FUNDACION ARTISTICA
PINCEL DE
ALEGRIA

900320120-3

Fecha 2025-04-21 12:33:15
BOGOTÁ Radicado: E2025018442
Cod Dependencia: 21 Fol
Tipo Documental:
Remite: JARDIN INFANTIL INDEPENDENCIA
Destino: SUBDIRECCION LOCAL BOSA
Numero Folios Anexos 0

Bogotá D.C 21 de Abril de 2025.

Señores:

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
Atte. Víctor Hugo Valenzuela Rojas
Subdirector local para la integración social Bosa
Supervisor convenio de asociación No 7615 de 2024.

Ref. Respuesta Requerimiento Rad S2025061124

Con el presente documento de da respuesta a:

1. Almacenamiento en área de la ducha del baño del tercer piso los siguientes alimentos y cantidades: Patilla (8030g), Manzana (4535g), Pera (5465g), Mango (2100 g) (enteros); Guayaba (2755g) y Acelga (1535 g) prealistadas (peladas y picadas); Aceite vegetal (2000 ml), arroz (500 g), pasta Espaguetis (2X250 g), Galletas de soda (3x110 g), Galletas de Leche (31 paquetes individuales), Cocoa en pastillas (5 libras) y Sal (1000 g). Estos alimentos se encontraban ubicados en recipientes plásticos sin tapa y directamente sobre el piso, junto a elementos personales del talento humano.

Esto se encontró en este espacio debido a que el personal manipulador recibió mayor cantidad de los productos por parte del proveedor y no los tenían reportados en el instrumento de entradas y salidas y ellas como responsables de los formatos tomaron la decisión de guardar los saldos ya que no les coincidiría con la información escrita, esta situación fue de momento en la misma visita se evidencio que algunos productos estaban congelados y ellas en su afán los retiran del congelador, por esta razón ellas asumen su responsabilidad y se les hace el llamado de atención ya que de parte del operador y responsable de servicio no recibieron esta directriz.

2. No contaron con la cantidad suficiente de plátano maduro para la preparación de tajada de plátano, menú 9, acorde con el número de asistentes (1 a 3 años y 11 meses = 47 y 3 a 5 años y 11 meses = 60), se requerían 5350 g y solamente contaban con 4155 g, presentando un faltante de 1195 gramos; es de tener en cuenta que según formato control de entradas y salidas deberían contar con 5300g de existencia en almacenamiento, lo cual tampoco era suficiente para la asistencia del día, presentando un faltante de 50 gramos en este caso. Del mismo modo la cantidad de mayonesa existente en la unidad operativa presentó cantidad inferior a

Powered by CamScanner

la requerida para la preparación verduras cocidas con mayonesa, se requerían 274 g y contaban con 250 gr.

En cuanto al faltante de plátano ellas recibieron 5300 gramos al proveedor solo que tuvieron error en el almacenamiento y sacaron dos unidades que se habían dañado y de los otros productos no tuvieron en cuenta hacer la solicitud de lo que se necesitaba en total, esto adicional porque la asistencia la semana anterior estuvo por debajo del promedio de asistentes e hicieron la deducción que los productos les alcanzaban; pero precisamente en esos ingresaron más niños y niñas y aumentaron los asistentes.

3. Se evidenció la pajarilla de res correspondiente al menú 10 del día 14/3/25, en

proceso de cocción en la olla a presión.

A esto las manipuladoras responden que lo hicieron así en vista que la pajarilla es dura y al cocinarla el mismo día retrasa la entrega de la nueves reforzadas.

Para subsanar estas tres situaciones se realizó plan de capacitación de Buenas prácticas de manufactura el día 21 de marzo de 2025 según los formatos establecidos por la SDIS capacitadas por profesional nutricionista. Se anexa la correspondiente acta. Esto con el fin de fortalecer y sensibilizar al talento humano manipular en la responsabilidad que tienen de cumplir a cabalidad los procesos que se llevan en el servicio de atención.

El día 04 de abril la nutricionista de apoyo, realizo el acompañamiento mensual al servicio de alimentación donde también realizo fortalecimiento en la recepción y alistamiento de los alimentos y programo fortalecimiento para el día 25 de abril de 2025.

En cuanto a la pajarilla correspondió preparación de este alimento el día 11 de abril de 2025 con el menú Nro. 10, donde todo el procedimiento se realizó el mismo día. Se anexa evidencia fotográfica.

Folios 8.

