ACTA No. 004

FECHA: La Mesa, junio 11 de 2024
HORA: 3:00 pm
LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa

TEMA: Socialización Procedimiento de Operación de entrega de Apoyos Alimentarios
Capacitación Recepción de alimentos, criterios de aceptación y rechazo y rotulado

ASISTENTES: Nancy Sánchez Duarte - Nutricionista, María Del Pilar García - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción a la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. Compromisos
6. Anexos

DESARROLLO

1. Objetivo:

Realizar socialización al personal manipulador de alimentos sobre los lineamientos dados por la SDIS acerca del procedimiento de entrega de apoyos alimentarios con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados en la comunidad de cuidado.

Realizar capacitación al personal manipulador de alimentos sobre recepción de alimentos, criterios de aceptación y rechazo y rotulado, con el fin de dar cumplimiento al anexo técnico teniendo en cuenta el inicio del convenio 8138.

2. Introducción a la actividad:

Dentro de cualquier institución en donde se preparen alimentos es de vital importancia conocer cada uno de los procesos que se llevan a cabo al interior de éste. En la comunidad de cuidado las manipuladoras de alimentos son las encargadas de recibir, almacenar, preparar, cocinar y emplatar estos alimentos para posteriormente servirlos a las personas mayores, asegurándose de que se cumple con la normativa vigente en seguridad alimentaria y todos los procesos descritos anteriormente se han efectuado con total higiene.

Por otro lado, una adecuada recepción de alimentos garantiza que los productos obtenidos sean de la calidad requerida para lograr platos con las características organolépticas ideales; así mismo asegurar que el rotulado de los alimentos cuente con lo estipulado forma parte de un adecuado proceso de almacenamiento teniendo en cuenta la norma PEPS.

3. Actividades desarrolladas:

Teniendo en cuenta el lineamiento dado por la SDIS para el inicio del convenio 8138, tanto la socialización del Procedimiento de Operación de entrega de Apoyos Alimentarios como la capacitación en Recepción de alimentos, criterios de aceptación y rechazo y rotulado se lleva a cabo en una sola jornada el 11 de junio, iniciando con la socialización a las 2 pm y posteriormente con la capacitación.
Para la socialización se preparan diapositivas, las cuales presentan la siguiente información:

Objetivo del procedimiento:

Establecer las actividades para el abastecimiento de alimentos, garantizando su adquisición, en tiempo, cantidad y disponibilidad en condiciones óptimas de calidad e inocuidad, para contribuir en la mitigación de riesgo de inseguridad alimentaria de los beneficiarios de los servicios ofrecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.

Todos los servicios sociales que incluyan en su atención suministro de alimentos deberán aplicar la normatividad vigente, modificatoria y complementaria y dar cumplimiento al procedimiento, tanto para los servicios sociales que opera directamente la SDIS como en operación tercerizada.
El Abastecimiento de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social se realiza en 2 etapas las cuales deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:
Etapa 1. Planeación. Esta etapa incluye la siguiente actividad:

- Compra de alimentos

Etapa II. Ejecución: Esta etapa incluye las siguientes actividades:

- Recibo
- Almacenamiento
- Reclamos
- Desnaturalización
- Alertas Microbiológicas
- Manejo de eventualidades

Seguido a esto se describen cada una de las actividades teniendo en cuenta el instructivo de la SDIS.
Por último, se informa acerca de los formatos que se utilizan en el servicio de alimentos explicando someramente cada uno de éstos:

- INS-PSS-012 Instructivo Recepción de alimentos.
- INS-PSS-013 Instructivo Almacenamiento de alimentos.
- INS-PSS-018 Instructivo Compra Directa de Alimentos por Operadores.
- INS-PSS-047 Instructivo Generación de pedidos de alimentos.

- INS-PSS-123 Instructivo Compra Directa de Alimentos.
- PTC-PSS-023 Protocolo Reclamo a proveedores.
- PTC-PSS-024 Protocolo Alertas microbiológicas en alimentos.
- PTC-PSS-025 Protocolo Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación.
- PTC-PSS-026 Protocolo Desnaturalización de alimentos.
- FOR-PSS-175 Formato Plan de Compras Semanal Asociados.
- FOR-PSS-230 Formato Recepción de alimentos.
- FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos.
- FOR-PSS-235 Formato Control de entrada y salida de alimentos.
- FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.
- FOR-PSS-237 Formato Adiciones y cancelaciones de alimentos.
- FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.
- FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.
- FOR-PSS-240 Formato Reclamo y seguimiento a proveedores.
- FOR-PSS-241 Formato Aprobación desnaturalización de alimentos.

