Lugar	Comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta.
Fecha	03/1/2025 HORA: 3:00 pm
Tema	Procesos operativos del servicio de alimentos y criterios de aceptación y rechazo de alimentos.
Desarrollo	ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta. OBJETIVO: Socializar al personal manipulador de alimentos de la comunidad de cuidado hogar Nazareth Chinauta los principios básicos que garantizan la entrega de alimentos inocuos durante la operación del servicio, con el objetivo de garantizar una buena implementación de los procesos llevados a cabo en el servicio de alimentos desde la compra transporte, recepción almacenamiento, pre alistamiento, preparación, servido y distribución. METODOLOGIA: Se convoca al personal manipulador de alimentos de la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta, se realiza socialización de los procesos llevados a cabo durante la operación del servicio con la finalidad de garantizar la entrega de alimentos inocuos durante el suministro. INTRODUCCIÓN: En Colombia, la resolución 2674 del 2013, cuyo ámbito de aplicación consiste en la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, establece que, con el fin de evitar las enfermedades transmitidas por alimentos, uno de los factores fundamentales es la capacitación al personal manipulador de alimentos. Una correcta capacitación dirigida a manipuladores de alimentos, de alguna manera certifica que los manipuladores tienen los conocimientos necesarios para asegurar que los procedimientos llevados a cabo permitirán el cumplimiento de la seguridad alimentaria. . ORDEN DEL DÍA: 1. Convocatoria a la reunión. 2. Aplicación de prueba pre test. 3. Socialización de los temas procesos llevados a cabo en el servicio de alimentos y criterios de aceptación y rechazo de alimentos. 4. Aplicación de prueba pos test. . DESARROLLO:

1. Se realizó la bienvenida a los asistentes, destacando la importancia de la capacitación dentro del marco del cumplimiento de los procesos de Buenas prácticas de manufactura en el desempeño de las funciones.

2. Se aplicó prueba **pre test** para evaluar el nivel inicial de conocimiento, en el que se realizan 2 preguntas con respuestas abiertas, en la primera pregunta se indagan por 3 procesos que se lleven a cabo en el servicio de alimentos, y en la segunda pregunta se solicita que se mencionen 2 criterios mínimos para la aceptación de un alimento. De los resultados evidenciados se evidenció las siguientes respuestas:

Nombres Manipuladores de alimentos	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Andrés Gerardo Cangrejo	2	0
Heidy Ramos.	2	0
Laura Bernal	2	0
Adriana Quintero	2	0
Clara Ines Gil	2	0
Nayibe Molina	2	0
Nidia Herrera.	2	0

3. Se inicia la inducción explicando que Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución. POR-PSS-248 FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN SERVICIO DE ALIMENTOS MENSUAL.

Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de principios generales de higiene en la manipulación, producción, almacenamiento, compra, recepción, pre alistamiento, preparación, servido y distribución de alimentos para el consumo humano, que tiene como objetivo que los alimentos producidos no representen ningún riesgo para la salud en ninguno de los eslabones de producción.

Los procesos llevados a cabo en el servicio de alimentación corresponden a:

a) **Adquisición:** Para el proceso de adquisición de materias primas se debe contar con un plan de compras el cual debe contener la información de la programación semanal realizada para la compra y suministro de alimentos requeridos para cada una de las preparaciones establecidas en el ciclo de menús. El plan de compras debe ser acorde a la minuta de alimentos (ciclo de menús, análisis nutricional y minuta patrón). El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo con los formatos “Plan de compras consolidado mensual en el formato FOR-PSS-226 y plan de compras semanal asociados al formato FOR-PSS-175”. Todos los alimentos envasados y empacados deben cumplir con lo establecido en la

Resolución 5109 de 2005Resolución 810 de 2021, modificada mediante la Resolución 2492de 2022. Par los procesos de adquisición de materias primas se debe contar con debe contar con los conceptos sanitarios favorables de los proveedores de alimentos (directos y distribuidores). En caso de que el proveedor cuente con la gestión de solicitud de visita a la autoridad sanitaria competente, se aceptará si presenta los soportes respectivos. Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, deben contar con el concepto y/o la autorización sanitaria vigente emitida por la autoridad sanitaria competente. Se debe adquirir los alimentos de todos los grupos (a excepción de las frutas) para las preparaciones de mínimo dos (2) días calendario de operación, con mínimo dos (2) días de antelación. Es importante disponer de un cronograma de frecuencia de recibo de alimentos, donde se especifiquen los días y los horarios en los que los diferentes proveedores realizarán la entrega de cada uno de los grupos de alimentos.