**Atentamente;**

**Luis Alberto Carrero**
**Representante legal**
**FUNDACION ARTISTICA PINCEL DE ALEGRIA.**

**Cra 88 c bis 78 31 sur Tel 3193501129**
**e- mail artisticapincel@hotmail.com**

Powered by CamScanner

FUNDACION ARTISTICA
PINCEL DE ALEGRIA
NIT 900320120-3

Bogotá, 13 de marzo de 2025.

De: Luis Alberto Carrero.

Para: Diana Castillo, Edilce Marín, Mercedes Mancilla.

Asunto: MEMORANDO 001

Por medio de la presente se hace llamado de atención a las manipuladoras de alimentos debido a los eventos presentados el día de hoy 13 de marzo durante la supervisión de nutrición.

La responsable del servicio no ha autorizado ni a dado instrucciones para reservar o guardar ningún tipo de alimentos en lugares diferentes a las de almacenamiento aprobados.

Se hace la invitación a mejorar estos comportamientos y actitudes en el marco de corregir las situaciones anteriormente presentadas y reiterando la importancia de la comunicación y de estar dando a conocer toda situación presentada en el área de cocina a la responsable del servicio. Además de no omitir o tomar decisiones sin su previa autorización.

Es importante mencionar que se han brindado las capacitaciones y fortalecimientos necesarios en el desarrollo de su labor en cuanto a BPM, recibo, recepción y almacenamiento.

Deben garantizar el correcto almacenamiento de los alimentos y la preparación en base a los gramajes correspondientes.

No se debe hacer preparaciones anticipadas sino el dia que corresponde.

Se les recuerda las cláusulas del contrato: , n) Velar permanentemente por que se conserve la buena imagen de la institución dentro de ella y ante el público en general, ñ) Responder por sus propias labores y por el cumplimiento de ellas por parte de sus subalternos, de los que a su vez tengan asignados o se les asignen de tenerlos, o) Informar oportunamente a **EL EMPLEADOR** sobre cualquier hecho que llegue a su conocimiento y de cuyo ocultamiento se pueda generar riesgo o perjuicio para la institución, y p) Ejecutar todas las demás labores que **EL EMPLEADOR** le imponga relacionadas con sus funciones o que a juicio de este sean convenientes y necesarias.

Cordialmente;

LUIS ALBERTO CARRERO.
REPRESENTANTE LEGAL

NIDIA LEONOR BUSTAMANTE
RESPONSABLE DEL SERVICIO

Diana M Castillo
Diana Milena Castillo
CC1081392943

Edilce Marin P
Edilce Marín Puentes
CC 35526237

Mercedes Mancilla
María Mercedes Mancilla
CC 39655115

CRA 88 c bis No 78-31 sur Casa 5 Tel: 3193501129 – 3214889192
artisticapincel@hotmail.com



Powered by CamScanner

**Preparación de Pajarilla 11 de abril 2025**










Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: 21 DE MARZO DE 2025
HORA: 1:00 P.M A 3:00 P.M
LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA
TEMA: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

DESARROLLO:

**OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:**
Sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre los procedimientos que se realizan en el servicio de alimentos.

**MATERIALES Y MÉTODOS:**
*Computador
*Presentación

**DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA:**

En la jornada de capacitación se explica lo siguiente:

**PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

- **Compra de alimentos: Este paso esta a cargo del operador**

**Identificar y seleccionar los proveedores**
El representante legal de la unidad operativa debe hacer una lista de los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.

Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos
Se requiere que cada Unidad Operativa conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento, al igual que conocer la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos, Resolución 5109 de 2005.
También se necesita el concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos, según normatividad vigente. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible solicitando certificados de calidad.

- **Transporte de alimentos: Este paso está a cargo del operador**

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. Debe contar con concepto sanitario "Favorable o Cumple" del vehículo, con vigencia no mayor a un año.

Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos

Powered by CamScanner

En el momento de recibo de los alimentos el responsable de la Unidad Operativa debe inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias para lo cual se debe tener en cuenta:

Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
Se debe evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
Techo, paredes y pisos en materiales fácilmente lavables.
Interior de color claro seco y limpio en forma permanente.
Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.
No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.
Refrigeración a máximo 4 ° C, cuando se requiera.
Congelación a máximo - 18 ° C, cuando se requiera.
Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
Se deben utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda "Transporte de Alimentos".
Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata).

- **Recibo de alimentos**

Se debe destinar una persona de servicio de alimentación, con el entrenamiento en la recepción de alimentos y que conozca lo siguiente:
Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.
La persona que recibe los alimentos debe conocer las cantidades que serán entregadas por el proveedor e igualmente las especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos a recibir. En ningún caso esta actividad será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada.

Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.
Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.
Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.
El personal debe saber cómo verificar el termómetro.

Powered by CamScanner

Verificación calibración del termómetro de alimentos: Método del punto de hielo
Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla. Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse. Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).
Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

---

- **Almacenamiento de Alimentos**

---

Condiciones Generales para el Almacenamiento:

Se debe contar con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar; estos espacios pueden ser ubicados en el almacén o en áreas adyacentes al mismo.
Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).
Para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que entran al almacén y los que salen, debe llevarse a través de un formato (control de entradas y salidas de alimentos).
Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución, aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad, es importante realizar un monitoreo de la temperatura, para identificar posibles fluctuaciones de temperatura el cual comprometa la inocuidad del producto y/o materia prima.
Registros de control de temperatura: se debe mantener un registro de control diario en los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de evidenciar cambios bruscos en las temperaturas el cual nos puede determinar el mal funcionamiento de los equipos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser independiente para cada equipo (refrigeración y congelación). Formato Control de temperaturas de refrigeración y formato de control de temperaturas de congelación, en equipos.
Se debe verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica.
Para las frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
Los sitios y equipos de almacenamiento deben permanecer en perfecta limpieza y desinfección.
Los sitios de almacenamiento deben estar protegidos del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos.
Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenadas en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.

Rotulado y Etiquetado de Materias Primas o Envasados
La Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos de rotulado y etiquetado para materias primas y envasados que deben cumplir los alimentos para consumo humano, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos.

El material para realizar el rotulado puede ser cualquiera de los siguientes: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco, entre otros. Los rótulos deben colocarse en el mueble o estantería en forma visible, en la estantería en frente del producto para el caso de alimentos almacenado

Powered by CamScanner

en seco, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes el rotulado se hace antes de someterlos al proceso (refrigeración o congelación) de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo de frío.

Los alimentos que lleguen a la Unidad Operativa deben rotularse con mínimo cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).
Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos, etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados con la información tomada del empaque, con mínimo lo siguiente: Nombre del producto, marca, lote y fecha de vencimiento (cuando aplique). Se debe guardar la información original de marca y fecha de vencimiento del producto (recortar).

Almacenamiento en Congelación.

La congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0°C hasta -18°C.
La temperatura de congelación varía de acuerdo a las características propias de cada alimento y del tiempo de conservación que se quiera tener el alimento. A mayor temperatura de congelación, mayor tiempo de vida útil tendrá el producto.

La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de prealistamiento es de -18ºC, cuando se piensa almacenar por más de 30 días, esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. A pesar de lo anterior, es importante mencionar que los alimentos pueden congelarse a una temperatura de -8ºC, porque no hay riesgo microbiológico, se retarda parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario.

Tenga en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no introduzca alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de congelación, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

Descongelación de los Alimentos:

Descongele los alimentos en refrigeración, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne sáquela del congelador como mínimo con 24 horas antes y colóquela sobre un recipiente plástico en la parte más fría de la nevera o refrigerador y déjela allí hasta el momento en que se vaya a preparar, si la va adobar, espere a que este completamente descongelada y póngala en una recipiente con las especies y déjela reposar un tiempo antes de comenzar su preparación. Los alimentos congelados que se descongelen nunca deben volver a congelarse.

Almacenamiento en Refrigeración

Powered by CamScanner

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, no mayores de 4°C +/-2°C grados centígrados, de esta manera se mantiene el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, de la parte del producto almacenado, de las condiciones de recolección, de la temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimento, higiene en la elaboración y envasado.
Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, ubique en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Se debe diligenciar varias veces al día el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de refrigeración, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

En caso de ser necesario almacenar productos preparados, estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos, y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente.

Almacenamiento en Seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

Los alimentos se ubicarán mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, los cuales deben estar separados de la pared y del piso, de manera que facilite la higienización y circulación de aire.

Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de su empaque original y ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotuladas, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas permaneciendo siempre tapadas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre estas, la pared y el piso.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que sufra daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar más de 9 canastillas para que la altura máxima sea de 190 cm., así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.
Es importante que se ubiquen de forma separada los alimentos perecederos, de los no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas

Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

Powered by CamScanner

En caso de que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotulado de acuerdo con lo expuesto anteriormente, las cuales tendrán un solo uso es decir no podrán ser reutilizables, lo anterior con el objeto de evitarse la contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación, se enuncian algunos aspectos para tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos

Recepcionar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene
Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar
Después de colocar los alimentos en las bolsas es necesario que realice un buen cierre de las bolsas
No reutilizar las bolsas, donde se ha almacenado algún tipo de alimento
No someter las bolsas al calor.
No cocer el alimento juntamente con el empaque
Así mismo no se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- **Preparación de alimentos**

Pre-alistamiento de materias primas

Obtención cantidad a utilizar: De acuerdo con el menú del día y cobertura a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación.

Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.

Clasificación: Una vez seleccionados los alimentos se procede a separar por tamaño, madurez y forma, de acuerdo a la preparación que aplique. Ejemplo: clasificar los tomates pequeños para la preparación de guisos o salsas y los grandes para la preparación de ensaladas crudas.

Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.

Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros, siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes ó canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma.

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración del mismo.

Powered by CamScanner

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.

Pelado, corte y picado

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte ó picado según sea la preparación.

Después de pelar y picar no dejar las verduras entre agua.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:
Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
Cuchillos de cortar y trinches: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.
Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

Pesado
Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula ó grameras deben ser sometidas a verificación rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

Cocción de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, y otros. y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice como mínimo con 24 horas de antelación a la preparación.

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos 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; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 60°C, con los siguientes propósitos:

Powered by CamScanner

Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones fisicoquímicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.
Reforzar las cualidades gustativas para que los alimentos tengan mayor aceptabilidad.
Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue 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.
Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (7°C a 59°C) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.
Cuando se requiera la adición de salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 60°C, que aseguran la eliminación ó disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos).

Es de aclarar que las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que en la cocción la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.
Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

Observaciones:

Es importante tener en cuenta que al realizar cocción, el alimento presente una temperatura interna no menor de 60°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el formato de control temperatura alimentos preparados. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.

Powered by CamScanner

- **Servido y distribución**

Asignación de las personas responsables de la cocina
El Coordinador de la unidad operativa delegará a los(as) responsables de la cocina para el proceso de servido, esta(s) persona(s) deben ser idóneas para esta actividad.
Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente

Alistamiento de los implementos para el servido

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.
Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están: cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y por ningún motivo servir ningún tipo de alimento directamente con las manos.
La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probado. Si se cuenta con una sola cuchara, esta debe ser higienizada cada vez que se realice la actividad. No se debe probar la comida con el dedo.

Conocer porciones a servir, según el grupo etáreo y preparación del alimento.

La persona responsable del servido de los alimentos debe tener la capacitación necesaria para este proceso.
Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a los (las) participantes, dependiendo de la preparación y del grupo etario, tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones.
Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente

El servido de los alimentos debe realizarse en la vajilla y con los cubiertos requeridos para ser entregado a los (las) participantes de tal forma que los puedan consumir de una manera agradable e higiénica.
Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado. Una vez servidos los alimentos estos son entregados a los (las) participantes directamente. En el caso de un niño(a) o un adulto mayor, estos alimentos deberán ser transportados debidamente protegidos al lugar donde se encuentra, sin que salgan de la unidad operativa, a excepción de que cuenten con la respectiva autorización de la SDIS.
El jugo debe ser servido máximo 20 minutos antes de ser entregado y estos deben estar protegidos para evitar la contaminación.
Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja.

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos
Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60°C.
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt-kumis)
Verificar que los alimentos estén plenamente cocidos.
Por ningún motivo se permite mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas en días anteriores

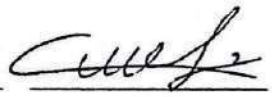
Powered by CamScanner

No se debe someter los alimentos ya preparados a variaciones de temperatura.
Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado.
Los postres sin empaque primario deben entregarse en postreras ó platos de dulce.
Las mesas y sillas deben estar en buen estado y limpias.
No se debe permitir la contaminación durante el servido
Mantenga los alimentos cubiertos, mientras son servidos.
El servido deberá hacerse con utensilios, como pinzas o cucharas para evitar el contacto de los alimentos con las manos.
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
...Cuidado con los dedos! Pueden contaminar los alimentos.
**Evite hablar o toser encima de los alimentos.**

Para finalizar se resuelven dudas y se realiza postest.

