ACTA 4

FECHA: Bogotá, ENERO 16 de 2025.

HORA: 03:00 Pm. - 4:00 p.m.

LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PEPITOS

ASISTENTES: PERSONAL MANIPULADORAS

ORDEN DEL DÍA:

1. Clasificación de alimentos.
2. Contaminación de los alimentos
3. Tipos
4. Causas
5. Contaminación
6. Procesos en el servicio de alimentación.
7. Asignación para recibo de alimentos
8. Criterios para evaluar el alimento
9. Aceptación del producto
10. Traslado de alimentos
11. Medidas preventivas
12. Rotulados de alimentos
13. Almacenamiento en congelación
14. Descongelación de los alimentos

1. *clasificación de alimentos*

según la resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos:

- Alimento de mayor riesgo en salud publica
- Alimentos de menor riesgo en salud publica
- Alimentos de riesgo medio en salud publica

Los cuales se abordaron de manera individual con las manipuladoras y revisando el

Scanned with CamScanner

grupo y categoría, según el riesgo en que se encuentran cada uno de los alimentos.

2. *Contaminación de los alimentos:*

Se dio la definición y se socializo de manera general como se puede alterar los alimentos y como los microorganismos se adhiere a los mismos.

3. Tipos:
   - FISICA: cuerpos extraños durante la preparación o el almacenamiento.
   - QUIMICA: se por mezclas químicas
   - BIOLOGICA: se da por descomposición, vencimiento, daño, deterioro y fermentación.

4. Causas:

   - PRIMARIAS: Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.
   - SECUNDARIAS: Se origina en las diferentes etapas del procedimiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados y no aplicación de buenas prácticas de manufactura.
   - TERCIARIAS: Es causada normalmente por malas practicas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos o almacenamiento de los mismos.

5. Contaminación:

Se puede generar por los manipuladores de alimentos, practicas inadecuadas de almacenamiento, alimentos o ingredientes contaminados, contacto con superficies contaminadas.

6. Procesos en el servicio de alimentación:

Asegurar que los productos que llegan al jardín cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad del alimento.

7. Asignación para recibido de alimentos:

Se socializa con las manipuladoras, donde se establece la asignación de días, de la persona

Scanned with CamScanner

encargada de recibir el alimento, lugar de recibo, equipos y utensilios para el recibo de alimentos, lo cual cada función es rotativa y cada una es responsable de la actividad que en ese momento están ejecutando para hacer la tarea de manera eficaz y que cumpla el objetivo para poder garantizar la calidad de los alimentos que los niños y niñas del jardín lo van a consumir.

8. Criterios para evaluar la calidad de los alimentos:

Las manipuladoras deberán verificar la calidad de alimento recibidos contra la cantidad y evaluar las características organolépticas y físicas de los alimentos.

9. Aceptación del producto

Es decir que por grupo de alimentos tenemos que verificar si son de buena calidad o mala calidad y si es necesario registrarlo en la factura o remisión.

10. Traslado de alimentos:

Las personas encargadas del recibo de alimentos, deberán trasladarlos del área del recibo al área del almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad.

Se debe tener cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frio.

En el momento que se ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el control de ingreso y salidas de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento.

11. Medidas preventivas:

Es importante que tengamos en cuenta el uso correcto del termómetro y la calibración del mismo, así como la bascula para dar cumplimiento a lo requerido, si se observa cualquier novedad comunicarlo a la responsable del servicio para que ella tome las medidas pertinentes.

Scanned with CamScanner

12. Rótulos de alimentos:

Los alimentos deben contar con una identificación, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos y hacer la entrega de alimentos con calidad.

El material para realizar el rotulo deben ser los que se hacen entrega en la oficina, los cuales cuenta con los datos que se requieren.

Los alimentos que lleguen al jardín deben rotularse con mínimo nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento y numero de lote.

13. Almacenamiento en congelación:

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0 y 4 grados centígrados o congelación menos a -8 grados centígrados, dependiendo del tiempo de conservación deseado.

Se le socializa que se debe tener en cuenta que no se pude introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del mismo, afectando negativamente a otros alimentos.

14. Descongelación de los alimentos:

Se deben descongelar los alimentos que vayamos a preparar pasándolos al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados.

Los alimentos congelados que se hayan congelado y descongelados nunca se deben volver a congelarse.

Es así que se socializa con las señoras nuevas de manipulación el manual de buenas prácticas de manufactura.

Scanned with CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	J.I. PEPITOS	
BEATRIZ GUILLEN PATIÑO	PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
ANA ISABEL GUILLEN PATIÑO	PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	

Scanned with CamScanner