b) **Transporte de alimentos:** los vehículos que transportan los alimentos deben contar con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a un año. Los vehículos que transportan pollo, carne y/o derivados deben contar con autorización sanitaria emitida por la entidad correspondiente. Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados, deben ser transportados, bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo, durante el transporte del alimento.FOR-PSS-232.FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

c) **Recibo de alimentos:** Al momento de la recepción de alimentos deberá tomar y registrar la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío (INS-PSS-012). Los alimentos recibidos no deben tener contacto directo con el suelo, por lo tanto, se deben usar estibas plásticas o canastillas como base. Durante el recibo de las materias se deben disponer de elementos fabricados con materiales resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección. La bascula digital utilizada debe ejercer control sobre las materias primas adquiridas. Se debe coordinar con los proveedores los días y horarios de entrega, de tal manera que esta actividad nunca interfiera con los tiempos de servido y distribución. Los proveedores deben contar con el tiempo para permitir la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos entregados. Esta verificación es de carácter obligatorio y busca evitar errores que lleven a recibir alimentos no conformes. R-PSS-230.(FORMATO RECEPECIÓN DE ALIMENTOS)
El personal manipulador de alimentos debe contar con el entrenamiento en recepción de alimentos y contar con los conocimientos de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos que se
describen en el instructivo recibo de alimentos, en la tabla *“Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos”*, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos, Resolución

5109 de 2005 *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*
Todo el personal encargado de la recepción de alimentos debe conocer las cantidades y presentaciones que serán entregadas por el proveedor, así como las especificaciones organolépticas de cada uno de los productos a recibir. Este personal debe contar con la dotación
apropiada, especificada en el ítem dotación personal manipulador de alimentos y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM establecidas en la normativa vigente.

El personal manipulador de alimentos debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al servicio de alimentación del Centro de comunidad de cuidado y antes de su almacenamiento, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento.

d) **Almacenamiento de alimentos y materia prima:** Para el proceso de almacenamiento se deben contar con las siguientes consideraciones
-Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4 ºC +/- 2 ºC) o congelación (-8 ºC o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado. Para garantizar las temperaturas de almacenamiento, es necesario controlar las temperaturas de los equipos de frio para ello será necesario tomar Tº de los equipos y diligenciarlos en los siguientes formatos FOR-PSS-238 FORMATO CONTROL DE TEMPERATURAS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN y FOR-PSS-239 FORMATO CONTROL DE TEMPERATURAS EQUIPOS DE CONGELACIÓN.
-Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema, primeros en entrar primero en salir (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.
-Los alimentos que se encuentran almacenados en la despensa deben contar con un rotulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto (para alimentos en refrigeración o congelación). Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el Asociado debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
-Los suplementos, complementos y/o multivitamínicos deben ser almacenados a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad, se deben ubicar en estantería y con el rótulo correspondiente.
-Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
-Los alimentos perecederos se deben almacenar a temperatura de refrigeración o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con el respectivo rotulo.

-Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con el nombre y tipo del producto, nombre de la empresa o avícola, lote y fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar). En los casos en los que la temperatura ambiente supere los 25°C, los huevos deberán ser refrigerados garantizando la inocuidad de estos.
-Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos deben estar separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.
- Se Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, situación que debe quedar reflejada en el formato “lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas” del plan de saneamiento.
-En el almacenamiento de alimentos en los equipos de refrigeración y congelación, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo con el peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
-Las carnes deberán estar separadas en bolsas por especie, en recipientes plásticos o sobre bandejas plásticas, evitando los goteos o las fugas.
-Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, leche y derivados, verduras y hortalizas.
-Los alimentos perecederos, tales como, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse de forma separada, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse juntamente con productos preparados o listos para el consumo.
-No se debe saturar los equipos de refrigeración y congelación. Si no hay espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
-El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes cerrados o herméticos, que garanticen el aislamiento de los productos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos**.**

e) **Pre- alistamiento de alimentos:** Para este proceso el personal manipulador de alimentos debe garantizar los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos. Se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación: se debe realizar el cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así; 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. FOR-PSS-236 FORMATO CONTROL ENTRADAS Y SALIDA DE ALIMENTOS.

