


	Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
---	---	--	--------------------

Guía para la realización del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Móviles de Preparación

Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV)



 **IMPORTANTE:** la presente guía no será aceptada como manual de Buenas Prácticas de Manufactura. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 1 de 8
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

		Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
---	---	--	--------------------

Contenido

1. Introducción	3
2. Objetivos y alcance	3
3. Términos y definiciones	3
4. Fases de desarrollo e implementación	4
4.1 Normas generales de higiene	4
4.2 Infraestructura y equipamiento	4
4.3 Control de temperaturas	5
4.4 Descripción, recepción y almacenaje de ingredientes	5
4.5 Proceso de preparación de alimentos	5
4.6 Entrega y servicio	6
4.7 Manejo de residuos	6
4.8 Control de plagas	6
4.9 Documentación y registros	7
5. Referencias	7
6. Anexo	7

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
---	---	--	--------------------

⚠ IMPORTANTE: la presente guía no será aceptada como manual de Buenas Prácticas de Manufactura. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

1. Introducción

El RUNAEV exige que toda empresa alimentaria que solicite habilitación o rehabilitación bromatológica de un móvil de preparación de alimentos (también conocido como food truck) presente un manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El manual aplica a todos los procesos dentro del food truck, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto final al consumidor.

2. Objetivos y alcance

El objetivo de esta guía es establecer lineamientos claros y prácticos para garantizar la inocuidad, calidad e higiene en el proceso de preparación y venta de alimentos dentro de los móviles de preparación.

3. Términos y definiciones

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): condiciones y actividades que son necesarias para proporcionar un ambiente higiénico apropiado para la producción, manipulación y provisión de alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.



Manual de Buenas Prácticas de Manufactura: documento que detalla los procedimientos realizados por la empresa alimentaria para llevar a cabo y dar cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura.

Inocuidad de los alimentos: concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.

Primero Ingresa–Primero Sale (en inglés “FIFO” First In, First Out): expresión utilizada para describir el orden de rotación de mercadería. El lote que salga primero debe ser el lote que ingresó primero. Lo mismo sucede con la caducidad (“FEFO” First Expires, First Out), el lote que salga primero debe ser el lote que vence primero.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): describen las tareas de saneamiento (limpieza y desinfección). Estos procedimientos deben

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 3 de 8
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
---	--	--	--------------------

aplicarse antes, durante y después de las operaciones que realice la empresa (elaboración, fraccionamiento, envasado, etc.).

Móviles de preparación de alimentos (food truck): unidades móviles diseñadas y equipadas específicamente para la preparación, cocción, almacenamiento y venta de alimentos y bebidas al público (no incluye la venta ambulante en carros manuales).

4. Fases de desarrollo e implementación



4.1 Normas generales de higiene

- **Higiene del personal:**
 - Lavado de manos frecuente y correcto con agua y jabón.
 - Uso de guantes descartables, delantales y ropa adecuada.
 - El cabello debe mantenerse limpio, recogido y cubierto con cofia.
 - No usar joyas o accesorios en áreas de procesamiento o almacenamiento.
- **Capacitación del personal:**
 - Entrenamiento en normas de higiene, manipulación de alimentos y primeros auxilios.
- **Salud del personal:**
 - Contar con carné de salud vigente de todo el personal.
 - Prohibición de trabajar si se tienen síntomas de enfermedades transmisibles o heridas expuestas.

4.2 Infraestructura y equipamiento

- **Diseño y distribución del espacio:**
 - Debe haber un flujo claro para evitar la contaminación cruzada (de materias primas, productos cocidos, y residuos).
 - Espacios separados para la preparación de alimentos crudos y cocidos, en caso de no ser posible, realizar las actividades separadas en el tiempo.
- **Equipamiento:**
 - Uso de utensilios fáciles de limpiar y desinfectar.
 - Verificación periódica de la temperatura de los equipos de refrigeración y cocción.
 - Mantenimiento adecuado y limpieza constante de los equipos.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 4 de 8
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
--	---	--	--------------------

4.3 Control de temperaturas

- **Refrigeración:**
 - Mantener los alimentos perecederos a las temperaturas correspondientes.
 - Almacenaje adecuado de productos crudos y cocidos, evitando su contacto directo.
- **Cocción:**
 - Asegurar que los alimentos se cocinan a temperaturas adecuadas para eliminar patógenos (generalmente entre 70 °C y 75 °C).
- **Temperatura de los alimentos listos para servir:**
 - Los alimentos listos para consumir deben mantenerse a determinadas temperaturas, dependiendo de sus características, hasta su entrega al cliente (por debajo de 5 °C para alimentos refrigerados o por arriba de 65 °C para alimentos calientes).