CONVOCATORIA

CONVOCATORIA
En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| CAROLINA GIRALDO | NUTRICIONISTA | FUNDACIION ARTISTICA PINCEL DE ALEGRIA |  |
| NIDIA BUSTAMANTE | ENCARGADA UNIDAD DE SERVICIO | FUNDACIION ARTISTICA PINCEL DE ALEGRIA |  |

Anexos:
Elaboró: Carolina Giraldo

Powered by CamScanner

| | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-005<br>Versión: 2<br>Fecha: Marzo 09/2016 - 12/07/2016<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: Plan de Saneamiento y BPM 2. Lugar o Localidad o Predio: Jardín Antioquia 3. Fecha y hora: 10 am a 12 m y 1:00 a 3:00 PM
4. Nombre y cargo del responsable: Carolina Giraldo 5. Dependencia responsable: 21 de Marzo de 2025

| 6. Ítem | 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 | Lady Fernanda Nieves | CC | 1032410219 | Independencia | S. Generales | contratista | nunezlady@hotmail | 3125737721 | Lady Nieves |
| 2 | Edilse Herrera P | CC | 25226237 | Independencia | S. Alimentos | contratista | edilseherrera1973@gmail | 3123735579 | Edilse H P |
| 3 | Diana Castillo | CC | 1081392983 | Independencia | S. Alimentos | contratista | dcastillo8928@hotmail | 3213034871 | Diana M Castillo |
| 4 | Mercedes Murcilla | CC | 39655115 | Independencia | S. Alimentos | contratista | | 5219252773 | Mercedes Murcilla |
| 5 | Ana María Duarte O | CC | 1030589370 | Independencia | S. Generales | Contratista | duarteotalvaroana@gmail | 3193625038 | Ana María Duarte |
| 6 | Luz Mery Anaya G | CC | 1015818505 | Independencia | S. generales | contratista | anagamerluzmery@gmail | 3183277884 | Luz Mery |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

Autorización 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 suministrados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para los finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a consultar si mis 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 recolectan en punto de este registro. Entiendo que para ejercer o revocar esta autorización, así como para acceder los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Esta actividad realizada de forma articulada dentro del lineamiento del Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamS

Powered by CamScanner

Outlook

**Alcance respuesta requerimiento S2025061124, con rad E2025018242 del 21 de abril de 2025.**

**Desde** fundacion artistica pincel de alegria <artisticapincel@hotmail.com>
**Fecha** Lun 28/04/2025 17:03
**Para** Victor Hugo Valenzuela Rojas <vvalenzuela@sdis.gov.co>; Angela Rocio Quiñones Toledo <aquinonest@sdis.gov.co>
**CC** Gloria Johanna Bustos Leiton <gbustosl@sdis.gov.co>

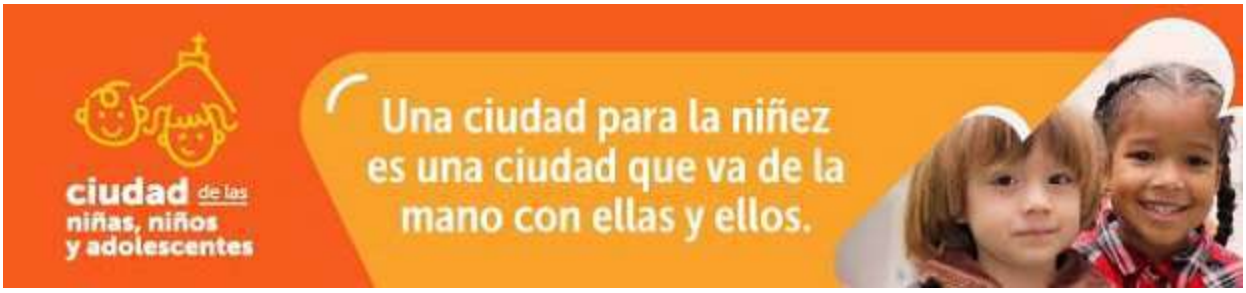
1 archivo adjunto (2 MB)
ALCANCE A RESPUESTA REQUERIMIENTO.pdf;

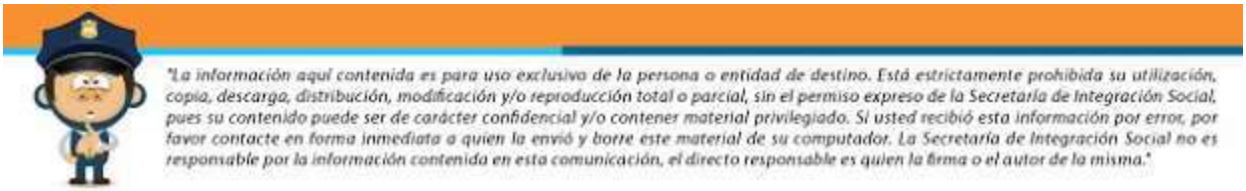
Buenas tardes,

Se hace alcance al correo respuesta de requerimiento, teniendo en cuenta que falto anexar documentos soporte de Plan de mejora llevado a cabo.

Atenta a cualquier inquietud.

