ACTA N° -------

FECHA: Bogotá, 22 de agosto 2022

HORA: 1:00 – 2:30 PM

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: **REFUERZO DE BPM**
ASISTENTES
Personal manipulador
ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y Bienvenida
2. Objetivo
3. Criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos
4. Almacenamiento de Alimentos
5. Rotulación de Alimentos
6. Diligenciamiento de Formatos

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 Refuerzo de las BPM de manera teorico practico, teniendo en cuenta las falencias presentada durante el proceso de rotulación y almacenamiento de los alimentos. Capacitación se realiza en sitio con el diligenciamiento de rótulos, organización de almacenamiento y criterios de aceptación y rechazo de la materia prima al momento de la recepción y control en el almacenamiento de alimentos.

DESARROLLO:

- **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.

Escaneado con CamScanner

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

Escaneado con CamScanner

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.

Escaneado con CamScanner

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

Rotulación de Alimentos: Tener en cuenta todos los alimentos que ingresan almacenamiento de alimentos deben ser rotulados teniendo en cuenta primeros en entrar primeros en salir.

ROTULO DE ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

ROTULO DE ALIMENTOS	
NOMBRE	
FECHA DE INGRESO	
FECHA DE VENCIMIENTO	
LOTE	
FECHA DE APERTURA	

ROTULO DE FRUVER

ROTULO DE ALIMENTOS	
NOMBRE	
FECHA DE INGRESO	
FECHA DE SALIDA	

Se debe revisar fechas de vencimientos y lote al momento del ingreso de los alimentos, asi como también los criterios de aceptación y rechazo de cada uno de los grupos de alimentos toma de temperaturas para el caso de cárnicos, productos lácteos.

Se refuerza diligenciamiento de formatos que soportan todos los procesos del servicio de alimentación.

Escaneado con CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Diligenciamiento de rótulos de todas la materia prima u alimentos que ingresa teniendo en cuenta los criterios.	Personal Manipulador	Diario
Recibir la materia prima teniendo en cuentas criterios de aceptación y rechazo.	Personal Manipulador	Diario
Revisar todos los días mañana y tarde los alimentos y retirar rótulos de alimentos que ya no se tengas stop.	Personal Manipulador	Diario
Diligenciamiento de formatos propios del servicio de alimentación y almacenamiento de alimentos.	Personal Manipulador	Diario

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
audia Yira Quiñones Filoteo	Nutricionista	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
llian Fernandez	Coordinador	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	

Anexos: registro fotográfico

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

FORMATO LISTADO INGRESO AL SERVICIO Y ASISTENCIA A LAS ACTIVIDADES

Código: FOR-PSS-525
Versión: 0
Fecha: Memo I2021039413-22/12/2021
Página: 1 de 1

Nombre Unidad Operativa: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER FECHA: 22 de Agosto 2022

Nombre del responsable: Claudia Yiru Quintero - Refuerzo BPM con TH.

ITEM	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		ASISTE A LAS ACTIVIDADES		NOMBRES	APELLIDOS	FIRMA	OBSERVACIONES
	TIPO	No.	SI	NO				
1	C.C	52531083			Dora vargas	Vargas Mesa	Dora Vargas	
2	C.C	52727301			Luz Yenit	Cardenas Alvarez	Cardenas	
3	C.C	1108[illegible]971			Feiley	Mendoza D	Feiley M.	
4	C.C	39176634			Lucero	Sanches.	Lucero S.	
5	C.C							
6	C.C							
7	C.C							
8	C.C							
9	C.C							
10	C.C							
11	C.C							
12	C.C							
13	C.C							
14	C.C							
15	C.C							
16	C.C							
17	C.C							
18	C.C							
19	C.C							
20	C.C							
21	C.C							
22	C.C							
23	C.C							
24	C.C							
25	C.C							
26	C.C							

Escaneado con CamScanner

REGISTRO FOTOGRÀFICO

ACTA DE ACTIVIDAD

FECHA: 22 de agosto 2022

HORA: 1:00 – 2:00 pm

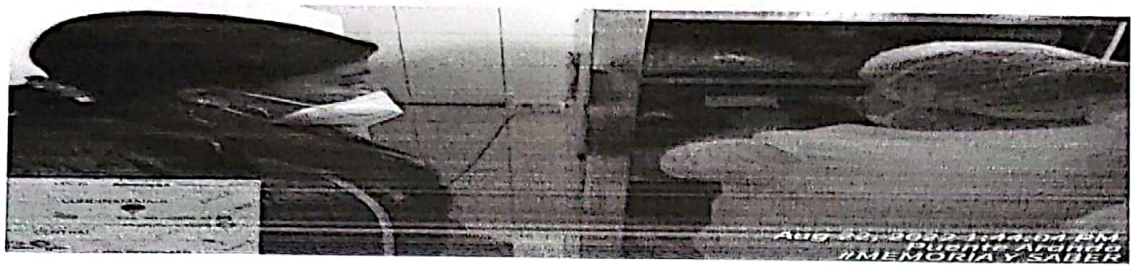
LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: REFIERZO DE BPM





Escaneado con CamScanner





Escaneado con CamScanner