ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, noviembre 27 de 2024

HORA: 3:30 pm – 4:30 pm

LUGAR: J.I. Voz de Alerta.

TEMA: Socialización instructivos de BPM.

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos, responsable JI, nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización de los instructivos de BPM.
2. Solución de dudas.

DESARROLLO:

1. Socialización de los instructivos de BPM.

Se inicia con la socialización del instructivo de **recibo de alimentos**. Se recuerdan los requisitos previos para el recibo que son: días y horarios establecidos; elementos de bioseguridad (exigirlos a los proveedores); lugar de recibo (higienizado); tener a la mano los equipos y utensilios necesarios.

Se hace énfasis en los siguientes aspectos:

- En el instructivo están las fichas que contienen los criterios de aceptación y rechazo de materias primas para que las revisen y se aseguren de verificar la calidad de los productos que se están recibiendo, el estado de los empaques, el rotulado y las fechas de vencimiento.
- Los alimentos que no cumplan con los criterios de aceptación deben ser devueltos y dejar la novedad en la factura o remisión; solo se devuelve la cantidad que no cumpla.
- En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por cantidad y/o calidad y ello afecte la prestación del servicio de alimentación, quienes realicen la recepción de alimentos, serán los responsables de las reposiciones respectivas, con las condiciones establecidas por la SDIS.
- Si se devuelven alimentos durante su recibo, no debe procederse a la generación de un reclamo, únicamente se debe generar la novedad en la remisión, el comitente vendedor tendrá como plazo máximo para la reposición el día hábil siguiente a la entrega hasta las 4:00 p.m.
- Todos los alimentos empacados deben ser higienizados antes de ser ingresados al área de almacenamiento.
- Se debe diligenciar a diario el formato de control de entradas y salidas.

- Medidas preventivas para el uso de la báscula y los termómetros.

A continuación, se socializa el instructivo de **almacenamiento de alimentos**, haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- El pre alistamiento de los alimentos debe hacerse de manera adecuada para que se conserven en óptimas condiciones.
- Es necesario porcionar las carnes de acuerdo con la cantidad que se va a dar cada día antes de congelarlas.
- Las vísceras no deben ser porcionadas ya que, por su corta vida útil, debe darse la totalidad del alimento.
- 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 de la unidad operativa, debe realizar el respectivo reclamo al proveedor.
- Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados 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 sobre cinta de enmascarar antes de ser almacenados en refrigeración o congelación. Se hará de la siguiente manera:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. Fecha de egreso o fecha de vencimiento: en el Fruver N/A.
4. Número de lote cuando aplique.

- Descongelar los alimentos pasándolos a refrigeración mínimo 24 horas antes de su uso y máximo 3 días antes.
- Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación.
- Dejar los alimentos expuestos a temperatura ambiente máximo 25 minutos, antes de refrigerar.
- Las carnes siempre en la parte de debajo de la nevera o congelador para evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos que ingresen a la unidad operativa que no hayan sido solicitados en el pedido, como fórmulas infantiles especiales, jugos de soya o almendras u otros alimentos, que por condiciones especiales los participantes deban recibir, deberán ser autorizados por el Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa, justificando la necesidad del consumo de estos alimentos; deberá solicitarse al responsable del participante, copia de la factura de compra para verificar la procedencia del alimento, se registrará en el formato entrada y salida de alimentos haciendo la observación en el formato, el alimento deberá rotularse como los demás alimentos, adicionando el nombre del participante que recibirá el alimento especial.
- En los equipos de refrigeración y congelación no podrán almacenarse alimentos que no estén registrados en el formato control de entrada y salida de alimentos o que no vayan a ser distribuidos a los participantes de los servicios sociales.
- En caso de evidenciar alteraciones que puedan causar daño a la salud de los participantes y si el alimento no cumple con criterios para devolución de acuerdo al protocolo devolución de alimentos, deberá aplicarse el protocolo desnaturalización de alimentos, así

mismo para los excedentes de alimentos preparados que superen los 500 gramos o 500 cm3.
- Uso adecuado de las bolsas de almacenamiento.

Sigue la socialización del instructivo de **preparación de alimentos**, donde se recuerda lo siguiente:

- Para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m. se calculan las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio; para los demás tiempos de comida, las cantidades se calculan con la asistencia del día. Este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.
- Hacer la correcta limpieza y desinfección de los alimentos que no van a ser sometidos a cocción; los que sí se van a someter a este proceso deben ser lavados con abundante agua solamente.
- Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el **formato Autorización cambio de preparación** (FOR-PSS-245), el cual debe ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo puede ser menor.
- Las ensaladas que requieran proceso térmico, pero que se consuman en frío, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que lleguen a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible; se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente. Agregar los aderezos 5 minutos antes del servido.

Para finalizar, se socializa el instructivo **de servido y distribución de alimentos**, haciendo énfasis en lo siguiente:

- Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.
- Consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.
- Pesar un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio; este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.
- Cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.

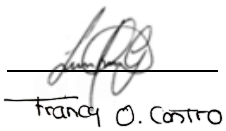
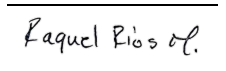
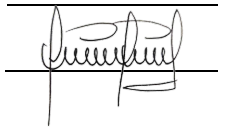
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.

2. Se solucionan las dudas y se da por terminada la capacitación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Liliana Cruz	Nutricionista	SLIS Usme	
Francy Omaira Castro	Operaria de cocina	JI Voz de Alerta	
María Raquel Ríos	Operaria de cocina	JI Voz de Alerta	
Xiomara Pinzón	Responsable	JI Voz de Alerta	

Elaboró: Laura Liliana Cruz