Nidia Leonor Bustamante
Responsable de servicio.
Jardín Cofinanciado Independencia.



*"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."*

| PLAN DE MEJORA JARDIN INDEPENDENCIA | | |
|---|---|---|
| HALLAZGO | ACCION DE MEJORA | RESPONSABLE |
| 1. Almacenamiento en área de la ducha del baño del tercer piso los siguientes alimentos y cantidades: Patilla (8030g), Manzana (4535g), Pera (5465g), Mango (2100 g) (enteros); Guayaba (2755g) y Acelga (1535 g) prealistadas (peladas y picadas); Aceite vegetal (2000 ml), arroz (500 g), pasta Espaguetis (2X250 g), Galletas de soda (3x110 g), Galletas de Leche (31 paquetes individuales), Cocoa en pastillas (5 libras) y Sal (1000 g). Estos alimentos se encontraban ubicados en recipientes plásticos sin tapa y directamente sobre el piso, junto a elementos personales del talento humano. | Se hace recorrido a diario, evitando que almacenen alimentos inadecuadamente y en espacios que no corresponden.<br>El día 21 de Marzo se realiza plan de capacitación por nutricionista externa de Plan de saneamiento y BPM.<br>Se realizó acompañamiento y recorrido por parte de la nutricionista de apoyo el día 04 de abril de 2025, se anexa acta, el día 25 de abril la nutricionista de apoyo hace fortalecimiento en Bpm y plan de saneamiento haciendo sensibilización de las acciones a tener en cuenta para el correcto almacenamiento y el aseo | Nidia Bustamante<br>Responsable de servicio. |

| | | |
|---|---|---|
| | en todas las áreas del jardín. | |
| 2. No contaron con la cantidad suficiente de plátano maduro para la preparación de tajada de plátano, menú 9, acorde con el número de asistentes (1 a 3 años y 11 meses = 47 y 3 a 5 años y 11 meses = 60), se requerían 5350 g y solamente contaban con 4155 g, presentando un faltante de 1195 gramos; es de tener en cuenta que según formato control de entradas y salidas deberían contar con 5300g de existencia en almacenamiento, lo cual tampoco era suficiente para la asistencia del día, presentando un faltante de 50 gramos en este caso. Del mismo modo la cantidad de mayonesa existente en la unidad operativa presentó cantidad inferior a la requerida para la preparación verduras cocidas con mayonesa, se requerían 274 g y contaban con 250 gr. | Para subsanar esta situación se hace verificación de la cantidad de niños y niñas asistentes, la auxiliar administrativa pasa verificando las niñas y niños asistentes y así dar el dato para la preparación de los alimentos y velar porque se cuente con los alimentos suficientes durante la prestación del servicio.<br>El plan de compra se proyectó a los niños y niñas activos, no se hizo con recurrencia de asistencia ya en este mes se presentó que vario la cantidad de asistentes a mayor cantidad superando lo proyectado en el plan de compra. Razón por la cual inmediatamente a la situación presentada el plan se ajustó a la cantidad de niños y niños activos en el sistema Sirbe y sobre esta cantidad se hace el pedido | Nayibe Cerquera- Auxiliar Administrativa |

| | | |
|---|---|---|
| | de alimentos , así se garantiza que no haya faltante de alimentos, independiente de que asistan o no.<br>También se hace el alistamiento de la cantidad de alimentos a utilizar en las preparaciones justo antes de la preparación. | |
| 3. Se evidenció la pajarilla de res correspondiente al menú 10 del día 14/3/25, en proceso de cocción en la olla a presión. | En cuanto a preparación anticipada de alimentos la responsable de servicio hace recorrido por la alacena y cocina a diario y se sensibiliza a las manipuladoras para evitar que se realicen preparaciones el día antes.<br>Además contaron con fortalecimiento por parte de la nutricionista de apoyo en el tema de alistamiento y preparación de materias primas el día 25 de abril de 2025. | Nidia Bustamante – Responsable de servicio |

Teniendo en cuenta el requerimiento del componente de nutrición y salud en visita del día 13 de marzo de 2025:

Se implementó lista de chequeo para verificar las acciones de plan de mejora, el cual tendrá duración durante la vigencia del presente convenio.

Se implementó lista de chequeo a diario en diferente horario con el fin de hacer seguimiento y fortalecer las acciones del servicio evitando que estas situaciones se vuelvan a presentar. Documento anexo.

Se anexan actas de fortalecimientos ya señaladas en el documento.

