelos sobre una superficie limpia, enjuaje el lavadero.</li><li>4. Prepare la solución sanitizante de acuerdo a las instrucciones de su proveedor de productos químicos.</li><li>5. Sumerja los productos en la solución, por el tiempo indicado por proveedor de productos químicos.</li></ol>



<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<p>6. Controle el tiempo y la concentración del producto químicos a utilizar.</p> <p>7. Elimine la solución desinfectante y enjuague los productos con agua fría, y deje escurrir.</p> <p>8. Lave y seque el lavadero usado y lave sus manos al finalizar esta actividad.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Sanitizante de frutas y verduras, recomendado por proveedor. Escobilla.



**UST**

UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POE N° 16 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE ENLATADOS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la correcta limpieza y sanitización de todos los alimentos enlatados.
<b>ALCANCE</b>	Aplicable a todas las conservas en lata de alimentos.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lave el lavadero antes de lavar y de la sanitización de los productos.</li><li>2. Clasifique las conservas, retirando las unidades que no son aptas (abolladas, oxidadas e hinchadas).</li><li>3. Elimine las etiquetas si corresponde.</li><li>4. Lave los enlatados con agua fría y deje escurrir. Rocíe con alcohol a 70°.</li></ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Alcohol 70°.



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POE N° 17- LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE HUEVOS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la correcta limpieza y sanitización de huevos.
<b>ALCANCE</b>	Aplicable sólo a huevos frescos en buen estado (no trizados).
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Seleccione los huevos, verifique que no se encuentren vencidos según estándar, elimine aquellos que estén quebrados o trizados y disponga los huevos a sanitizar en bandejas plásticas.</li><li>2. Lave los productos con agua fría corriente, hasta eliminar toda la suciedad adherida. Use escobilla si es necesario. Saque los productos del lavadero y déjelos sobre una superficie limpia, enjuague el lavadero.</li><li>3. Prepare la solución sanitizante, de acuerdo a las instrucciones de su proveedor de productos químicos.</li><li>4. Sumerja los productos en la solución, por el tiempo indicado en las especificaciones del producto.</li><li>5. Controle el tiempo, registre en la planilla el control de sanitización de productos, el tiempo y la concentración.</li><li>6. Elimine la solución sanitizante y enjuague los productos con agua fría y deje escurrir.</li></ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Sanitizante de frutas y verduras recomendado por el proveedor. Escobilla.

**POES N° 18 - LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE PRODUCTOS PRE ELABORADOS.**

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la correcta limpieza y sanitización de productos preelaborados.
<b>ALCANCE</b>	Aplicable a envases de productos preelaborados perecibles (cecinas, lácteos, frutas y verduras pre elaboradas).
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique la integridad del envase y del producto (calidad del vacío, color, etc.), y fechas de vencimiento, retire las unidades que no se encuentren aptas.</li> <li>2. Lave el lavadero y sanitice antes de lavar y desinfectar los productos.</li> <li>3. Lave los envases en agua fría, deje escurrir. Aplique alcohol.</li> <li>4. Si el preelaborado es un lácteo o una cecina cruda, lave el contenido antes de usar, lleve el producto al área de elaboración en un recipiente limpio y sanitizado.</li> <li>5. Si el preelaborado es una verdura destinada a un consumo crudo o a verduras de hoja que van a cocción, siga el procedimiento de limpieza y sanitización de frutas y verduras.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Alcohol a 70°.

## POES N° 19 - ENFRIAMIENTO DE PREPARACIONES SIN ABATIDOR.

<b>OBJETIVOS</b>	Controlar el proceso de enfriamiento de preparados.
<b>ALCANCE</b>	Aplicable a preparaciones que han sido sometidas a temperatura de cocción.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave sus manos de acuerdo al procedimiento.</li> <li>2. Si va a enfriar un gran volumen de raciones, debe porcionar en varios depósitos de acero inoxidable pre enfriados y pequeños (no superior a 8 cm de profundidad).</li> <li>3. Coloque el depósito con la preparación dentro de un recipiente con hielo.</li> <li>4. Añada agua fría al hielo.</li> <li>5. Resuelva a menudo la preparación para que se enfríe en el centro.</li> <li>6. Añada más hielo si es necesario.</li> <li>7. Verifique la temperatura de la preparación. Asegúrese de haber enfriado hasta 21°C, en un tiempo no mayor a 4 horas.</li> <li>8. Guarde la preparación enfriada en el refrigerador (en buen estado). No apilar los depósitos para que el aire circule. El tiempo total máximo para todo el proceso de enfriamiento es alcanzar los 5°C, en no más de 6 horas.</li> <li>9. Rotule con fecha, nombre de la preparación y hora en la que fue preparado.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Recipientes poco profundos (inferior a 8 cm de alto).



**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 20 - MANTENCIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la mantención de platos preparados en condiciones de temperaturas adecuadas para cumplir los estándares de calidad ofrecido al cliente y de acuerdo a la normativa.
<b>ALCANCE</b>	Aplicable sólo a preparaciones frías.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Una vez finalizada la elaboración de este tipo de preparación.</li><li>2. Disponga la preparación en un recipiente o en platos desinfectados con alcohol a 70° C.</li><li>3. Proteja la preparación (tape o cubra con alusa plástica) y refrigere.</li><li>4. Asegúrese de mantener este tipo de preparación entre los 0° y 5° en todo momento. No exponga la preparación a temperatura ambiente por más de una hora.</li></ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Termómetro, alcohol 70° y alusa plástica.





**UST**  
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

## POES N° 21 - MANTENCIÓN DE PREPARACIONES COCIDAS Y FRÍAS.

<b>OBJETIVOS</b>	Asegurar la mantención de platos preparados en condiciones de temperaturas adecuadas para cumplir los estándares de calidad ofrecido al comensal y de acuerdo a la normativa.
<b>ALCANCE</b>	Aplicable sólo a preparaciones cocidas y frías.
<b>PROCEDIMIENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Luego de realizada la cocción de la preparación, retírela de su fuente de calor. No olvide usar guantes de Kevlar.</li><li>2. Lave el lavadero y sanitice donde va a enfriar la preparación.</li><li>3. Si la preparación es una verdura, enfríela bajo un chorro de agua corriente.</li><li>4. Disponga la preparación en un recipiente desinfectado con alcohol a 70°C.</li><li>5. Proteja la preparación (tape o proteja con aluza plástica) y refrigere.</li><li>6. Si la preparación es una compota o postre, disminuya la temperatura colocando la olla en un lavadero limpio con agua fría, hasta que disminuya la temperatura.</li><li>7. Disponga la preparación en un recipiente desinfectado con alcohol a 70°C.</li><li>8. Asegúrese de mantener este tipo de preparación entre 0° y 5° en todo momento.</li><li>9. Proteja la preparación (tape o proteja con aluza plástica) y refrigere. No exponga la preparación a temperatura ambiente por más de 1 hora.</li></ol>



<b>FRECUENCIA</b>	Diaria. Cada vez que sea necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	Termómetro, Alcohol 70°, Guantes de Kevlar, Aluza plástica.

“ En Santo Tomás Tú de Cuidas,  
nosotros te cuidamos y  
nos cuidamos todos. ”