ACTA N°

Buenas Prácticas de Manufactura: Recepción materia prima

FECHA: Bogotá, 14 de junio 2023

HORA: 1: 00 pm – 2: 00 pm

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio San José Nazareth- Suba

TEMA: Buenas prácticas de Manufactura : Recepción de materias primas

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida
2. Desarrollo del tema
3. Evaluaciòn

Dando cumplimiento al programa de capacitación permanente, se convoca al personal manipulador de alimentos, con el propósito de socializar las principales prácticas y acciones que permitan una correcta recepción de materias primas.

2. DESARROLLO:

Se inicia la reunión con la presentación en Power Point de los siguientes tópicos:

Conceptos básicos:

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias (Resolución 2674, 2013).

- **Alimento adulterado**: Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales (Resolución 2674, 2013).
- **Alimento contaminado**: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente (Resolución 2674, 2013).
- **Alimento perecedero:** El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio (Resolución 2674, 2013).
- **Bodega de alimentos**: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar alimentos terminados, empacados o a granel (ICBF, 2016).
- **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Resolución 2674, 2013).
- **Concepto sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada (Resolución 2674, 2013).
- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias

primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano (Resolución 2674, 2013).

Generalidades de las actividades de recepción de materias primas

- Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados visualmente al momento de la recepción, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. Será responsabilidad al momento de la recepción inspeccionar respecto a los alimentos recibidos.
- Que la entrega se realice en los tiempos y formas acordados con cada proveedor.
- Que las condiciones del transporte correspondan con las acordadas y sean adecuadas para el producto recepcionado, de ser necesario validar la temperatura del vehículo y del producto.
- Que las especificaciones técnicas del producto correspondan con las del contrato: descripción física, organoléptica, microbiológica, fisicoquímica, composición, vida útil, entre otras.
- Que la temperatura de llegada de los alimentos refrigerados o congelados no haya afectado la conservación de la cadena de frio.
- Que tanto la carga como el vehículo en el que son transportadas se encuentre en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.
- Que la cantidad de materias primas o insumos correspondan con la solicitada, facturada o remisionada. En caso de que ello no ocurra, se debe realizar la correspondiente descripción o anotación.
- Que en una selección al azar de los productos cumpla con las normas legales vigentes mínimas sobre rotulado: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, verificación del lote, cantidad, proveedor (dirección y teléfono), ingredientes y recomendaciones para el almacenamiento.
- Que los empaques no evidencien roturas, evidencias de contaminación, ni infestación por insectos.
- Que la fecha de vencimiento sea adecuada.

3. Al final de la presentación se realiza una evaluación al grupo de manipuladores con preguntas abiertas como:

1. Qué son buenas prácticas de manufactura

2. Qué se entiende por concepto sanitario

3. Por qué es importante realizar una verificación de las materias primas

ELABORADO POR**:** **LILIAM LIMA ANAYA**

N y D.