Se debe seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras, aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.

Descongelación de los alimentos: 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 deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del 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.

Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel. Para los alimentos que no requieren cocción, no se podrá realizar el pre-alistamiento en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Para cambios de preparaciones que se generen 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),

.Antes de desinfectar las frutas, verduras y hortalizas, los alimentos deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado y el plan de saneamiento.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, el personal manipulador de alimentos deberá emplear tablas de picar de colores y de material sanitario, de la siguiente manera:

Amarillo: Pescado y pollo.
Roja: Carne de res y cerdo.
Verde: Frutas, verduras y hortalizas
Blanca: Queso
Azul: Tubérculos y plátanos.
Café/anaranjado: Carnes preparadas.

Se debe implementar la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos y publicar avisos alusivos al uso adecuado de las mismas en un lugar visible para los manipuladores de alimentos. Además, se deberán higienizar las tablas de picar en cada cambio de

Alimento. Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación. Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este

proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar no dejar los alimentos entre agua.

f) Preparación de alimentos.

En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos tales como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas. FOR-PSS-243 FORMATO PREPRACIÓN DE ALIMENTOS.

crudas y algunas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se pueden presentar por exceso de manipulación o cuando estos alimentos se preparan con mucho

tiempo de antelación al momento del servido.

• Los alimentos se deben preparar el mismo día que van a ser suministrados a los participantes

• El tiempo de cocción de las sopas depende del tipo de sopa, la cantidad a preparar y se debe controlar el tiempo de cocción para evitar perdida de características organolépticas, calidad del aporte nutricional y concentración de sal.

• La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescados y pollos, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir, el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, y el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos directamente a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación biológica y una cocción excesiva; de igual manera, la carne, el pescado y el pollo congelados no se deben sumergir en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior, debido que estas condiciones aumentan las posibilidades de crecimiento microbiano

El color, sabor, aroma y textura deben ser característicos en cada uno de los productos a ofrecer. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución. Se recomienda ofrecerlos preferiblemente en salsas espesas.

• Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas, crujientes, sin variación en la vaina, color y aroma característico para su consumo.

No se permite el uso de bolsas de alimentos o cualquier otro material diferente al vinipel o papel aluminio para cubrir los alimentos cocidos.

g) Servido y distribución. Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial, de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación de los alimentos.

• Para alimentos sin proceso de cocción se deben garantizar temperaturas de refrigeración (entre 0°C y 4°C no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC) y para alimentos con

	proceso de cocción se debe garantizar una temperatura mayor a 60 °C, desde el inicio hasta el final del servicio. • Las preparaciones peto de maíz dulce y arroz con leche, deben ser preparadas el mismo día de distribución y suministrarse a temperatura de refrigeración 4+/- 2 °C o temperatura mayor a 60ºC (de acuerdo con las preferencias de la población), en ningún caso estas preparaciones podrán suministrarse a temperatura ambiente. • Las verduras deben servirse calientes se mantendrán en una temperatura mayor a 60 °C. • Para el servido de los postres a base de frutas se debe mantener a temperatura no mayor de 4 ºC +/- 2 ºC. • En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C. • Los aderezos como yogurt, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas, deben adicionarse en el momento del servido, sobre la porción individual. • El peso servido del alimento tajada de aguacate incluye la cáscara. De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas. • Se debe garantizar al participante el total de los componentes del menú de acuerdo con el ciclo de menús establecido. • Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones. • Se deben servir los alimentos en menaje y bandejas en buen estado, higienizado y seco. Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, sino utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. • La totalidad de los alimentos suministrados a las personas mayores deben ser entregadas en su respectivo menaje con el fin de continuar con inocuidad del alimento. • Los alimentos como jugos pueden ser servidos máximo con 20 minutos de anticipación a su distribución, asegurando la temperatura de refrigeración (entre 0°C y 4°C +/- 2 °C) • La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin. • El Asociado a través del profesional nutricionista dietista en acompañamiento con el personal manipulador de alimentos, deberán realizar la estandarización de utensilios para el servido de

