Cód:	FOL-ASIS-FO-002	LISTADO DE ASISTENCIA	FUNDACIÓN OTERO JIÉVANO
Fecha:	18/06/2021		
Versión	03		

Tipo de Actividad	+ Prevención de accidentes en cocina. + Protocolo de buenas Practicas de manufactura
Objetivo:	Dar cumplimento al plan de capacitaciones
Fecha: 19-Julio-2024	Ciudad: Bogota
Hora de Inicio 2:00 pm	Hora Final 4:00 Pm

No.	Nombres y Apellidos	Identificación	Cargo	Firma
1	Hizeth Paola Rotorno	1.014.049.960	Aux Cocina	
2	Mercier Santa Valencia	38797403	Aux cocina	Mercier Valencia
3	Andres Fontalvo	1005567275	Manipulador Alimentos	Andres Fontalvo
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Nombre del Capacitador o Encargado de la Actividad:	Hernán Arenas

Observaciones:

Dirección de Talento Humano	Luisa Montealegre	Comité Gestión Documental
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

1. NOMBRE DE LA ACTIVIDAD

Protocolo de buenas prácticas de manufactura

2. FECHA Y LUGAR DE EJECUCION

19 de julio de 2024

3. PROFESIONAL RESPONSABLE

Hernán Darío Gómez

4. OBJETIVO

Capacitar a mujeres auxiliares de alimentos, en el protocolo de buenas prácticas de manufactura, para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos en los procesos de (requisición, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución), igual que las condiciones higiénicas sanitarias respecto a las instalaciones, equipo y personal manipulador de alimentos.

5. TEMATICA

Protocolo de buenas prácticas de manufactura

6. METODOLOGIA

INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 horas.	Marco Teórico, computador portátil, video beam o televisor.

1. DESARROLLO DEL TEMA

A través de una presentación en diapositivas se expondrá la temática principal sobre los protocolos de buenas prácticas de manufactura. Durante la capacitación se hará aclaración de dudas y conceptos. **Tiempo:** 40 minutos

2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Para desarrollar la actividad se solicitará a los participantes realizar grupos de 4 personas, para resolver diferentes casos relacionados con protocolos de buenas prácticas de manufactura. Acorde a los casos deberán discutir con su grupo que tan de acuerdo o en desacuerdo esta con las situaciones presentadas, y por qué. Con base a lo anterior se presentarán los siguientes casos para ser resueltos en grupo. **Tiempo:** 10 min

Casos

Caso N 1.

Durante la preparación de unas papas fritas la persona encargada de realizar el procedimiento pone a calentar el aceite, espera a que este alcance el punto de humo e introduce el alimento seco, previa aplicación de la sal. Deja la papa unos 30 minutos y posterior procede a freír los plátanos en el mismo aceite. ¿Considera usted que el procedimiento para freír estos alimentos es correcto, si/no y por qué?

Caso N 2.

Para la requisición de alimentos, el encargado identifica el requerimiento y especificaciones de cada alimento a solicitar y calcula las cantidades a requerir, considerando las mismas cantidades y alimentos de la semana pasada. Siguiente a eso diligencia y entrega el formato de requisición al área de bienestar y nutrición. ¿Considera usted que el procedimiento de requisición de alimentos es correcto, si/no y por qué?

Respuesta: Es un procedimiento incorrecto porque no se deben tener en cuenta las mismas cantidades de alimentos de la semana pasada, ya que se debe hacer la requisición con base a los alimentos que se necesiten para cumplir con la minuta establecida en los siguientes días. De igual manera el diligenciamiento y entrega del formato de requisición se debe hacer al área administrativa.

3. EVALUACIÓN

Este cuestionario cuenta con preguntas abiertas, de opción múltiple y de falso y verdadero, todas relacionadas con los temas desarrollados en la capacitación. (En la siguiente capacitación).

4. RESOLUCION DE DUDA E INQUIETDUDES

El nutricionista resolverá las dudas e inquietudes que las auxiliares manifiesten. **Tiempo:** 10 Minutos.

5. SEGUIMIENTO

Seguido a la capacitación, el profesional en nutrición hará seguimiento a los protocolos de las buenas prácticas de manufactura de las auxiliares de servicios generales dentro de sus actividades.



FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -PBPM-

HERNÁN DARÍO ARENAS – LÍDER VIDA SALUDABLE

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

¿Qué es el PBPM y para qué sirve?

Documento - Herramienta estratégica

Normatividad vigente.

⬇

PROCESOS

⬇

Estandarizar procedimientos.

⬇

Calidad **en la prestación del servicio.**

FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

OBJETIVO GENERAL

Controlar los riesgos de contaminación de los alimentos durante los procesos de:

- **REQUISICIÓN**
- **RECIBO**
- **ALMACENAMIENTO**
- **PREPARACIÓN**
- **SERVIDO**
- **DISTRIBUCIÓN**

y las condiciones higiénico sanitarias en relación con las instalaciones, equipo y personal manipulador de alimentos.

FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

GLOSARIO

Buenas prácticas de manufactura (BPM):

Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Alimento de mayor riesgo en salud pública:

Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw (actividad acuosa) y pH, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en sus procesos puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor. Se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

- Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- Leche y derivados lácteos
- Productos de la pesca y sus derivados.
- Productos preparados a base de huevo.

FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

GLOSARIO

Alimento de riesgo medio en salud pública:

Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a sus características, o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

Alimento de menor riesgo en salud pública :

Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a sus características y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

1. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS.

