

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 5

Lugar	Comunidad de Cuidado los Robles
Fecha	29/10/2024
Tema	<p>Socialización del instructivo de almacenamiento de alimentos.</p> <p>Objetivo: Conseguir que el personal del servicio de alimentos refuerce información acerca de la recepción y almacenamiento de alimentos en las comunidades de cuidado</p>
Desarrollo	<p>Al iniciar la actividad se procede a realizar las siguientes preguntas:</p> <p>¿Qué es recepción de alimentos?</p> <p>¿Qué diferencias hay en el nuevo rotulado de alimentos?</p> <p>Después de llenado el pretest se procede a desarrollar el tema principal.</p> <p>Objetivo del instructivo</p> <p>Establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>ACTIVIDAD 1. Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento.</p> <p>El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo con las necesidades de cada servicio y si se realiza, debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los beneficiarios, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre-alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será máxima de 3 días si no está empacada al vacío y máximo 15 días si está empacada al vacío. <p>Si la carne viene empacada al vacío, pero se abre para el pre-alistamiento, su vida útil será de 3 días en refrigeración y 7 días en congelación. Esta información debe ser plasmada en el rótulo diligenciado en la unidad operativa, manteniendo el rótulo original del alimento. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.</p> <p>Antes de ser refrigerados o congelados, el empaque original del alimento</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 5

	<p>deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de unidad operativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto, se preparará la totalidad del alimento recibido. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. • Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas podrán ser sometidas al proceso de escaldado. Deberán ser porcionadas y empacadas en bolsas destinadas para los alimentos, las cuales serán de un solo uso. <p>Si durante el proceso de pre alistamiento se evidencia que uno o más alimentos no cumplen con los criterios establecidos (ver protocolo reclamo a proveedores), el Responsable o Coordinador(a) de la unidad operativa, debe realizar el respectivo reclamo al proveedor; para los servicios de operación directa de la SDIS se debe diligenciar correctamente el formato reclamo y seguimiento a proveedores FOR-PSS-240, el cual deberá enviarse al correo reclamosumnistros@sdis.gov.co adjuntando registro fotográfico y copia de la remisión.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche líquida y quesos: antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. • Abarrotes: antes de ser almacenados, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. <p>ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos</p> <p>Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.</p> <p>Los siguientes son elementos sobre los cuales se puede realizar el rotulado de los alimentos: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, rótulo impreso sin logos o con logo de la SDIS, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco.</p> <p>Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados</p>
--	---

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 5

	<p>en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes, el rotulado se realizará antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.</p> <p>Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del alimento. • Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa. • Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos. • Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos. • Nombre del personal manipulador a cargo. <p>ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación.</p> <p>Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24°C, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la SDIS, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.</p> <p>Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.</p> <p>Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24°C y así verificar el funcionamiento del equipo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descongelación de los alimentos: <p>Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del</p>
--	---

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 4 de 5

	<p>inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.</p> <p>ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración.</p> <p>La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.</p> <p>Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.</p> <p>Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4°C +/-2°C y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.</p> <p>Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.</p> <p>A continuación, se presenta un ejemplo de cómo ordenar los alimentos en el refrigerador, sin embargo, es importante tener en cuenta las fechas de vencimiento registradas en cada alimento, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.</p> <p>3.4.1 Organización de alimentos en refrigeración¹</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas) o frutas y verduras. • Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en la parte inferior donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo. • Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta. • Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes superiores o medios del refrigerador, no pegados a la puerta
--	---

¹ Academy of Nutrition and Dietetics (2013) Are My Leftovers Still Good? Refrigerator Temperature Food Safety <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10949&terms=refrigerator>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 5 de 5

	ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación. <ul style="list-style-type: none"> • Ensaladas, postres y bebidas: estos alimentos se pueden almacenar en la parte media del refrigerador. • Carnes frías: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos. 		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado los Robles
	Gloria Villalobos	Nutricionista	Comunidad de cuidado los Robles
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de noviembre de 2024		
Elaboró	Gloria Angelica Villalobos		

