

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 3

Lugar	Comunidad de cuidado la macarena
Fecha	10 de enero de 2025 HORA:11:00AM-12:00M
Tema	Recepción de alimentos
Desarrollo	<p>INTRODUCCION</p> <p>1.1 . Requisitos previos para la recepción de alimentos</p> <p>3.1.1 Días y horarios de recepción de alimentos: en las unidades operativas donde la SDIS compra directamente los alimentos, la Subdirección de Abastecimiento será la responsable de asignar la programación para la entrega de los alimentos; en las unidades operativas de los servicios sociales operados en asociación, el asociado definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega de acuerdo al instructivo Compra directa de alimentos INS-PSS-123 para operadores, esta información debe quedar plasmada en un cronograma para la verificación por parte de la interventoría o supervisión de la SDIS. Es importante que la actividad de recepción de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.</p> <p>3.1.2 Lugar de recepción: el sitio destinado para la recepción de alimentos debe contar con las condiciones sanitarias adecuadas, de acuerdo con la normatividad vigente.</p> <p>3.1.3 Equipos y utensilios para la recepción de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Báscula en buen estado. • Termómetros: para frío y para caliente en buen estado. • Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base. • Canastillas en buen estado. <p>3.1.4 Personal responsable de la recepción de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo que se describen en la actividad 2 del presente instructivo, conocer la normatividad relacionada con el rotulado de alimentos como la Resolución 5109 de 2005 y el decreto 1500 de 2007</p>

para productos cárnicos Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 y demás normas que las sustituyan, modifiquen o complementen.

Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar con la siguiente dotación: uniforme o bata de color claro con cierre o broches sin botones ni bolsillos, zapatos cerrados, gorro, cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.

Aplicar las medidas de bioseguridad adoptadas por la Secretaría Distrital de Integración Social en el marco de una emergencia sanitaria.

3.2 ACTIVIDAD 2. Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

- Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento de la recepción.
- Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilogramos, gramos, litros, mililitros, centímetros cúbicos o unidades.
- Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

La verificación descrita en este numeral debe realizarse diligenciando el formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230.

Tabla 2. Criterios para evaluar la calidad de los alimentos
Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición y de Abastecimiento a partir de la normatividad legal vigente, Secretaría Distrital de Integración Social.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230. Este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día, en los casos en donde, los alimentos serán entregados después de las 3:00 p.m. el registro del formato podrá realizarse máximo hasta las 12:00 del siguiente día.

3.3 ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal manipulador de alimentos encargado de la recepción debe registrar en la factura o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Para aceptar un alimento además de los criterios de aceptación y rechazo contenidos en este documento, se deben tener en cuenta los documentos establecidos para cada servicio social como:

- Anexos técnicos.
- Fichas técnicas de bien, producto o servicio.
- Documentos contractuales relacionados con este instructivo.

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o

	<p>factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas.</p> <p>En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Elaboración presentación en Power Point sobre protocolo de recepción de alimentos b) Se informa al personal del servicio de alimentos fecha en que se realizará la cualificación para que se programen y asistan a la socialización. c) Se realiza presentación por parte de nutricionista del tema a abordar d) Realización de pre test e) Se desarrolla el tema por parte de la nutricionista f) Se resuelven dudas e inquietudes durante firma de asistencia g) Realización de post test h) Se realiza cierre de la actividad <p>.</p> <p>ANEXOS:</p> <p>Se anexa a la ayuda de memoria registro fotográfico, y listado de asistencia en formato FOR-GD-023.</p>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia FOR-GD-023	No aplica	Comunidad de cuidado la macarena
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento al protocolo de recepcion de alimentos	Manipuladores de alimentos, gastrónomo	Todos los días
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión según necesidad		
Elaboró	LEINER YULIED GUAVIDA HERRERA – NUTRICIONISTA		

Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo
Pescado entero o en filete	Olor	Fresco y natural	Agrio – amoníaco
	Color	Brillante	Decolorado y con manchas
	Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
	Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
	Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	mayor a 6°C
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Pollo	Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
	Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Olor	Característico	Agrio, descompuesto
	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Fecha de beneficio, fecha de empaque, nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Carne de res y cerdo	Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa.
	Color	Res en cortes frescos rojo cereza brillante y en cortes maduros: cereza oscura.	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Para los casos de la carne de res en bloque y molida, empacadas al vacío su coloración es café.	
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: fecha de beneficio, fecha de empaque nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Huevo	Textura	Clara viscosa	No característica.
	Color	Blanco o rojo	Descolorido
	Olor	Normal	Descompuesto
	Apariencia	Cascaron entero y limpio, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Cascaron con grietas, sucio, con residuos de materia fecal y/o plumas.
	Rotulado	Por huevo o cubeta con etiqueta o rótulo que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado
Leche y productos lácteos	Color	Característico del producto.	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C.	mayor a 6°C
	Olor, sabor	Característico del producto.	Sabor agrio, olor descompuesto.
	Apariencia	Sin partículas extrañas.	Con partículas extrañas y moho.
	Proceso térmico	Pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT).	Sin pasteurizar.
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.

	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
Productos de panadería	Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	Dura.
	Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
	Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
	Apariencia	Fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
Frutas y verduras	Olor, color y sabor	Olor normal, color normal del producto, sabor agradable según el alimento.	Olor, color y sabor no característico.
	Textura	Tejidos firmes, sin magulladuras o grietas.	Tejidos blandos.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica del producto, limpia y fresca.	Presencia de orificios u hongos.
			Presencia de signos de infestación o infecciones
Tubérculos, raíces y plátanos	Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente.
			Blanda.
	Olor y color	Olor y color característico.	Olor y color no característico.
			Blanda.
			Presencia de orificios u hongos.
			Presencia de signos de infestación o infecciones.
Viveres y abarrotes	Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Presencia de germinación.
			Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
			Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
			Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Empaque	En buen estado y limpio.	Los enlatados que tengan abolladuras, presencia de óxido, derrames, abombadas, pérdida de vacío, perforaciones o sucio.
		Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	
	Rotulado	Para el caso de enlatados deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 3

REGISTRO FOTOGRAFICO CMUNIDAD DE CUIDADO LA MACARENA CONVENIO 9583 DE 2024 CAPACITACION RECEPCION DE ALIMENTOS		
FECHA:10-01-2025	HORA:11:00AM	PARTICIPANTES:SERVICIO DE ALIMENTOS
		



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FGR-GD-023

Versión: 2

Fecha: Memo 12024018963 -
12/07/2024

Página: 1 de 1

1. Tema: RECEPCIÓN DE ALIMENTOS		2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de Cuidado hogar la macarena		3. Fecha y hora: 10-01-2025 11:30 AM					
4. Nombre responsable: keiner yulio gonzalez hernandez				5. Dependencia responsable: NUTRICIÓN					
E 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	JUAN CARLOS RUIZ	CC	1072638190	CC MACARENA	GASTRONOMO	CONTRATISTA	JUANRUIZ@MACARENA	3219737463	
2	JULIAN POVEDA	CC	1072642636	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	AUXILIARPOVEDA@MACARENA	3172120139	
3	MARUJA ROBLES	CC	1425000	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	MARUJAROBLES@MACARENA	3215037335	
4	ELENA VILLAMIZAR	CC	1072640686	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	ELENAVILLAMIZAR@MACARENA	3213315920	
5	JULIAN CARRION	CC	1072703370	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	JULIANCARRION@MACARENA	3045778328	
6									
7									
8									
9									
10									

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