4.4 Descripción, recepción y almacenaje de ingredientes

- **Descripción de materias primas y proveedores:**
 - Las materias primas y materiales de empaque deben ser de proveedores habilitados y cumplir con los estándares sanitarios requeridos.
 - Mantener un inventario actualizado de las materias utilizadas.
 - Mantener un registro actualizado de todos los proveedores utilizados, junto con los productos suministrados.
- **Recepción de materias primas:**
 - Verificar que los productos estén en buen estado, dentro de su fecha de caducidad y bien empaquetados.
 - Inspeccionar que los productos cárnicos, lácteos y productos perecederos lleguen con la cadena de frío mantenida.
- **Almacenaje:**
 - Usar sistemas de almacenamiento adecuados para cada tipo de producto (refrigeración para productos perecederos, secos para productos no perecederos).
 - Etiquetar correctamente todos los ingredientes y productos con fechas de recepción y caducidad.

4.5 Proceso de preparación de alimentos

- **Descongelación:**

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 5 de 8
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
---	--	--	--------------------

- Descongelar los productos de forma adecuada.
- **Preparación:**
 - Evitar la contaminación cruzada entre productos crudos y cocidos, usando utensilios y superficies separadas.
- **Cocción:**
 - Seguir recetas y tiempos de cocción establecidos, asegurando que los alimentos alcancen temperaturas seguras.

En el caso de preparaciones complejas que no pueden realizarse en el móvil, se debe indicar en qué local habilitado se realizan.

4.6 Entrega y servicio

- **Servicio al cliente:**
 - Manipular los alimentos de acuerdo a las buenas prácticas.
 - Utilizar empaques adecuados que mantengan la higiene y calidad del producto.
- **Control de calidad:**
 - Revisar el aspecto, olor y sabor de los productos antes de servirlos.

4.7 Manejo de residuos



- **Gestión de residuos:**
 - Es requisito para los móviles de preparación de alimentos que cuenten con un Plan de Gestión de Residuos (ver GuíaPGR - 1).
 - En caso de ser posible, se recomienda establecer un sistema para separar los residuos orgánicos, reciclables y no reciclables.
 - Uso de contenedores con tapa y limpieza regular.
- **Descarte de alimentos:**
 - Descartar aquellos productos que no cumplan con las condiciones de seguridad e higiene (por ejemplo, alimentos en mal estado).

(Para más información ver GuíaPGR - 1).

4.8 Control de plagas

- **Prevención:**
 - Sellado adecuado de grietas y fisuras donde puedan entrar plagas.
 - Guardar la comida en recipientes de plástico duro, vidrio o metal.
 - Mantener los envases de los alimentos bien cerrados y vigilar que ningún producto toque directamente el suelo.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 6 de 8
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
---	--	--	--------------------

- Evitar que haya zonas con humedades y aguas estancadas.
- **Monitoreo y control:**
 - Implementación de programas de monitoreo y control de plagas.
 - Uso de productos y métodos aprobados para el control de plagas.

(Para más información ver GuíaContPrevPlag - 1).

4.9 Documentación y registros

- **Registros de temperatura:**
 - Mantener registros diarios de las temperaturas de los equipos de refrigeración y cocción.
- **Control de limpieza:**
 - Tener un programa de limpieza detallado y documentado (Ver GuíaPOESLoc - 1).

5. Referencias

- Ministerio de Salud Pública. (2012). Reglamento bromatológico nacional: decreto no 315/994 de fecha 05/07/1994, anotada y concordada con apéndice normativo. Montevideo: IMPO.
- Congreso de intendentes. (2024). Anexo reglamentario al convenio institucional de RUNAEV.
- Resolución S/N/024 [Congreso de Intendentes]. Reglamento Normativo de Empresas, Locales y Vehículos: Anexo Reglamentario al Convenio Institucional de RUNAEV.

6. Anexo

⚠ IMPORTANTE: las siguientes planillas se presentan a modo de ejemplo. Las mismas deberán ser adaptadas a las actividades de cada empresa.

Tabla 1. Planilla de trazabilidad en recepción de materias primas e insumos.

Fecha de recepción	Materia prima/insumo	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Integridad de producto en destino (C/NC)*	Rechaza/ acepta	Responsable de recepción	Observaciones

*(C/NC): producto conforme o no conforme.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 7 de 8
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------



 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Manual Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Móviles de Preparación	GuíaBPMMovPrep - 1
---	---	--	--------------------

Tabla 2. Planilla de control de temperatura.

Fecha	Hora	Producto	Temperatura constatada al inicio de la jornada	Temperatura constatada al final de la jornada	Acciones correctivas	Responsable	Observaciones

Tabla 3. Planilla de control de limpieza y desinfección.

Fecha	Hora	¿Qué se limpió?				Responsable	Observaciones
		Piso	Techo y paredes internas	Exterior del móvil	Equipos/utensilios		