ACTA N° 617

FECHA: Bogotá, 04 de abril 2023

HORA: 1:00 – 2:00 PM

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CRITERIOS DE ACEPTACION 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 en 3 horas 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:

Saludo a los participantes y bienvenida al personal manipulador de alimentos por hacer parte del equipo de trabajo.

Powered by CamScanner

- **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

Powered by CamScanner

La capacitación se efectuó el día 14 de julio 2022 para dar cumplimiento a la temática y como inducción al personal manipulador al servicio de alimentación.

Se efectúa test a los participantes.

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

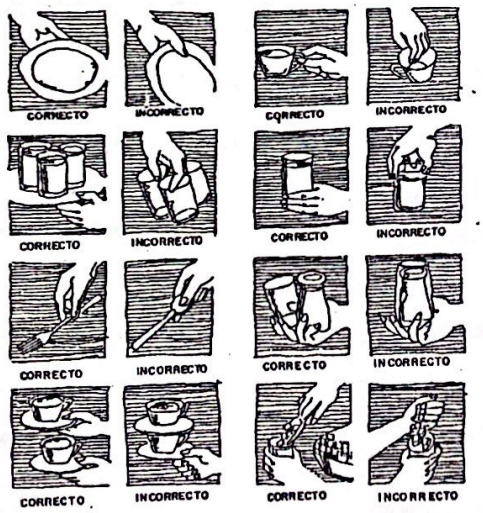
Se les indica el proceso de Compras donde se incluye los criterios de aceptación y rechazo de alimentos; Garantizando el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ofrecidos en centro Día.

- **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.

Powered by CamScanner

- 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



Compromisos:

Powered by CamScanner

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

REGISTRO FOTOGRAFICO



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
Claudia Yira Quiñones Filoteo	Nutricionista	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
William Fernández	Coordinador	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
Johana Vargas	Manipuladora de alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	

Powered by CamScanner