ACTA N° 230

FECHA: Chía, Marzo 25 de 2025

HORA: 2:30 p.m. – 3:30 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 8

TEMA: Rotulación y recepción de mercado

ASISTENCIA: Ver listado de asistencia

OEDEN DEL DIA:

1. Saludo.
2. Revisión del sistema de rotulación y protocolo de recepción de mercado.
3. Generación de nuevos compromisos.

ASUNTO:

Implementación de protocolo detallado para recepción, inspección y rotulación de alimentos.

OBJETIVO GENERAL:

Establecer un proceso riguroso de recepción de mercado que garantice la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos, complementando el sistema de rotulación PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) implementado en febrero.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Capacitar al 100% del personal en el nuevo protocolo de recepción de mercado en un plazo no mayor a una semana.
2. Implementar un proceso sistemático de verificación de condiciones organolépticas de los alimentos al momento de su recepción.

3. Establecer un protocolo de reporte y devolución inmediata para alimentos que no cumplan con los estándares de calidad.
4. Mantener un registro detallado de todas las recepciones, incluyendo evidencia fotográfica de productos en condiciones no óptimas.
5. Reforzar el sistema de rotulación PEPS con un control más estricto desde el momento de la recepción.

ANTECEDENTES:

Continuidad del proceso de mejora en el sistema de control y gestión de alimentos iniciado en febrero de 2025, con énfasis en la calidad y trazabilidad de los productos.

CONSIDERACIONES:

Continuando con la verificación del etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 719 de 2015, manteniendo el sistema Primeros en Entrar, Primeros en Salir (PEPS), se identifica que:

1. La recepción de mercado requiere un protocolo detallado de inspección que incluya:
    - Verificación de condiciones organolépticas
    - Evaluación del estado físico de los productos
    - Identificación y reporte inmediato de cualquier anomalía
2. Es fundamental documentar cualquier irregularidad con evidencia fotográfica para:
    - Trazabilidad
    - Comunicación con proveedores
    - Garantía de calidad

ACUERDO:

Se establece el siguiente protocolo de recepción de mercado:

1. **Inspección Organoléptica Inicial:**
    - Verificar estado general de los productos
    - Revisar que no existan:
        - Productos sobremadurados
        - Alimentos rasguñados
        - Envases abiertos
        - Presencia de moho
        - Signos de descomposición
        - Daños en el empaque
2. **Proceso de Reporte y Devolución:**
    - Cualquier producto que no cumpla con los estándares de calidad será:
        - Fotografiado detalladamente
        - Reportado inmediatamente a:
            - Nutricionista
            - Coordinación
        - Devuelto al proveedor de manera inmediata

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN
Implementación inmediata del protocolo de recepción de mercado	Manipuladoras de alimentos Tecnóloga de alimentos	A partir de la fecha
Capacitación al personal sobre protocolo	Tecnóloga de alimentos Nutricionista	Mensual
Seguimiento y evaluación de la efectividad del protocolo de recepción de alimentos	Tecnóloga de alimentos Nutricionista	Semanal
Presentación de resultados en Abril	Tecnóloga de alimentos Manipuladora de alimentos	Mes de Abril

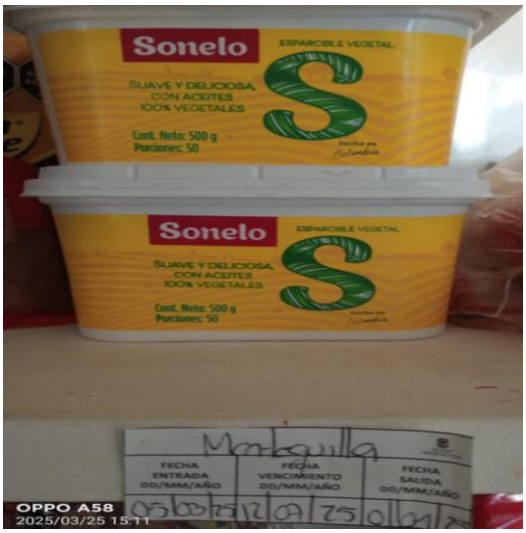
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
Laura Tatiana Suarez Alvarez	Tecnóloga de Alimentos	CIAI grupo 8	

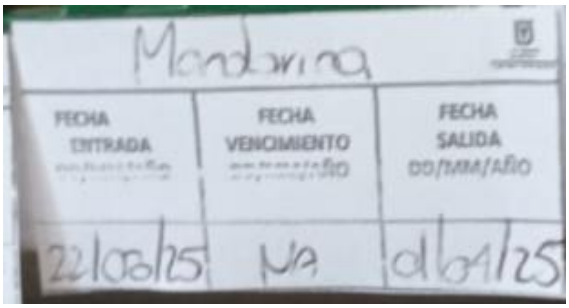
Escaneado con Scanner App Lite

ANEXO 1

Se adjunta ejemplo visual del método de rotulación:









ANEXO 2

Se adjunta evidencia fotográfica de cómo se recibió el ultimo mercado en malas condiciones organolépticas.





Se adjunta evidencia fotográfica de cómo se debería recibir el mercado en optimas condiciones organolépticas.





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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: Retroalimentación y Recepción de mercado 2. Lugar o Localidad o Sede: Chia CIA 68 3. Fecha y hora: 25/03/25 2:30 - 3:30 Pm

4. Nombre responsable: Laura Tatiana Suarez Alvarez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

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	Johanna Ortiz Mora	CC	1083879193	CIA 68	Aux cocina	No aplica	Jo228834@gmail.com	3015770051	
2	Paola Florez	CC	1'098AA.116	CIA 68	Aux cocina	No aplica	florezoe@hotmail.com	3213508824	Paola Florez
3	Josefa Benitez	CC	23522987	CIA 68	Aux cocina	No aplica	—	3124784576	
4	Amanda Muñoz	CC	35174[illegible]	CIA 68	cocina	No aplica	[illegible]@hotmail.com	3209[illegible]	
5	Laura Suarez Alvarez	CC	1075684431	CIA 68	TAlimentos	No Aplica	[illegible]	3213241526	
6									
7									
8									
9									
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.

Escaneado con Scanner App Lite