

# Resumen de la Mesa Redonda No 4 sobre Servicios de Alimentación colectiva (SACs).

Cecilia Reyes<sup>1</sup>

Participantes en la mesa: Alicia Ramírez<sup>2</sup>, Leslie Rey<sup>3</sup>, Patricia Carhuay<sup>4</sup>, Roxana Fernández<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Nutricionista, Past Jefe del Hospital IV Alberto Sabogal S - Essalud. <sup>2</sup>Nutricionista Puericultorio Pérez Aranibar. <sup>3</sup>Nutricionista, Miembro del Comité Técnico de INDECOPI <sup>4</sup>Nutricionista, Departamento de Nutrición de la Universidad Nacional de Ingeniería <sup>5</sup>Nutricionista, Directora de la empresa de Consultoría y Asesoría Nutricional. Email: judycecy0109@hotmail.com, aliciaramirez2005@yahoo.es, lkrrsv@yahoo.com, patricia\_carhuay@hotmail.com, canperu2008@gmail.com

**Capacidades adquiridas:** Al finalizar este artículo, los lectores podrán:

- Discutir las características de un SAC
- Evaluar la posibilidad de establecer sistemas de mejoramiento de la calidad en un SAC
- Definir los procesos para modernizar un SAC
- Evaluar las posibilidades de desarrollar investigaciones en un SAC.

**Palabras clave:** SAC, ISO 22000, CODEX, HACCP

## ¿Qué es un SACs ?

Es el laboratorio donde se procesan y elaboran un número determinado de raciones alimenticias superior al de los que comprende un grupo familiar. Las funciones del Profesional Nutricionista en los SACs son: planificación, programación, dosificación, balance nutricional, estandarización, monitorización, vigilancia nutricional, control de calidad, capacitación

se resalta la labor del profesional Nutricionista dentro de los SACs, lamentablemente no se ha normado satisfactoriamente. La Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM establece como requisitos para el funcionamiento de un servicio de alimentación: contar obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse; se considera la labor profesional a tiempo parcial para servicios con menos de 500 raciones diarias, y a tiempo completa para servicios con más de 500 raciones diarias.

## Protección Legal del Profesional Nutricionista.

Varios proyectos de ley poseen artículos donde

**Tabla No 1**  
Clasificación de los SACs

Privados	Institucionales	Comunitarios
Restaurant, Cafeterías, Fast food, Pizzerías	Hospitales, Clínicas, Albergues, FFAA, PNP, Universidades Nacionales y Particulares, Colegios privados, Centros de reclusión	Comedores populares, Programas de vaso de leche, Programa de desayunos escolares, Programa de almuerzos escolares

Tabla No. 2

Participación del Profesional Nutricionista en los SACs

Actividad	SAC Privados	SAC Institucionales	SAC Comunitarios
Procesos de licitación	Participación parcial	Participación activa	Participación activa
Procesamiento de alimentos	Participación mínima o nula	Participación restringida	Participación nula

### Implementación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos a través del ISO 22000

Durante los próximos años las empresas afrontarán diversos desafíos relacionados con la gestión de calidad, comercial, financiera, ambiental e inocuidad alimentaria. Muchos de estos retos están relacionados con los siguientes factores: a) el consumidor ha cambiado sus hábitos alimentarios, esto responde a cambios y mejoras en los procesos de abastecimiento de alimentos desde la granja al consumidor; b) las empresas que producen,

mejoren y aseguren los procesos relacionados con la producción de alimentos ha sido la evolución del concepto de calidad.

**La Norma internacional ISO 22000.** Tiene por objeto la armonización de los requisitos de gestión de la inocuidad en toda la cadena alimentaria a nivel mundial. Además busca: cumplir con los principios del Codex Alimentarius, armonizar las normas internacionales voluntarias, proporcionar una norma auditable que pueda ser utilizada en auditorias internas o de tercera parte; alinear su estructura con la norma ISO 9001:2000 e ISO

Fig. No 1 : Evolución del concepto de calidad



fabrican o suministran alimentos, reconocen la necesidad de demostrar y proporcionar evidencia de su capacidad para identificar y controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos; c) Las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria son imprescindibles en cada eslabón de la cadena alimentaria; las prácticas y métodos no efectivos afectan en mayor grado a niños y ancianos. Sin embargo, un factor particularmente influyente en el desarrollo de normas que

14:000: 1996; difundir los conceptos del sistema HACCP internacionalmente.

La norma ISO 22000 posee los siguientes capítulos: Alcance; Normas de Referencia; Términos y Definiciones; Sistema de Gestión de la Inocuidad Requisitos Generales; Responsabilidad de la Dirección; Gestión de los recursos; Planificación y realización de productos seguros; Verificación, validación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad

Fig. No 2 Contenido de la norma ISO 22000

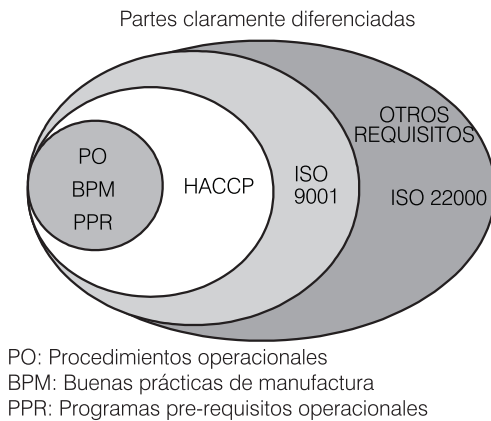


Fig. No 3 Niveles de Implementación ISO 22000

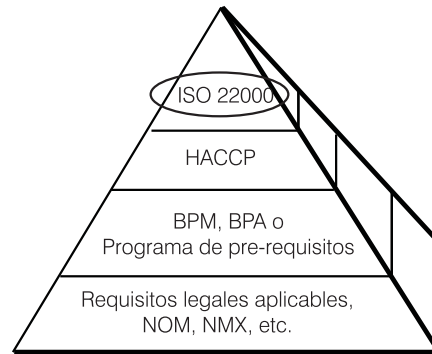


Tabla No 3

Familia de Normas ISO 22000

- ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad Requisitos
- ISO 22001 Aplicación ISO 9001 en la Industria Alimentaria\*
- ISO 22003 SGIA Requisitos para las organizaciones de auditoria y certificación\*
- ISO 22004 SGIA - Lineamientos para implementar ISO 22000
- ISO 22005 Trazabilidad en la cadena de alimentos\*
- ISO 22006 Aplicación de ISO 9001 en la Producción Agrícola\*
- ISO 22008 Irradiación de alimentos Buenas prácticas de elaboración para la irradiación de alimentos destinados al consumo humano.

Las dificultades comunes para la aplicación de esta norma incluyen: desviación en el propósito de la implementación del Sistema de Gestión de la Inocuidad, se da mayor énfasis a la documentación; papel limitado de la Alta Dirección; bases deficientes para propiciar la mejora continua; diferencias en la interpretación de los requisitos

**Modernización de los Servicios de Alimentación Colectiva**

**Soporte Logístico.** La Logística comprende todo un conjunto de actividades y procesos para la administración estratégica del flujo de recursos que una Empresa va a necesitar en la realización de sus actividades, para que éstos estén en la cantidad adecuada, lugar correcto y en el momento apropiado.

Sistema de Determinación de requerimiento de Alimentos

- Determinación de lo deseado
- Planificación de Menús.- Requiere base de datos recetas tabla de composición de alimentos factor de conversión peso bruto a neto unificar unidades de medida de compra y despacho clasificación de alimentos por rubros
- Diseño de reportes y alimentación de datos al programa:

**Modernización en el Recurso Humano Técnico**

**Auxiliar.** Los Servicios de Alimentación tradicionalistas, basan su gestión en los conocimientos pragmáticos. Una eficiente gestión de recursos humanos parte por determinar la necesidad de personal de la empresa para luego proveer a la misma del personal adecuado, siendo importante seguir los siguientes pasos:

- Reclutamiento. Es la convocatoria y preselección de los candidatos

- Selección.- Establecer un sistema de calificación por puntajes.
- Inducción.- Brindar al trabajador una efectiva orientación general sobre funciones, la organización, reglamentos, procedimientos, planta física y grupo de trabajo al cual se integrará
- Capacitación.- Es el proceso de desarrollo de cualidades y habilidades de los recursos humanos que les permitirá ser más productivos. La capacitación puede realizarse de manera formal e informal
- Evaluación de Desempeño.- Es el proceso de evaluación de la productividad de un trabajador en un periodo de tiempo determinado. En un Servicio de Alimentación algunos de los parámetros a calificar pueden ser: Higiene personal, correcto uso de uniforme, colaboración, puntualidad, etc.

**Supervisión de la Salubridad y Sanidad.** Los equipos para determinaciones físico-químicas son:

- Termómetro.- Control de temperaturas de almacenamiento de insumos, cocción y almacenamiento, a fin de evitar que estas lleguen a las temperaturas de riesgo (5°C a 60°C).
- Potenciómetro digital.- Mide el pH de los alimentos a través de un electrodo que varía para muestras líquidas y sólidas de los alimentos en comparación con los valores normales señalados en las normas técnicas peruanas. Por el alto costo del equipo puede ser remplazados por cintas de pH.
- Balanza digital.- Control de calidad de los alimentos o para la toma de muestras cocidas en la determinación de aporte nutricional de la ración servida.
- Algunos reactivos. Fenolftaleína para concentración de detergentes; azul de Metileno para determinar residuos de proteínas y grasas; lugol para determinar residuos de carbohidratos.

### Oportunidades de investigación en los SACs

Las oportunidades de investigación en un SAC

son variadas y abundantes, Son particularmente accesibles puesto que los usuarios son constantes y homogéneos, por lo que los resultados son de fácil cuantificación. Una correcta investigación nos permitirá mejorar la cobertura de las necesidades nutricionales de los comensales y sobretodo desarrollar programas de prevención de ciertas patologías vinculadas a la alimentación.

Los campos en los que se pueden desarrollar investigaciones en un SAC son: control de calidad de insumos, higiene y control de Alimentos, salubridad y saneamiento del servicio, la ergonometría del servicio, control de cumplimiento de normas y reglamentos alimentarios, valores promedios nutricionales de los menús (realidad), valores promedios de macro y micronutrientes en diferentes edades y actividades, según el tipo de usuario, investigación sobre el grado de aceptación de los menús, evaluación de la calidad nutricional de los alimentos proporcionados como ayuda social como política de prevención en salud.

Las ventajas de desarrollar una investigación en un SAC son: la población a estudiar, por lo general, es grande y por lo tanto la data que se obtenga tiene un alto grado de confiabilidad; por la permanencia de la población, es factible planificar una investigación más sostenida; dependiendo de la magnitud de la población, es posible hacer investigaciones estratificadas (funcionarios, empleados y personal de planta, edades, sexo etc.); permite comparar resultados de investigaciones similares en condiciones diferentes (clima, lugar, condiciones sociales etc.; la aplicación de resultados de investigaciones nutricionales.

Entre las desventajas de una investigación en un SAC podemos citar: nuestra sociedad carece de cultura de investigación; la investigación nutricional es un campo poco atractivo porque no reditúa bienestar económico a quien la realiza; el aspecto comercial se antepone al científico.