ACTA 2

FECHA: Bogotá, febrero 03 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. Proceso de compra
7. Procesos en el servicio de alimentación.
8. Asignación para recibo de alimentos
9. Criterios para evaluar el alimento
10. Aceptación del producto
11. Traslado de alimentos
12. Medidas preventivas
13. Rotulados de alimentos
14. Almacenamiento en congelación
15. 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 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. Proceso de compra

Se debe realizar la compra a los proveedores teniendo en cuenta lo siguiente soportes:

- Concepto sanitario del establecimiento o bodega favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición no mayor a un año o en trámite para que sea favorable.
- Conceptos sanitarios de cada vehículo transportador de alimentos por proveedor, de acuerdo al tipo de alimento que transporta.
- Copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura del personal manipulador que realiza la entrega de alimentos en la unidad operativa.
- Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente para el personal manipulador que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos de todos los proveedores.
- Fichas técnicas de todos los alimentos emitidas por el fabricante o productor a excepción de frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos.

El asociado debe contar con las fichas técnicas expedidas por el fabricante de los alimentos de alto riesgo (pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta). Adicionalmente para pollo y carne deben contar con autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015

ACTIVIDAD 2. Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos

Las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos serán definidos por la SDIS mediante fichas técnicas y/o anexos técnicos, se requiere que cada operador en asociación y personal manipulador de alimentos conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento y la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.

En la unidad operativa deben disponer en medio físico o magnético de los soportes de concepto sanitario favorable o desfavorable con requerimientos de las

instalaciones del proveedor y concepto sanitario del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, certificados médicos y copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura según normatividad vigente de los manipuladores de alimentos.

Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente.

ACTIVIDAD 3. Calcular las cantidades a comprar

se debe identificar el alimento necesario para cada preparación acorde al ciclo de menús y las cantidades requeridas de acuerdo a lo establecido en el análisis nutricional por grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:

- Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
- Número de participantes por grupo de edad
- Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida
- Frecuencia de compra de alimentos.

ACTIVIDAD 4. Realizar compra de los alimentos

En los servicios sociales en donde se entregan apoyos alimentarios como canastas, refrigerios, Comedores Comunitarios entre otros, la compra se realizará de acuerdo con las cantidades definidas previamente.

Las solicitudes de pedidos para las unidades operativas se van a realizar teniendo en cuenta:

- La cantidad de alimentos necesarios para la operación del servicio de alimentación.
- La cobertura de la unidad operativa.
- La capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación de cada unidad operativa.

El representante legal pactará con el proveedor todas las condiciones para el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así la frecuencia de pedidos, forma de pago y reclamos a los proveedores.

Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.

ACTIVIDAD 5. Transporte de alimentos.

Para el transporte de alimentos por parte de los proveedores, se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 240 de 201318, Resolución 242 de 2013 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte y aquellas normas vigentes, concordantes, complementarias y modificatorias.

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente.

Para que exista un mayor control sobre los vehículos transportadores de alimentos y el personal manipulador de alimentos que realiza la entrega a las unidades operativas, el responsable de la unidad operativa debe diligenciar el formato verificación transporte de alimentos, el responsable del recibo de alimentos en el servicio de canastas cabildos indígenas deberá diligenciar el formato Verificación vehículos de transporte de alimentos canastas cabildos indígenas.

7. 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.

8. Asignación para recibido de alimentos:

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

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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 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.

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	Beatriz G.
ANA ISABELL GUILLEN PATIÑO	PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
ISABEL MARIA SILVA OTERO	PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	Isabel Silva

ELABORO: DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO.