ACTA N° --------

FECHA: Bogotá, 18 de julio 2022

HORA: 4:00 PM – 5:00 PM

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio

TEMA: **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE ALIMENTOS**

ASISTENTES
Personal manipulador y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y Bienvenida
2. Objetivo
3. Pre Test
4. Marco conceptual
5. Terminología
6. BPM Temática compras, recepción de alimentos Criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos, Almacenamiento de alimentos, Personal Manipulador, Distribución de alimentos)
7. Post test

OBJETIVO

Describir los procedimientos y recomendaciones que deben ser aplicados en los diferentes procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, elaboración, distribución, manipulación de materias primas e insumos de tal forma que se contribuya a garantizar la calidad e inocuidad del agua y de los alimentos y reducir significativamente el riesgo de presentación de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA´S) en la población infantil atendida en la unidad operativa

METODOLOGIA

Se efectúa socialización del manual de BPM a través de una jornada de capacitación de 1 hora donde se abarcaron las temáticas principales de la BPM desde las compras hasta la distribución de los alimentos, se utilizó metodología de preguntas al personal para medir conocimientos, posterior se realiza presentación Power Point que se les proyecta a los participantes, y por último se clarifican dudas, la metodología también incluyo diligenciamiento de formatos propios del servicio de alimentación y almacenamiento.

DESARROLLO:

Para iniciar la nutricionista dietista del CT Cundinamarca ofrece una charla sobre buenas prácticas de manufactura, sobre el manejo adecuado del hipoclorito para todas las áreas del servicio de alimentación y bodega, especifica cuales son los formatos a diligenciar diariamente por parte de cada una de las integrantes del equipo operativo y explica la forma adecuada de llevarlos día tras día. SE da una inducción acerca de las labores diarias priorizando ofrecer alimentos y preparaciones de excelente calidad a los adultos mayores. Se da a conocer: El aporte alimentario y nutricional suministrado a las personas mayores en modalidad de cuidado transitorio se planea con base en el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimado a partir de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes – RIEN para la población colombiana (en este caso para mayores de 60 años). El aporte nutricional dependerá de los tiempos de comida que consuma la persona mayor, teniendo en cuenta el horario en el que asista.

Horario atención día: nueves, almuerzo, onces y bebida caliente.

Horario atención noche: cena, bebida caliente y desayuno.

La minuta consta de 28 menús para 4 semanas.

Se aclara que se debe realizar una derivación de menú (por parte de la nutricionista del operador) para posterior aprobación por parte de SDIS que tenga en cuenta:

1. En el desayuno programar una opción adicional para la bebida caliente.

2. En el almuerzo una opción adicional para el alimento proteico.

Se explica esta información, para que el equipo tenga conocimiento y en el momento de aprobación de dicha derivación se pueda dar cumplimiento por parte de pedidos y preparaciones. Luego continua el tema de minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional.

DEFINICIONES:

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Grupo de alimentos: alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

Nivel de aporte: grado de cumplimiento (supera UL, nivel adecuado o aporte bajo) de acuerdo al aporte nutricional de la minuta en comparación con el rango de requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.

Medida casera: medida aproximada del alimento o preparación servida (peso servido) que se mide con utensilio casero como cuchara, pocillo, cucharita, plato mediano, entre otros.

Minuta patrón: la minuta es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos; en la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer en un día de acuerdo al grupo poblacional definido, la minuta patrón es la base para diseñar los Ciclos de Menús que contienen las preparaciones a ofrecer; debe diseñarse teniendo en cuenta criterios como presupuesto, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población a quien va dirigida y enfoque diferencial, para ofrecer intercambios de alimentos comunes y tradicionales (nativos o autóctonos), para responder apropiadamente a las tradiciones culturales de los diversos grupos étnicos atendidos en los Servicios Sociales de la SDIS. La Minuta Patrón debe ser elaborada por el profesional en nutrición y dietética con matrícula profesional.

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

Porcentaje de adecuación: constituye un indicador del aporte nutricional de los alimentos ofrecidos en un tiempo de comida, el cual resulta de la relación entre el valor obtenido y el

recomendado de calorías y nutrientes. Este valor puede fluctuar entre el 90 y 110%, valor con los cuales se asegura el aporte de energía y nutrientes definidos.

Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.

Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes: estimaciones cuantitativas de la ingesta de energía y nutrientes que se emplean en la planeación y evaluación de dietas para personas aparentemente sanas. Comprenden un conjunto de valores de referencia como: Requerimiento de Energía (ER), Aporte Dietético Recomendado (RDA), Requerimiento Promedio Estimado (EAR), Ingesta Adecuada AI y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable UL, Ingesta aceptable (únicamente aplica para Vitamina E).

Requerimiento de energía (ER) Requirement Energy): nivel de ingesta de energía proveniente de los alimentos necesaria para balancear el gasto energético en hombres y mujeres adultos, con el fin de mantener el peso, la composición corporal y un nivel de actividad física deseable y necesario, acorde con una buena salud a largo plazo. En los niños y niñas incluye la energía necesaria para el crecimiento y desarrollo óptimo; en la gestación para el depósito de tejidos y durante la lactancia para la producción de leche materna.

Para planear la minuta patrón, es importante tener en cuenta:

- Incluir leche y derivados lácteos, el uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así requiera.

- El uso de carnes magras y el retiro de la piel de las carnes, para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturadas proveniente de los alimentos.

- Incluir frutas, verduras y hortalizas que proporcionen color y variedad al plato, deben ser frescas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los participantes.

- Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014.

- Para la planeación de la minuta se debe considerar la inclusión de vísceras, dada la biodisponibilidad del hierro en este tipo de alimentos y su importancia en los procesos fisiológicos.

- Evitar el uso de huesos de animales o cortes en donde predomine el hueso para las preparaciones, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible.

- Evitar el uso de alimentos embutidos y enlatados por el alto aporte de glutamato monosódico, sodio, nitritos y nitratos.

- Evitar el uso de alimentos altos en azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.

- La adición de sal-sodio a las preparaciones debe hacerse al final de la preparación, para reducir el uso de esta.

Observaciones

Los ciclos de menús y el análisis del aporte nutricional de las preparaciones por tiempo de comida, pueden sufrir cambios asociados a los gustos y preferencias de los participantes de los servicios sociales de la SDIS, cambios que deben ser soportados por los profesionales en nutrición asignados a las unidades operativas, actividad contemplada en el Instructivo de seguimiento de la operación del servicio de alimentación.

El aporte de calorías y nutrientes se calculará por día de acuerdo con el grupo de edad de los participantes y el servicio social.

Para asegurar la porción adecuada de proteína de origen animal, las preparaciones mixtas como arroz con pollo, ajiaco con pollo, arroz oriental, entre otras, no deben ser utilizadas en los ciclos de menús ofrecidos a los participantes de los servicios sociales de la SDIS.

Logros:

Las manipuladoras nuevamente afianzan se conocimiento sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen que esta hace partes de la institución y es única, y basándose en ello se realiza el análisis nutricional y este debe cumplir con las RIEN, para lograr que este proceso teórico se materialice en el servido de alimentos, se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ello es importante realizar el gramaje y cumplir con este.

Dificultades y alternativas de solución:

El talento Humano es muy reducido y los ciclos contiene preparaciones muy dispendiosas que requieren de mucho tiempo.

La manipuladora debe estar en cocina caliente, fría lo que puede afectar su estado de salud.

A continuación, se procedió abordar la temática expuesta a través de una proyección en Power Point donde se inicia con el marco normativo, Ley 009 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.

Según el Decreto 3518 de2006 la Vigilancia en Salud Pública es una “Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en un proceso sistemático y constante de recolección, análisis, interpretación y divulgación de datos específicos relacionados con la salud, para su utilización en la planificación, ejecución y evaluación de la práctica de la salud pública”.

El mismo Decreto, define la Vigilancia y Control Sanitario como “Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana”.

Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano

Resolución 2674 de 2013, establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y lo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas

Se les indica el proceso de Compras donde se incluye los criterios de aceptación y rechazo de alimentos; Garantizando el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ofrecidos en centro Día.

- **Identificar y seleccionar proveedores:** Teniendo en cuenta cumplimiento de criterios de calidad y cumplimiento de la normatividad vigente

- **Calcular las cantidades a comprar:** Se debe identificar el alimento necesario para cada preparación, las cantidades se calculan teniendo en cuenta el ciclo de menús, en relación al número de usuarios.

- **Realizar compra de los alimentos:** Se pactará con el proveedor todas las condiciones como el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, esto en concordancia a las cantidades calculadas en el paso anterior.

NOTA: Este proceso y/o protocolo no requiere de verificación mediante lista de chequeo

- Proceso de recibo de alimentos donde se debe tener en cuenta los criterios de aceptación y rechazo de alimentos, Asegurar que los productos que llegan al Centro día y Centro Noche Cundinamarca cumplen con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos

- **Asignación del personal y lugar para recibo de alimentos:** Serán los operarios de servicio de alimentación, con el entrenamiento en recepción de alimentos que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de los alimentos. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente.

- **Vverificación de Cantidad, Calidad -Aceptar o rechazar productos** El responsable verificara la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

En cuanto a la calidad se evaluarán las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente, la temperatura de los alimentos y los criterios de calidad.

En caso de inconsistencias en el recibo de alimentos como: cantidad, calidad, faltantes o sobrantes, estos se deben de registrar y ser informados a la nutricionista o coordinador.

- **Traslado de alimentos al área de almacenamiento:** La persona encargada del recibo de alimentos, deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento,

- preparación o servido, según la necesidad. Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío.

POR EJEMPLO:

Criterios de Aceptación y rechazo de Carnes, Pollo, Pescado, Lácteos y Derivados, Huevos, Cereales, Granos y Harinas, Pan, Frutas, Verduras, Hortalizas, Tubérculos.

Factor: Textura, Color, Tejido muscular, Temperaturas, Olor, Apariencia, Rotulación, Teniendo cuenta buena y mala calidad.

ALMACENAMIENTO

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento 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).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos

para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.

- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

PREPARACION DE ALIMENTOS

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes.

2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes.

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y 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

- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

FORMAS CORRECTAS DE TOMAR LOS UTENCILIOS



Se efectúa test a los participantes.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Reforzar Criterios al momento de recepción de Materia Prima.	Nutricionista	Entrega de Pedidos

CONVOCATORIA. Cuando se requiera.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz Edith Prada	Nutricionista Dietista	CT Cundinamarca	

REGISTRO FOTOGRÁFICO