Elaborado por: Nidia Leonor Bustamante Hernández

Responsable de servicio

Jardín Cofinanciado Independencia

LISTA DE CHEQUEO PLAN DE MEJORA JARDIN INDEPENDENCIA

| | MARZO | | | | | | | | | | | ABRIL | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACCIONES A REALIZAR | 14 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 25 | 26 | 27 | 28 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 14 | 15 | 16 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 28 | 29 | 30 |
| RECORRIDO DIARIO PARA VERIFICAR QUE NO HAYAN ALIMENTOS ALMACENADOS EN LUGARES QUE NO CORRESPONDEN | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | | | |
| VERIFICACION DE ASISTENTES POR MEDIO DE CONTEO, PARA SUMINISTRAR LA INFORMACION A LAS MANIPULADORAS Y ASI MISMO CONOCER LA CANTIDAD DE ALIMENTOS REQUERIDA | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | | | |
| VERIFICACION DE PREPARACIONES DIARIAS PARA EVITAR , SE PREPAREN CON ANTICIPACION AL DÌA DE SUMINISTRO | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | C | | | |

C= CUMPLE NC= NO CUMPLE

**ACTA N° 001**

FECHA: Bogotá, 04 de abril del 2025.

HORA: 10:00 a.m. a 12:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Independencia

TEMA: Seguimiento mensual al servicio de alimentación

ASISTENTES: Nutricionista SDIS
Operarias servicio alimentos
Profesional del componente de salud y nutrición

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación formato acompañamiento operación al servicio de alimentación mensual.
2. Revisión de carpetas, formatos, listas de chequeo.
3. Evaluación de características organolépticas del tiempo evaluado.
4. Aplicación plan de muestreo de porciones servidas.
5. Socialización de resultados.
6. Compromisos y cierre

DESARROLLO:

Se inicia la jornada de acompañamiento al servicio de alimentación con el fin de verificar condiciones de infraestructura; plan de saneamiento básico; aspectos relacionados con el aporte alimentario como cumplimiento de la minuta y de las porciones establecidas por la SDIS; personal manipulador en cuanto a adecuadas prácticas de manufactura; condiciones de recibo, almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos; condiciones de los equipos, así como acompañamiento del momento de alimentación de los beneficiarios observando a las profesionales de primera infancia adecuadas BPM, así como condiciones óptimas de orden, aseo y proceso de descomide.

Durante el acompañamiento se encuentra que:

- Adecuadas BPM en la manipulación de alimentos por parte de las operarias.
- Cumplimento del ciclo de menús.
- Ningún beneficiario requiere ajuste de la minuta por patología.
- En el plan de muestreo de porciones servidas hay cumplimiento de todos los componentes del almuerzo ofrecidos.



Powered by CamScanner

- Evaluación organoléptica presenta cumplimiento en todos los componentes.
- Formato de entrada y salida de alimentos se encuentra diligenciado de forma adecuada y oportuna.
- Formato de preparación de alimentos diligenciada de forma correcta, sin embargo, no se encuentra reporte del queso de la preparación arroz con leche del día 3 de abril. La operaria realiza el ajuste inmediato.
- Al formato de preparación de alimentos le hace falta la parte de diligenciamiento por parte del responsable de la prueba organoléptica.
- Formato de entrada y salida de alimentos diligenciado de forma correcta y oportuna.
- Listas de chequeo de PSB diligenciadas correcta y oportunamente.
- Formato de temperatura de neveras diligenciado oportunamente.
- Alimentos en almacenamiento en seco y en neveras rotulados y organizados adecuadamente.
- No se observa lavado de manos de operarias posterior a la distribución de alimentos en los salones.

Se realiza sensibilización con manipuladoras de alimentos y profesional del componente de los hallazgos encontrados.

Al finalizar la jornada se socializan resultados, establecen los compromisos y se realiza el cierre.

COMPROMISOS:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Servir plato muestra y usar gramera pequeña en el servido | Manipuladoras de alimentos | Diariamente |
| Diligenciamiento oportuno y adecuado listas de chequeo y formatos | Responsable del diligenciamiento | Diariamente |
| Mantener alimentos a baño maría para conservar temperaturas y jugos y ensaladas en refrigeración antes del servido. | Manipuladoras de alimentos | Diariamente |
| Subsanar hallazgos en formatos | Manipuladoras de alimentos | Inmediato |
| Lavado de manos después de distribución de alimentos en salones | Manipuladoras de alimentos | Con cada cambio de actividad |



Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Nidia Bustamante | Responsable del Servicio | JI CC Independencia | |
| Stephany Marin Diaz | Nutricionista | SDIS Infancia | |

Anexos: Formato acompañamiento servicio de alimento, evaluación organoléptica y plan de muestreo de porciones servidas.
Elaboró: Stephany Marin – Nutricionista Apoyo SDIS



Powered by CamScanner

**ACTA N°**

FECHA: 25 de abril del 2025

HORA: 8:00- 9:30 am

LUGAR: JI Cofinanciado Independencia

ASISTENTES:

- Nutricionista
- Operarias de servicios generales y de alimentos unidad operativa

TEMA: Socialización recomendaciones de plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura (BPM) al talento humano.