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA				Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 12024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1			
1. Tema: <u>Instructivo recepción Alimentos</u>		2. Lugar o Localidad o Sede: <u>Los Robles</u>		3. Fecha y hora: <u>29-10-2024, 2:45 p.m.</u>					
4. Nombre responsable: <u>Olivia Villalobos</u>		5. Dependencia responsable: <u>Subdirección para la vejez</u>							
6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	<u>Paula Bernal</u>	<u>CC</u>	<u>35251855</u>	<u>cc Los Robles</u>	<u>Aux Cocina</u>	<u>Contratista</u>	<u>proba2918@gmail.com</u>	<u>3108573431</u>	<u>Paula Bernal</u>
2	<u>Rosa de la Cruz Flores</u>	<u>CC</u>	<u>1073131080</u>	<u>cc Los Robles</u>	<u>Aux Cocina</u>	<u>Contratista</u>	<u>rosadela@gmail.com</u>	<u>3115626253</u>	<u>Rosa de la Cruz Flores</u>
3	<u>Lina Paola Córdoba</u>	<u>CC</u>	<u>1013130984</u>	<u>cc Los Robles</u>	<u>Aux Cocina</u>	<u>Contratista</u>	<u>cordobalina057@gmail.com</u>	<u>3142964118</u>	<u>Lina Paola Córdoba</u>
4	<u>Alejandro Rodríguez</u>	<u>CC</u>	<u>106773190</u>	<u>cc Los Robles</u>	<u>Contratista</u>	<u>Contratista</u>	<u>alejandroh@hotmail.com</u>	<u>3195625972</u>	<u>Alejandro Rodríguez</u>
5	<u>Olivia Villalobos</u>	<u>C.C.</u>	<u>52890000</u>	<u>cc Los Robles</u>	<u>Nutricionista</u>	<u>Contratista</u>	<u>cps.villalobos@gmail.com</u>	<u>3225083738</u>	<u>Olivia Villalobos</u>
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o la ciudadanía."

Toda actividad realizada de manera saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

PRE-TEST

- 1) Define que es recepción de Alimentos
- 2) Que diferencia hay en el rotulado en el servicio de Alimentación

Solución

- 1) Rta: Es el proceso en el cual se reciben los alimentos con el objetivo mantener las condiciones de los mismos
- 2) Nombre de Producto - Fecha de Ingreso - Fecha de Vencimiento (No aplica para Frigor) no superior a 15 días para Frigor y el nombre del Manipulador.

- 1/ Define que es recepción de alimentos
(Defino que es rotula)
- 2/ Que diferencia hay en el rotulado en el Servicio de Alimentos

1. La recepción de Alimentos se debe hacer según los Protocolos establecidos, para garantizar la Calidad de los Productos
- 2/ Nombre del Producto - Fecha de ingreso
Fecha de Vencimiento (No aplica para Frigor) no debe ser superior a 15 días y nombre de manipulador.

Paola Bernal 29/10/24.

Pre test.

- 1 Define que es recepción de alimentos.
 - 2 Que diferencia hay en el rotulado de servicio de alimentación.
- Rta 1. Proceso en el cual se reciben los alimentos de establecer la calidad de los mismos.

Rta: 2: Nombre producto
Fecha de ingreso.
Fecha de Vencimiento (No aplica Frigor).
Fecha Egreso no superior a 15 para Frigor
Nombre del manipulador.

29/10/24 Rosa Ochoa

- Pre test
- 1 Define Que es recepción de alimentos?
- R/ Es recibir el mercado y la rotulado

- 2 Que diferencia hay en el rotulado de servicio de alimentación?
- R/ Que no se coloca el lote

Res test

- 1 Es un proceso en el cual se reciben los alimentos con el objetivo de establecer la Calidad del mismo

2 Nombre producto
Fecha Ingreso
Fecha Vencimiento (No aplica para Frigor)
Fecha Egreso: No superior a 15 días
Nombre del manipulador

Evidencia fotográfica acta socialización instructivo de almacenamiento de alimentos 29/10/2024