los alimentos, con el fin de dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta
patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido. Para lograr exactitud en la
medición de las porciones, es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos,
vasos, cucharas y cucharones.
• La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
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. FOR-PSS-252 FORMATO INSPECCIÓN PLA DE MUESTREO DE PORCIONES SERVIDAS.
• El control del gramaje de las sopas se realizará por peso (gramos) al ser una preparación de mezcla entre líquidos y sólidos, el peso servido de cada plato debe ser homogéneo según los ingredientes establecidos en la minuta patrón
• El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada una de las preparaciones listas para servir. FOR-PSS-246 FORMATO EVALUACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOPLÉPTICAS.
• Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
• La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto, sin embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente este debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección.
• Se debe disponer del equipo, mobiliario (mesas y sillas) y menaje, adecuado y suficiente que garantice un servicio de alimentación y suministro de calidad.
• Se debe garantizar que el área del salón comedor se encuentre en condiciones de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento, al momento de iniciar la atención del servicio a la población.
• El servicio debe brindar condiciones agradables y de calidez, durante el consumo de los alimentos por parte de los participantes.
Los manipuladores de alimentos deben realizar el proceso de lavado de manos con jabón antibacterial para poder recibir la bandeja con los alimentos, el secado de manos debe realizarse con toallas de único uso.

h) Otras condiciones para manipular.

Toma diaria de muestras de alimentos:
Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de los alimentos suministrados en el Centro de comunidad de cuidado, deberá aplicar lo establecido en el instructivo “Preparación de alimentos” e implementar el formato “Relación toma de muestras testigo”.

Durante la recepción de las materias primas y alimentos es necesario tener en cuenta los criterios de aceptación y rechazo para verificar la calidad de lo que se recibe.

Tabla 2. Criterios para evaluar la calidad de los alimentos

Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo
Pescado entero o en filete	Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
	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 4ºC +/- 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 4ºC +/- 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 4ºC +/- 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	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

			de empaque nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	
	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 4ºC +/- 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
				Materias extrañas.
	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.

	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica, limpia.	Presencia de orificios u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones. Presencia de germinación.
Víveres y abarrotes	Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
	Empaque	En buen estado y limpio.	Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
		Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
		Para el caso de enlatados deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados que tengan abolladuras, presencia de óxido, derrames, abombadas, perdida de vacío, perforaciones o sucio.
	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.

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. Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas.
Al finalizar la capacitación se aclaran dudas y preguntas relacionadas con los temas desarrollados y se procede a realizar la prueba pos test.

4. Se aplicó prueba **pos test** para evaluar el nivel de comprensión encontrando los siguientes resultados:

Nombres Manipuladores de alimentos	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Andrés Gerardo Cangrejo	20	0
Heidy Ramos.	2	0
Laura Bernal	2	0
Adriana Quintero	2	0
Clara Ines Gil	2	0
Nayibe Molina	2	0
Nidia Herrera.	2	0

	Anexos:(se anexa registro fotográfico, pruebas pre y pos test y planilla de asistencia.)		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado de asistencia anexo 1		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar realizando capacitación de temas de BPM al personal manipulador de alimentos.	Angelica Medina	Febrero 2025
	Programar los temas a socializar con sus respectivas pruebas pre y pos test.	Angelica Medina	Febrero 2025
Próxima reunión	Próxima reunión establecida en el mes de Febrero.		
Elaboró	Deisy Fonseca-Angelica Medina.		

.

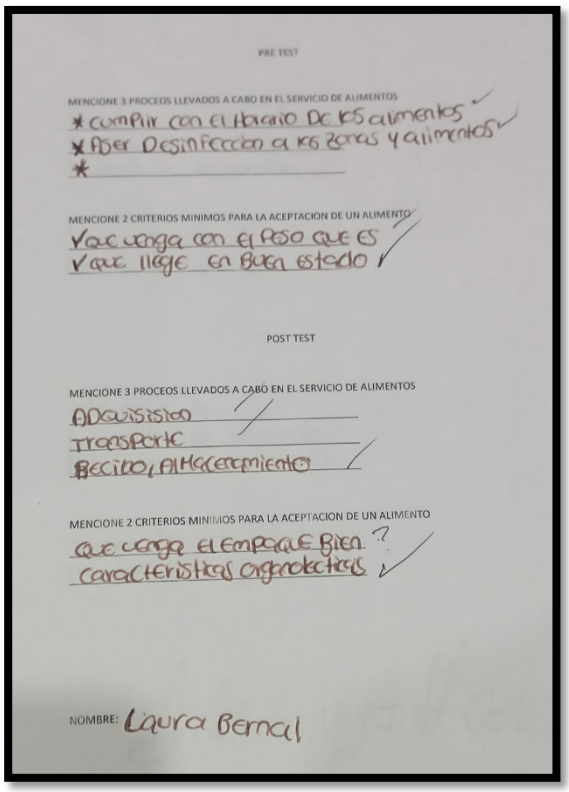
REGISTRO FOTOGRAFICO.







SOPORTES PRE TEST Y POS TEST.


PRE TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
* cumplir con el horario de los alimentos
* Aber Desinfeccion a las zonas y alimentos
*

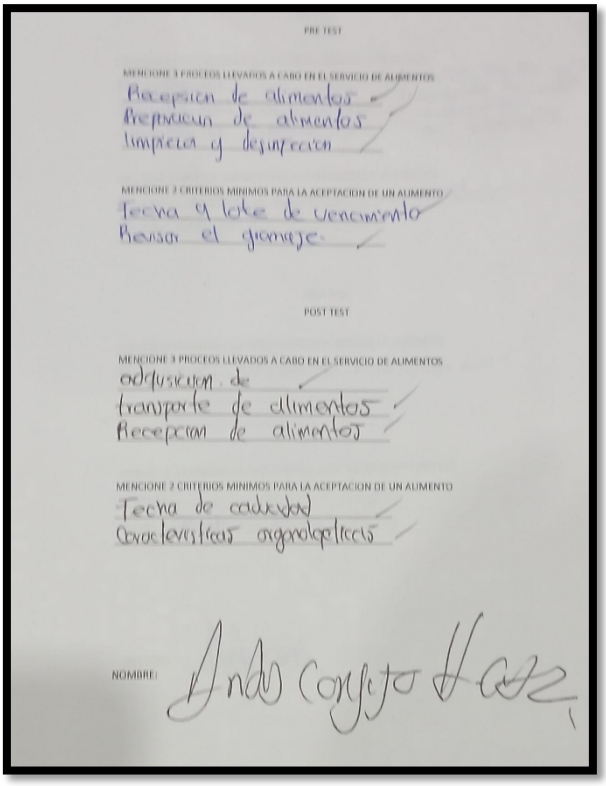
MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Vque venga con el peso que es
Vque llege en Buen estado

POST TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Adquisicion
Transporte
Recibo, Almacenamiento

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
que venga el empaque bien ?
caracteristicas organolepticas

NOMBRE: Laura Bernal


PRE TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Recepcion de alimentos
Preparacion de alimentos
limpieza y desinfeccion

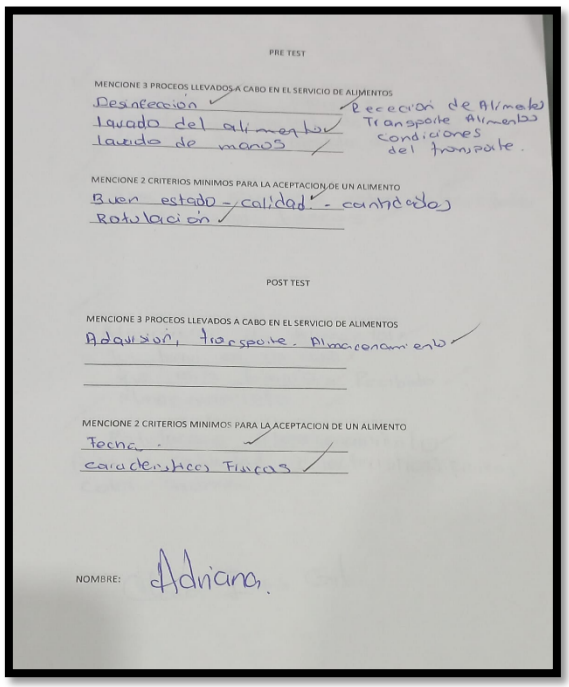
MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Fecha y lote de vencimiento
Revisar el etiquetado

POST TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
adquisicion de
transporte de alimentos
Recepcion de alimentos

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Fecha de caducidad
Caracteristicas organolepticas

NOMBRE: Ando Carrejo Hoz


PRE TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Desinfeccion
lavado del alimento
lavado de manos
Recepción de Alimentos
Transporte Alimentos
condiciones del transporte.

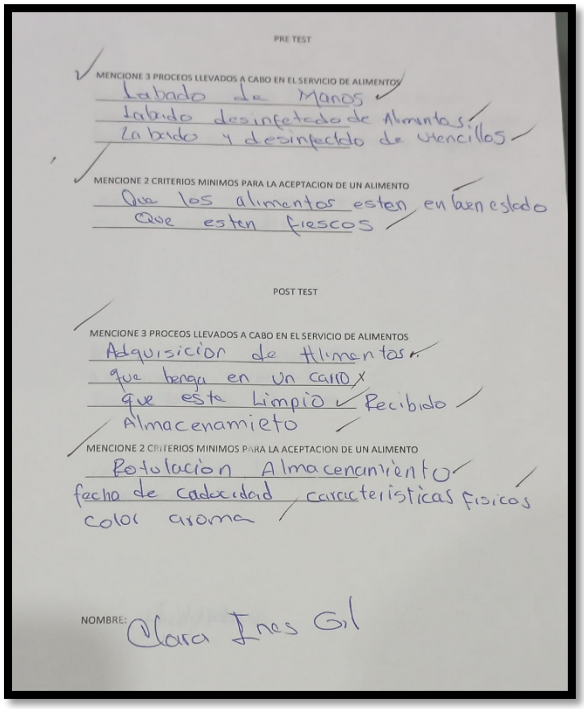
MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Buen estado - calidad - cantidad
Rotulacion

POST TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Adquisición, Transporte. Almacenamiento

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Fecha
caracteristicas Fisicas

NOMBRE: Adriana.


PRE TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Lavado de Manos
lavado desinfetado de Alimentos
Lavado y desinfectado de utencillos

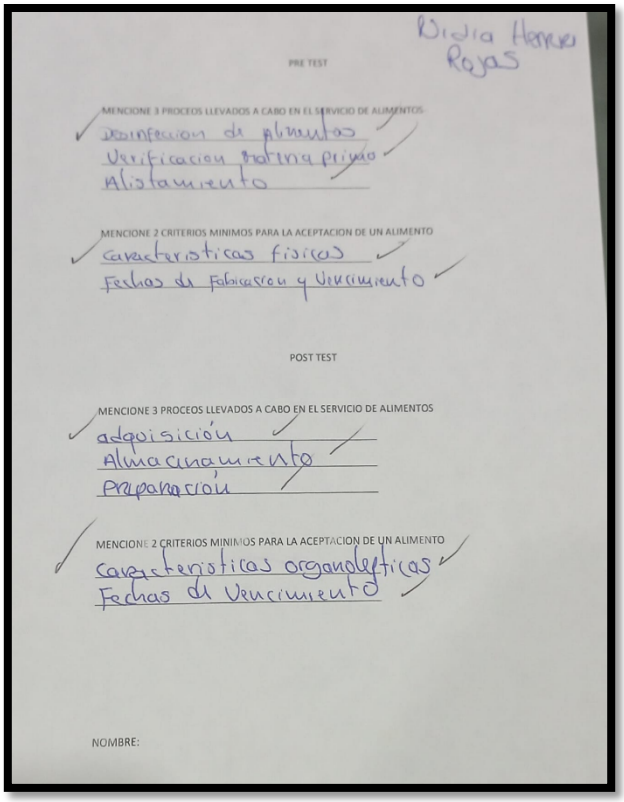
MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Que los alimentos esten en buen estado
Que esten frescos

POST TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Adquisicion de Alimentos
que venga en un carro
que este limpio
Recibido
Almacenamieto

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Rotulacion Almacenamiento
fecha de caducidad caracteristicas fisicos
color aroma

NOMBRE: Clara Ines G.



Nidia Herrera Rojas

PRE TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Desinfeccion de alimentos
Verificacion materia primas
Alistamiento

