ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, 16 de Septiembre de 2022

HORA: 9:00 am – 10:00 am

LUGAR: Comedor RINCON RUBI

TEMA: Criterios de aceptación y rechazo de materia prima

ASISTENTES: *Operarios, profesionales sociales, coordinador*

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. socialización de Criterios de aceptación y rechazo de materia prima

DESARROLLO:

Se realiza la socialización a operarias del servicio sobre los criterios de rechazo y la aceptación de materia prima se educa en la importancia de tener en cuenta todos los factores a tener en cuenta para el recibo de materia prima, tales como temperatura, y almacenamiento correcto.

El recibo de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la preparación de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario. Al momento

de la recepción de alimentos se debe implementar el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y aplicar los instructivos de compra y recibo de alimentos.

Para la recepción de alimentos se requiere:

✓ Báscula digital en buen estado, debidamente verificada, con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento o producto.

✓ Termómetros digitales para frío y para caliente en buen estado, debidamente verificados (tener en cuenta su higienización en cada cambio de operación).

✓ Canastillas plásticas en buen estado. ✓ Estibas plásticas en buen estado.

Adicionalmente se informa sobre los factores que precipitan la descomposición y rechazo de un alimento., se debe tener en cuenta la fecha de vencimiento de los alimentos, y que cumplan con todas sus características organolépticas.

LOGROS: Se puede observar que la información ha sido debidamente acogida por las operarias del servicio de alimentación.

DIFICULTADES: Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Continuar seguimiento continuo en el proceso de recepción de materia prima.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen aplicar correctamente los protocolos para el recibo de los alimentos, poniendo en práctica todos los conocimientos aprendidos.	Operarias	Todo el contrato

Convocatoria: voz a voz

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LIZETH DUITAMA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Lizeth Duitama B. Nutricionista Dietista C.C. 1.031.128.977

Elaboró: Lizeth Johana Duitama

RECIBO DE ALIMENTOS

El recibo de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la preparación de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario. Al momento de la recepción de alimentos se debe implementar el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y aplicar los instructivos de compra y recibo de alimentos.

Para la recepción de alimentos se requiere:

✓ Báscula digital en buen estado, debidamente verificada, con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento o producto.

✓ Termómetros digitales para frío y para caliente en buen estado, debidamente verificados (tener en cuenta su higienización en cada cambio de operación).

✓ Canastillas plásticas en buen estado. ✓ Estibas plásticas en buen estado.

Formatos para la recepción de alimentos

Los formatos aplicados en el recibo de alimentos corresponden a:

Recepción de alimentos y Control de entrada y salida de alimentos asociados.

CRITERIOS MÍNIMOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE ALIMENTOS

Alimento	Aceptación	Rechazo
Carnes de res y cerdo	- Color: rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo. - Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda. - Olor: ligero característico fresco y como a sangre. - Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C ± 2 °C - Empaque sin fugas - Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	- Carne verdosa o café oscuro, descolorida. - Superficie viscosa, babosa o con lama. - Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. - Mal olor fuerte y avinagrado. - Sin refrigerar o a más de 6 °C - Con signos de descongelamiento - Empaques con fuga - Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

Alimento	Aceptación	Rechazo
Pollo	- Color: blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. - Textura: firme, húmedo. - Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C ± 2 °C - Olor: ligero característico. Empaque sin fugas - Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	- Carne grisácea, verdosa o amoratada. - Porciones pegajosas bajo las alas o por las coyunturas. - Carne blanda, olor agrio o rancio. - Sin refrigerar o a más de 6 °C Empaques con fuga. - Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Pescado	- Carne firme y elástica. - Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C ± 2 °C - Olor: característico. Empaque sin fugas - Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	- Carne blanda, flácida, olor agrio o rancio. - Si queda la huella de los dedos impresa al tacto. - Sin refrigerar o a más de 6 °C Empaques con fuga. - Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Lácteos	- Pasteurizados o ultra pasteurizados - UHT con olor y sabor característico. - Lácteos con características propias de cada producto. - Apariencia: sin partículas extrañas. - En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. - Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento Empaque sin fuga. - Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	- Sin pasteurizar y con olores extraños. - Rancio. - Apariencia: con partículas extrañas o moho. - Con recipientes o envases en mal estado. - Sin fecha de caducidad o ya vencida. - Temperatura superior a 6°C para productos pasteurizados - Bolsas con fuga - Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
Huevos	- Sin fisuras, limpio, sin presencia de excremento. - Rotulado por huevo con máquina. o sticker por cubeta que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	- Quebrado, manchado, sucio y con excremento - Si no presenta el rotulado

Alimento	Aceptación	Rechazo
Enlatados	- Latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias. - Latas sin señales de abombamiento. - Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	- Latas abolladas, con presencia de óxido, con derrames o escurrimientos, abombadas, pérdida de vacío o sucias. - Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005. Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
Abarrotes	- Empaque en buen estado y limpio. - Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. - Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	- Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. - Restos de insectos o huevecillos. - Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
Frutas, verduras y hortalizas	- Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho u otros signos de infestación. - Cáscara integra y con grado de maduración uniforme - Características organolépticas propias de los alimentos.	- Sucias Descompuestas - Con magulladuras y partes blandas, de aspecto desagradable - Con agujeros y malformaciones. - Con moho u otros signos de infestación. - Características organolépticas no propias de los alimentos.
Tubérculos y plátanos	- Cáscara integra y de su color original Consistente y firme - Tubérculos sin exceso de tierra. - Papa lavada o cepillada. - Características organolépticas propias de los alimentos. - La cáscara debe recubrir por completo la materia prima.	- Pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física. - Sucios. - Tubérculos germinados. - Características organolépticas no propias de los alimentos. - Papa sin lavar o cepillar.
Pulpas de frutas	- Bolsas limpias, sin fuga. - Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005. - Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento	- Bolsas con fuga. - Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005. - Productos fuera del rango de temperatura de refrigeración o estado de congelación.

Todo el personal encargado de la recepción de alimentos, debe conocer las cantidades y presentaciones que serán entregadas por el proveedor, así como las especificaciones organolépticas de cada uno de los productos a recibir.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al comedor y antes de su almacenamiento, de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de:

Refrigeración no mayor de 4°C +/- 2°C

Congelación (-8°C o menor)

Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.

Los alimentos perecederos se deben almacenar a temperatura de refrigeración o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un **rótulo** que indique en forma legible:

- nombre del producto
- fecha de ingreso
- fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso
- número de lote (si aplica)
- contenido neto.

Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el asociado debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

Lizeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
CAPACITACION OPERARIAS

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 16 Sep/22.

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

TEMA: Criterios de aceptación y rechazo de materia Prima.

No. PERSONAS CAPACITADAS: 6.

TOTAL HORAS: 1 HORA

PROFESIONAL RESPONSABLE: LIZETH DUITAMA

PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	SUBA	CC	1233895412	SANDRA	PAOLA	HERNANDEZ	ANGARITA		X		
2	SUBA	CC	1015430117	CARLOS	MARIO	CARDONA	BELLO			X	
3	SUBA	CC	1099547951	LILIBETH		ARDILA	PINZON		X		
4	SUBA	CC	52120073	ESPERANZA		AGUIRRE	OBANDO		X		
5	SUBA	CC	100622759	ZAYDA	PAOLA	COMEZAQUIRA	AYALA		X		
6	SUBA	CC	79233479	OSCAR	ALIRIO	BENAVIDES	BECERRA			X	
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Lizeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.03[illegible].128.977

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO

SEPTIEMBRE 16 DE 2022