Una vez terminada la socialización se procede a la capacitación, para lo cual en primer lugar se contesta el pre test, posteriormente se resuelven las preguntas explicando cada uno de los ítems desarrollados.

Uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta a la hora de recibir los alimentos es el tener listos los implementos adecuados, a saber: báscula, estibas, canastillas, termómetros.
Seguido a esto se enfatiza en los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, los cuales son: color, olor, sabor, apariencia, rotulado del producto, temperatura, textura y empaque; se resalta la importancia de tener muy presente estas características y dado el caso de que el producto no cumpla con las características exigidas hacer la evolución del producto de manera inmediata.
Seguido a esto se mencionan varios alimentos para que las operarias describan las características por las cuales los rechazarían; se da como ejemplo el pollo, la carne, el pescado, los productos de panadería, la leche y sus derivados, las frutas, las verduras y finalmente los tubérculos y los plátanos.
Por último, las operarias deben mencionar cuál es la información que debe contener los rótulos de los productos que se encuentran en el servicio de alimentos.

Se procede a contestar el pos test, se despejan dudas y se termina la capacitación.

4. Materiales: mesas, sillas, video Beam.

5. Compromisos

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a lo estipulado en los instructivos y formatos de la SDIS	Manipuladoras de alimentos	Durante la duración del convenio

6. ANEXOS – REGISTRO FOTOGRAFICO

Socialización Procedimiento de Operación de entrega de Apoyos Alimentarios



Capacitación Recepción de alimentos, criterios de aceptación y rechazo y rotulado



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar Garcia	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

Anexos: Registro fotográfico
Listado de firmas

Elaboró: Nancy Sánchez Duarte

COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION RECEPCION DE ALIMENTOS, CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO Y ROTULADO

PRE TEST

NOMBRE: Pilar Sanchez

FECHA: 11-06-2024

1. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   Area limpia, Estibas, Canastilla, termometros
2. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   a. Color, olor, sabor
   b. Apariencia, rotulado
   c. Temperatura, textura, empaque
   d. a y b
   e. Todas las anteriores
3. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo: textura
   Carne: Color
   Pescado: Olor
   Productos de panadería: Sabor, aspecto
   Leche y derivados: Olor, textura
   Frutas y verduras: Apariencia
   Tubérculos y plátanos: Apariencia
4. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   Fecha de llegada, Lote, Fecha de Vencimiento

POS TEST

NOMBRE: Pilar Sanchez

FECHA:

5. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   Bascula, Estibas, Canastilla, Termometro
6. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   f. Color, olor, sabor
   g. Apariencia, rotulado
   h. Temperatura, textura, empaque
   i. a y b
   j. Todas las anteriores
7. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo: Olor, Color
   Carne: Color
   Pescado: Olor
   Productos de panadería: Sabor, aspecto
   Leche y derivados: Empaque, Olor
   Frutas y verduras: Apariencia
   Tubérculos y plátanos: Apariencia
8. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   Fecha de Ingreso, Lote, Fecha de vencimiento

COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION RECEPCION DE ALIMENTOS, CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO Y ROTULADO

PRE TEST

NOMBRE: Esperanza Pasito

FECHA: 11-06-2024

5

1. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   La bascula / termometro / Estibas / Canastillas
2. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   a. Color, olor, sabor
   b. Apariencia, rotulado
   c. Temperatura, textura, empaque
   d. a y b
   X Todas las anteriores
3. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo: olor y color.
   Carne: Mal color y olor
   Pescado: El olor la textura temperatura
   Productos de panadería: Duro o con hongos.
   Leche y derivados: Fecha Vencimiento y Apariencia
   Frutas y verduras: que este en buen estado y no este dañado
   Tubérculos y plátanos: Que esten Frescos y buen estado
4. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   Fecha Vencimiento. Lote Solido

POS TEST

NOMBRE: Esperanza Pasito

FECHA:

5. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   Bascula / termometro / Estibas / Canastillas 5
6. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   f. Color, olor, sabor
   g. Apariencia, rotulado
   h. Temperatura, textura, empaque
   i. a y b
   X Todas las anteriores
7. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo:
   Carne: Color verde, Mal olor
   Pescado: Las agallas y el color
   Productos de panadería: aspecto y sabor
   Leche y derivados: Empaque
   Frutas y verduras: apariencias
   Tubérculos y plátanos: apariencias
8. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   Fecha Vencimiento
   Ingreso. Lote

COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION RECEPCION DE ALIMENTOS, CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO Y ROTULADO

PRE TEST

NOMBRE: Jessika Gonzalez
FECHA: 11-06-2024

1. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   canastillas estibas basculla termometro

2. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   a. Color, olor, sabor
   b. Apariencia, rotulado
   c. Temperatura, textura, empaque
   d. a y b
   e. Todas las anteriores

3. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo: sabor
   Carne: olor
   Pescado: textura
   Productos de panadería: sabor
   Leche y derivados: temperatura
   Frutas y verduras: color
   Tubérculos y plátanos: textura

4. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   Fecha de llegada, Lote, Fecha de Vencimiento

POS TEST

NOMBRE: Jessika Gonzalez
FECHA: _____

5. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   termometo canastillas bascula estibas

6. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   f. Color, olor, sabor
   g. Apariencia, rotulado
   h. Temperatura, textura, empaque
   i. a y b
   x Todas las anteriores

7. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo: Sabor
   Carne: textura
   Pescado: color
   Productos de panadería: Sabor
   Leche y derivados: Empaque
   Frutas y verduras: apariencia
   Tubérculos y plátanos: apariencia

8. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   fecha de ingreso, lote Fecha de Vencimiento

COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION RECEPCION DE ALIMENTOS, CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO Y ROTULADO

PRE TEST

NOMBRE: Sandra Mendieta

FECHA: 11-06-2024

1. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   area lista elementos estibas Canastillas Termometros
2. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   a. Color, olor, sabor
   b. Apariencia, rotulado
   c. Temperatura, textura, empaque
   d. a y b
   e. Todas las anteriores

3. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo: olor color temperatura
   Carne: Temperatura color
   Pescado: F.V. olor, sabor
   Productos de panadería: Apariencia, olor, color
   Leche y derivados: F.V! empaque, olor
   Frutas y verduras: color, olor textura Apariencia
   Tubérculos y plátanos: Color, olor, textura.

4. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   Nombre del Producto, Fecha de Vencimiento, lote.

POS TEST

NOMBRE: Sandra Mendieta

FECHA: _____

5. Qué elementos se debe tener listos para la recepción de los alimentos:
   Termometros Estibas Canastillas Bascula
6. Los criterios de aceptación y rechazo para recibir los alimentos son:
   f. Color, olor, sabor
   g. Apariencia, rotulado
   h. Temperatura, textura, empaque
   i. a y b
   j. Todas las anteriores

7. Al frente de cada producto coloque un criterio por el cual usted lo rechazaría
   Pollo: Color, olor, temperaturas
   Carne: Temperaturas Apariencia
   Pescado: _____
   Productos de panadería: Sabor, Apariencia
   Leche y derivados: empaque, olor
   Frutas y verduras: apariencia textura
   Tubérculos y plátanos: _____

8. ¿Que información debe llevar el rotulo de los abarrotes?
   Fecha ingreso, Fecha de vencimiento, lote de producto, Nombre del Producto

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

Socialización procedimiento de operación

1. Tema: entrega de apoyos alimentario 2. Lugar: Comunidad de Cuidado la Mesa 3. Fecha y hora: 11-06-2024 2:00 pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Sandra Mendieta	52734743	Comunidad de cuidado	Manipuladora de alimentos	N/A	SandraMile8509@hotmail.com	3106125214	Sandra M
2	Pilar Sanchez	1014785354	Comunidad de cuidado	Manipuladora	NA	Pili.Pilisanchez29@hotmail.com	3227397410	P
3	Jessika Gonzalez	1003325341	comunidad de cuidado	manipuladora alimentos	NA	Jessi.Paola.com	3104792850	Jessika Gon
4	Esperanza pasito e.	52616561	Comunidad Cuidado la Mesa	Manipuladora alimentos	N/A	esperanza78pasito@gmail.com	3202055709	Esperanza P
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y 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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación Recepción - criterios de aceptación y rechazo y Rotulado 2. Lugar: Comunidad de cuidado la Veiga. 3. Fecha y hora: 11-06-2024 2:30 pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Sandra Mendieta	52734743	comunidad de cuidado	Manipuladora de Alimentos	N/A	Sandra.Mile89@hotmail.com	3106125217	Sandra
2	Pilar Sanchez	1019038xxx	Comunidad de cuidado	Manipuladora alimentos	NA	Pili.pilasanchez@gmail.com	3223924157	Pilar S
3	Jessika Gonzalez	1000350554	comunidad de cuidado	manipuladora de Alimentos	NA.	Jessika0110.com	3104702050	Jessika Gon
4	Esperanza Pinto C.	52616561	Comunidad cuidado La Veiga	Manipuladora Alimentos	N/A	Esperanza78@hotmail.com	3202655709	Esperanza P
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y 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.