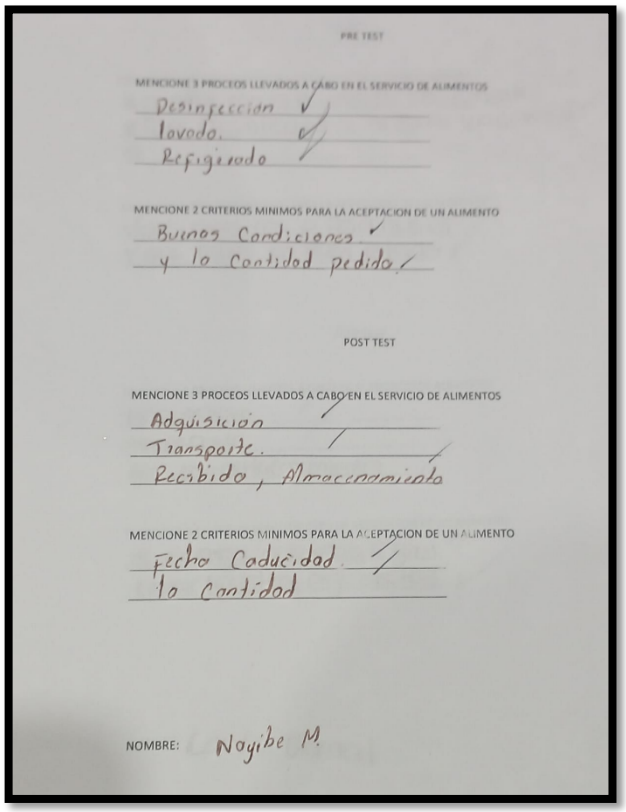
MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
caracteristicas fisicas
Fechas de fabricacion y Vencimiento

POST TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
adquisición
Almacenamiento
Preparación

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Caracteristicas organolepticas
Fechas de Vencimiento

NOMBRE:



PRE TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Desinfeccion
lavado.
Refrigerado

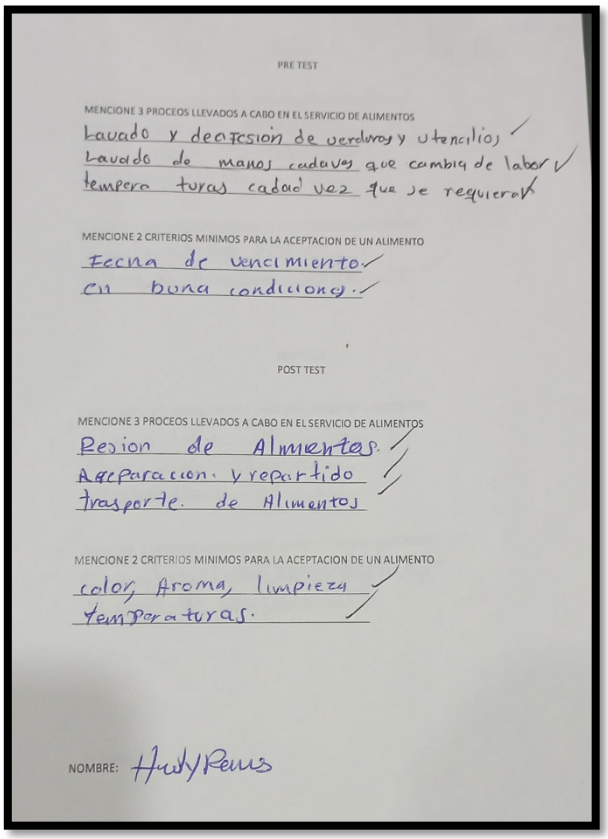
MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Buenos Condiciones
y la Cantidad pedida.

POST TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Adquisición
Transporte.
Recibido, Almacenamiento

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Fecha Caducidad
la Cantidad

NOMBRE: Nayibe M.



PRE TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Lavado y desinfesion de verduras y utencilios
Lavado de manos cadavez que cambia de labor
tempera turas cadad vez que se requiera

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
Fecha de vencimiento.
en buna condicions.

