ACTA N° ----------

FECHA: Bogotá, 19 de enero 2023

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION (Compras, Transporte, Recibo y Almacenamiento)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación.
2. Metodología
3. Desarrollo de la temática
4. Pre y pos test.

OBJETIVO: Garantizar el cumplimiento de todos los procesos en el servicio de alimentación, de tal manera que al consumidor final llegue una alimentación inocua.

METODOLOGIA: El taller se realiza de manera teórica por medio de presentación en Power Point se les explica la temática expuesta, previo a realizar el pre test; posterior al tema expuesto se clarifica dudas de la temática y se procede a realizar Post test.

Saludo y Bienvenida a los Participantes.

COMPRAS: Identificar y seleccionar proveedores.

Especificaciones y criterios de

calidad

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, etc.
- Techo, paredes y pisos en material fácilmente lavable.
- Interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad
- cuando se requiere.
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto:
- Refrigeración a máximo 4 ° C
- Congelación a máximo - 18 °C

Powered by CamScanner

- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con el piso.
- Deben 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:

Destinar una persona de servicio de alimentación, con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C o congelación (-8 °C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
- Los alimentos perecederos se deben almacenar a temperatura de refrigeración o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un rotulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto. Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el asociado debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar).
- Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema *primero en entrar primeros en salir* (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.
- El comedor con más de 200 participantes, podrán comprar arroz en bulto dada la alta rotación de este alimento, el comedor con 200 participantes o menos podrán comprar arroz en presentación comercial de máximo 20000 gramos. Independiente de la cobertura asignada al comedor, la leche en polvo no podrá comprarse en una presentación individual mayor a 1200 gramos; los alimentos como frijol seco, garbanzo, arveja seca, lenteja y azúcar deberán adquirirse en presentaciones individuales no mayores a 5000 gramos.
- Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos deben estar separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.
- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, situación que debe quedar reflejada en el respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento.

Powered by CamScanner

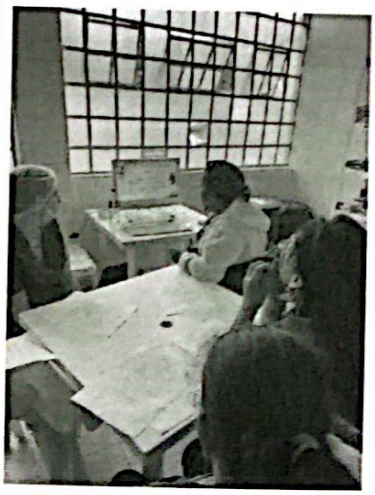
- En el almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo al peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
- Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, sin goteos o fugas.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo.
- No se debe saturar el refrigerador o el congelador. Si no hay espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.
- Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos "Control de temperatura en refrigeración" y "Control de temperatura de congelación" publicados en el SIG de la página Web de la SDIS. Se debe realizar un monitoreo, tres veces al día, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.
- Diligenciar diariamente el "formato de control de entrada y salida de alimentos asociados", de acuerdo con las existencias reales de los alimentos que allí se encuentren.
- Para el manejo de bolsas para almacenamiento de alimentos, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

    - Almacenar las bolsas en un recipiente plástico, hermético y rotulado, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.
    - Retirar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar.
    - No reutilizar las bolsas donde se ha almacenado algún tipo de alimento.
    - No someter las bolsas al calor.
    - No cocinar el alimento con el empaque.
    - No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
    - No almacenar las bolsas con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.
    - Depositar las bolsas que son susceptibles de reciclar en el contenedor correspondiente según lo establecido en el subcomponente ambiental.

REGISTRO FOTOGRAFICO

Powered by CamScanner





CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día el mes de febrero 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Yira Quiñones Filoteo	Nutricionista	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
William Fernández	Coordinador	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maria Esmeralda leiva	Servicios generales	memoria y saber	
Ferley mendoza	Aux. cocina	memoria y saber	
Monica Baena	Servicios	C. Memoria y S.	
Ludubia Olarte A.	S. Generales	Memoria y S.	
Yenit Canales	Aux Cocina	Memoria y Saber	
Carmen bocanegra	Aux generales	Memoria y saber	
Dora Vargas	Aux cocina	memoria y saber	
Gabriel Ruelle	AUX generales	MEMORIA Y SABE	

Powered by CamScanner