OBJETIVO

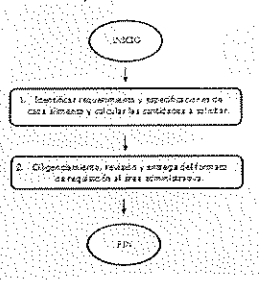
Garantizar las cantidades de materias primas e insumos a adquirir para cubrir la alimentación de los niños, niñas y adolescentes beneficiarias de la Fundación, dando cumplimiento a la minuta institucional.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Identificar requerimiento y especificaciones de cada alimento o insumo y calcular las cantidades a solicitar	Auxiliar de Nutrición Nutricionista	Herramienta del plan de compras
2	Realizar requisición al área administrativa	Auxiliar de Nutrición Nutricionista	Formato de Requisición

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

1. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS.

FLUJOGRAMA



NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

OBJETIVO

Asegurar que los alimentos que se reciben cumplan con la normatividad vigente en transporte de alimentos, los criterios de aceptación y de fichas técnicas.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Verificación del transporte adecuado de alimentos	Líder y auxiliares del servicio de alimentos	Formato de verificación de condiciones higiénicas del vehículo transportador.
2	Recibo de productos de acuerdo a especificaciones y visto bueno de conformidad	Líder y auxiliares del servicio de alimentos	Ordenes de Compra, formatos de requisición
3	Clasificación de alimentos	Líder y auxiliares del servicio de alimentos.	Protocolo de almacenamiento - PBPM
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Líder y auxiliares del servicio de alimentos.	

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

1. VERIFICACIÓN DEL TRANSPORTE ADECUADO DE ALIMENTOS:

- Limpieza general y ausencia de humedad y de elementos extraños como
- Funcionamiento de termostato e indicador de temperatura.
- No se realice con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.
- Verificar temperaturas de refrigeración o congelación.
- Uso de estibas o canastillas de material plástico.
- Uso de EPP por parte de los transportadores y manipuladores.

Formato Verificación de condiciones higiénico sanitarias de los vehículos transportadores de alimentos.

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

2. RECIBO DE PRODUCTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES Y VISTO BUENO DE CONFORMIDAD:

Si los productos se encuentran en las condiciones requeridas y las cantidades concuerdan con las solicitadas en la orden de compra, se procede a hacer la recepción de estos.

Panadería: A diario.
Abarrotes: Los viernes.
Carnes: Los jueves.
Leche y queso: Los jueves.
Frutas y verduras: Los viernes

Evaluación de Calidad:

Alimentos perecederos:

- Temperatura (***Formato:*** Control de Temperaturas - Recibo de Materia Prima)
- Fecha de vencimiento.
- Empaques.

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

Procedimiento para toma de temperaturas:

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro antes de cada uso, con una solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento básico y enjuagar con abundante agua potable.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- Para la toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 2 a 5 minutos), luego realizar la lectura y el registro de la temperatura.
- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento básico y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente limpio con tapa.
- El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante
- Almacenar el termómetro en su estuche limpio y desinfectado.

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

Evaluación de Calidad:

Alimentos no perecederos:

Se revisa el rotulado con el que ingresa, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento De acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

Vinagre.
Sal para consumo humano
Azúcar sólido.
Canela, clavo

Evaluación de Cantidad y Oportunidad:

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

3. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- Cotocar los contenedores tanto del proveedor como de la fundación sobre canastillas o estibas plásticas del servicio. **Nunca en el piso.**
- Pasar los alimentos de los contenedores del proveedor a los recipientes higienizados empleados en la Fundación.
- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben ingresar inmediatamente a refrigeración y/o congelación de manera que se mantenga la cadena de frío realizando cambio de empaque en aquellas carnes que no llegan empacadas al vacío.
- Las frutas y verduras antes de ingresar al área de almacenamiento deben ser inspeccionados para identificar daños por embalaje y grado de maduración

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

4. TRASLADO AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO:

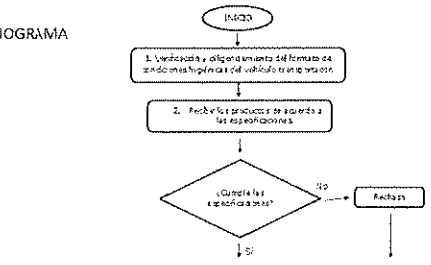
El alimento se distribuye según sus características de la siguiente manera:

- Verduras, papa, plátano y arracacha. Bodega de almacenamiento en seco o refrigeradores.
- Frutas: Bodega de almacenamiento en seco, refrigeradores o congeladores.
- Yuca: Alistamiento y congelación.
- Cárnicos. Congelación
- Lácteos y derivados: Refrigeración.
- Lácteos con empaque UHT. Bodega de almacenamiento en seco.
- Cereales, leguminosas, harinas, galletería, aceites, grasas, panela, entre otros, en la bodega de almacenamiento en seco
- Huevos en la bodega de almacenamiento en seco

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

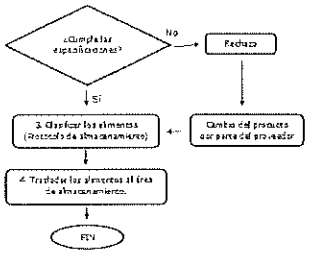
FLUJOGRAMA



NUTRICIÓN Y BIENESTAR

2. RECIBO DE ALIMENTOS.

FLUJOGRAMA



NUTRICIÓN Y BIENESTAR