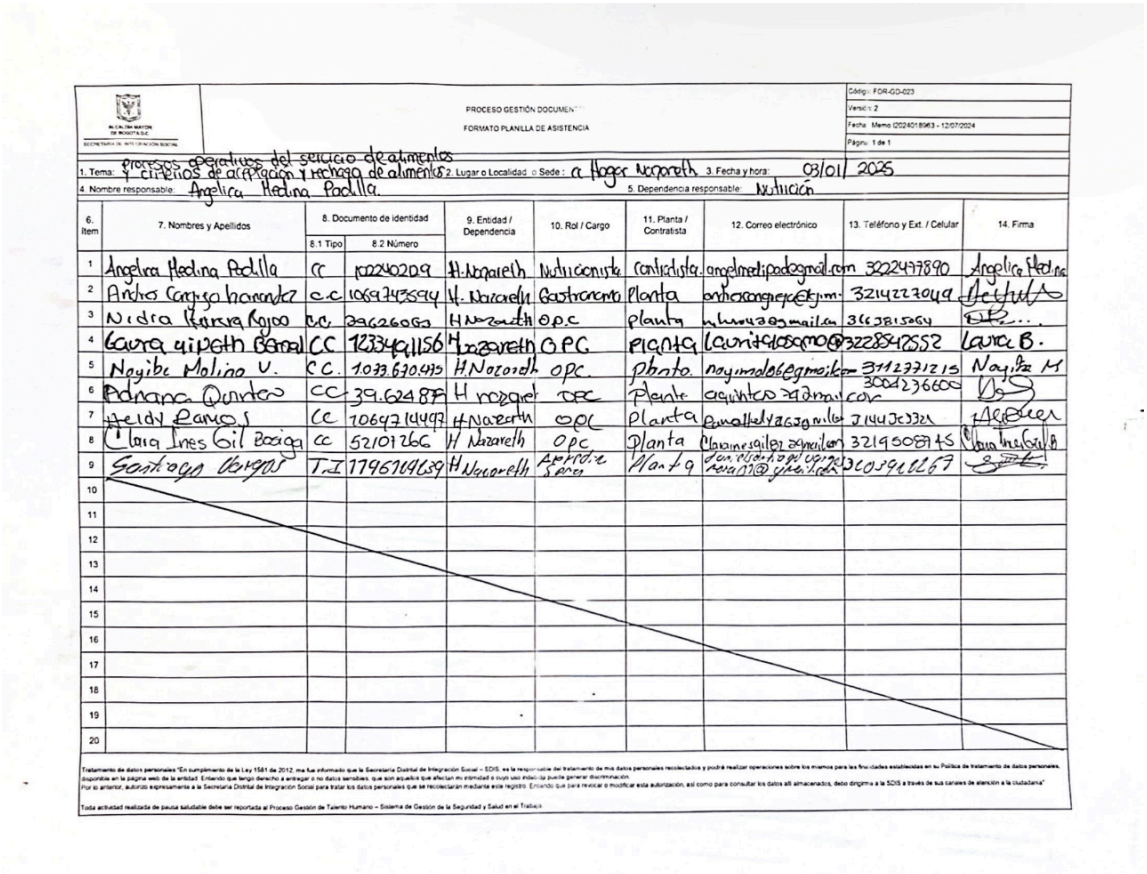
POST TEST

MENCIONE 3 PROCESOS LLEVADOS A CABO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
Recion de Alimentos.
Preparacion. y repartido
trasporte. de Alimentos

MENCIONE 2 CRITERIOS MINIMOS PARA LA ACEPTACION DE UN ALIMENTO
color, Aroma, limpieza
Temperaturas.

NOMBRE: Judy Perez

PLANILLA DE ASISTENCIA.



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: procesos operativos del servicio de alimentos y criterios de aceptación y rechazo de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: a Hogar Nazareth 3. Fecha y hora: 03/01/2025
4. Nombre responsable: Angelica Medina Padilla. 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	Angelica Medina Padilla	cc	1022402209	H.Nazareth	Nutricionista	contratista	angelmedicipadog@gmail.com	3022497890	Angelica Medina
2	Andres Camilo hernandez	c.c	1069743594	H. Nazareth	Gastronomo	Planta	andreshernandez@ijm.	3214223049	
3	Nidia Ximena Rojas	cc	39626062	H Nazareth	O.P.C	planta	nhuwa3@gmail.co	3163815064	
4	Laura Lizeth Bernal	CC	1233411156	H Nazareth	O.P.C.	PLANTA	laurita1405@hotmail.com	3228542552	Laura B.
5	Nayibe Molino V.	CC.	1033630495	H.Nazareth	opc.	planta.	nayimolo66@gmail.com	3112371215	Nayibe M
6	Adriana Quintero	CC	39.624887	H nazaret	OPC	Planta	aquintero7@hotmail.com	3004236600	
7	Heidy Lanos	CC	1069714497	H Nazareth	OPC	Planta	Heidylanos7@gmail.com	3144363321	
8	Clara Ines Gil Bozigo	cc	52101266	H Nazareth	OPC	Planta	Clarainesgilbozigo@gmail.com	3219508945	Clara Ines Gil B
9	Santiago Vergara	T.I	1796749689	H Nazareth	Auxiliar de Servicio	Planta	[illegible]	3103946267	
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 a la ciudadanía"

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