ORDEN DEL DÍA:

1. Organización logística
2. Convocatoria del talento humano
3. Socialización de temas
4. Cierre

DESARROLLO:

Dando cumplimiento a los criterios que integran el estándar de salud y nutrición se programa socialización de recomendaciones para el cumplimiento de las actividades establecidas tanto en el Plan de Saneamiento Básico como en el Protocolo de BPM.

Se inicia la socialización del PSB recordando los programas que hacen parte de este como limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de abastecimiento de agua potable y programa de control de plagas. Se recuerda el objetivo de cada programa, así como los formatos correspondientes para la verificación de cada uno y elementos importantes de cada programa, así como la dilución adecuada de las soluciones desinfectantes, el lavado de manos, el lavado de tanques y reportar fugas de agua cuando las identifiquen, la separación adecuada de los residuos sólidos, entre otros.

Se recuerda la obligatoriedad del diligenciamiento adecuado, correcto y oportuno de cada uno de estos formatos, ya que dan cuenta de que las actividades son realizadas como se estipula en el plan.








Se inicia la socialización del protocolo de BPM, mostrando la normatividad que reglamenta las buenas prácticas de manufactura, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013, haciendo énfasis en que son de obligatorio cumplimiento por parte de todas las instituciones donde se realizan procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

Como introducción se hacen preguntas rompe hielo ¿Qué sabemos sobre alimentos? Donde los asistentes dan algunos comentarios sobre preconceptos que tienen sobre la manipulación de alimentos. Se realiza explicación de que es un manipulador de alimentos explicando que es toda persona que interviene directa, de forma permanente u ocasional en todas las actividades relacionados con los alimentos. A continuación, se indica que las BPM son los principios básicos generales de higiene en la preparación, elaboración, almacenamiento, transporte de alimentos para el consumo humano.

Al iniciar con la explicación de la inocuidad de los alimentos, se explica también la clasificación de los alimentos de acuerdo con el riesgo que implican para la salud pública. Según la resolución 2674 del 2013.

Se mencionan que son los microorganismos, su clasificación, la carga microbiana de los alimentos, además se explica que es la contaminación de los alimentos y las clases de contaminación (física, química, biológica) y contaminación cruzada, las causas y las formas de prevenir estas contaminaciones.

Se profundiza en los requisitos que debe cumplir el manipulador de alimentos, se dan recomendaciones sobre la higiene, certificado médico, que hacer en caso de heridas infecciosas o contagiosas, hábitos inadecuados y como evitarlos; y lavado de manos y en qué momentos se debe realizar.

Sobre los procesos relacionados con los alimentos se informan características importantes a tener en cuenta en cuanto a la compra, transporte, recibo y las condiciones que deben cumplir algunos como carnes, leches, huevos, cereales y harinas, frutas y verduras y pan blando. Se recuerdan las condiciones de almacenamiento de alimentos tanto en refrigeración, congelación y en seco: métodos de rotación (PEPS), temperaturas

adecuadas, rotulación, separación de alimentos en las neveras, diligenciamiento de formatos. En cuanto a preparación de alimentos se dan recomendaciones sobre pre-alistamiento, pelado, pesado y cocción; además de recomendaciones sobre la preparación y el servido de los alimentos.

Adicionalmente, en cuanto al protocolo de BPM y PSB, se hace socialización de algunos hallazgos encontrados durante las visitas de acompañamiento al servicio y de las cuales deben establecerse estrategias para mejorarlas, tales como:

- Lavado de manos con cada cambio de actividad
- Diligenciamiento de formatos
- Lavado y desinfección de cepilleros
- Cumplimiento en las temperaturas establecidas para preparaciones tanto frías como calientes.
- Evitar preparación de alimentos con anterioridad.

Se aclaran las dudas e inquietudes que surgen durante la intervención por parte de las personas participantes.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



CONVOCATORIA:

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Stephany Marin Diaz | Nutricionista | SDIS | |

Elaboró: Stephany Marin Diaz