

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 10

Lugar	Centro transitorio Antonia Santos
Fecha	07/5/2025 01:15 pm
Tema	CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo y Bienvenida 2. Metodología 3. Desarrollo de la temática 4. Cierre. <p>DESARROLLO:</p> <p>OBJETIVO: Verificar que los alimentos suministrados en las unidades operativa cumplan con las características organolépticas, normatividad vigente y requisitos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.</p> <p>Se procede a la explicación sobre los procedimientos desde la compra hasta la distribución de alimentos.</p> <p>Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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/o 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. <p><u>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:</u></p> <p>Según la resolución 3264 de 2013, se definen de la siguiente manera: “Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), estas se deben de aplicar en las diferentes etapas de los procesos inherentes a los alimentos y al servicio de alimentación, en aplicación de la norma los procesos son los siguientes:</p> <p>Compra de alimentos</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 10

	<div><div><div>-Transporte</div><div>-Recibo</div><div>-Almacenamiento</div><div>-Preparación</div><div>- Servido y distribución</div></div><div><div>. Requisitos previos para la recepción de alimentos:</div><div>Días y horarios de recepción de alimentos: el asociado definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega de acuerdo al instructivo Compra directa de alimentos INS-PSS-123 para operadores, esta información debe quedar plasmada en un cronograma para la verificación por parte de la interventoría o supervisión de la SDIS.</div><div>Es importante que la actividad de recepción de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.</div><div>Lugar de recepción: el sitio destinado para la recepción de alimentos debe contar con las condiciones sanitarias adecuadas, de acuerdo con la normatividad vigente.</div><div>Equipos y utensilios para la recepción de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:</div><div><div><div><div>• Báscula en buen estado.</div><div>• Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.</div><div>• Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.</div><div>• Canastillas en buen estado.</div></div></div><div>Personal responsable de la recepción de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo que se describen en la actividad 2 del presente instructivo, conocer la normatividad relacionada con el rotulado de alimentos como la Resolución 5109 de 2005 y el decreto 1500 de 2007 para productos cárnicos Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 y demás normas que las sustituyan, modifiquen o complementen.</div><div><div><div>▪ Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar con la siguiente dotación: uniforme o bata de color claro con cierre o broches sin botones ni bolsillos, zapatos cerrados, gorro, cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.</div><div>▪ Aplicar las medidas de bioseguridad adoptadas por la Secretaría Distrital de Integración Social en el marco de una emergencia sanitaria</div></div></div></div><div><div>VERIFICACION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD</div><div><div><div>• Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento de la recepción.</div><div>• Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilogramos, gramos, litros, mililitros, centímetros cúbicos o unidades.</div><div>• Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.</div></div></div><div>Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:</div><div><div>✓ Carne</div><table><tr><th>FACTOR</th><th>BUENA CALIDAD</th><th>MALA CALIDAD</th></tr></table></div></div></div></div>	FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD		

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 10

Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bacteria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2°C;	Sin refrigerar y a más de 6 °C, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ Pollo

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2°C	Sin refrigerar y a más de 6°C
Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ Pescado



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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO AYUDA DE MEMORIA

Código: FOR-GD-040

Versión: 0

Fecha: Memo I2024016440 –
18/06/2024

Página: 4 de 10

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Carne firme y elástica a l Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/-2°C, Congelado menor a -18°C	Sin refrigerar y mayor de 6°C, o con signos de descongelamiento.
Olor	Fresco y natural, sin presencia de olor fuerte	Agrio – amoníaco.
Apariencia	Ojos brillantes, húmedos, transparentes, cristalinos salientes Ventre con paredes intactas - Forma normal Órganos intactos	Ojos turbios, rojizos, hundidos, secos Ventre roto o hinchado Órganos blandos o líquidos, masa gris
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ Leche y productos lácteos

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: líquida, y con capa babosas. Yogurt o Kumis: desuerado “tipo leche cortada”
Color, Tejido muscular	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	No mayores de 4°C +/- 2°C refrigerados	Mayor a 6°C y sin refrigerar
Olor	Característico	Olor a descomposición, rancio

Apariencia	Pasteurizados Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado, limpios, sin roturas y con fecha de caducidad sin cumplirse.	Sin pasteurizar Con partículas extrañas y/o moho. En recipientes o envases deteriorados Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Huevos**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
--------	---------------	--------------

Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa. La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema perfectamente.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante. Yema aplastada, clara aguada. Al agitarlo se siente movimiento.
---------	---	--

Color	Blanco o rojizo Clara: transparente	Negro
-------	-------------------------------------	-------

	Yema: amarilla	
Temperatura	Menor a 25°C	Mayor a 25°C
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero, sin roturas y limpio, sin presencia Excremento	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.
Rotulado	Por huevo con maquina o Stiker por cubeta que contenga mínimo: Productor, lote y fecha de vencimiento.	Sin presencia de rotulado.



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO AYUDA DE MEMORIA

Código: FOR-GD-040

Versión: 0

Fecha: Memo I2024016440 –
18/06/2024

Página: 6 de 10

✓ **Enlatados**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.
Color	Característico	-
Temperatura	Ambiente	-
Olor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladuras, ni abombadas y sin oxidación.	Sin fecha de vencimiento o ya caducada. Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando. Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Cereales, granos y harinas**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina: característica.	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable

✓ **Criterios para evaluar la calidad de la papa**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente. Blanda.
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa.
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 7 de 10

Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos, u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Presencia de germinación
------------	--	---

Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

- El personal manipulador de alimentos encargado de la recepción debe registrar en la factura o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).
- Para aceptar un alimento además de los criterios de aceptación y rechazo contenidos en este documento, se deben tener en cuenta los documentos establecidos para cada servicio social como:
 - **Anexos técnicos.**
 - **Fichas técnicas de bien, producto o servicio.**
 - **Documentos contractuales relacionados con este instructivo.**
- Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas.
- En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por cantidad o calidad y ello afecte la prestación del servicio de alimentación, quienes realicen la recepción de alimentos, serán los responsables de las reposiciones respectivas, con las condiciones establecidas por la SDIS.
- **Calidad e inocuidad:** sí el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe quedar claramente registrado en las observaciones en el original y copias de la remisión o factura de manera muy específica, en letra legible.
- **Cantidad:** revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión o factura contra el pedido, cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión o factura dejando las observaciones en el original y copias, en caso de que las cantidades entregadas por el proveedor sean mayores debe devolverse el excedente, si el proveedor define que no recibirá el excedente, el operador en asociación deberá registrarlo en la remisión o factura para justificar el excedente.
- Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión o factura original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los proveedores para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad.
- Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del responsable del servicio o coordinador de la unidad operativa, personal manipulador y encargado

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 8 de 10

de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

La persona que recibe los alimentos, debe conocer las cantidades que serán entregadas por el proveedor e igualmente las especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos a recibir. En ningún caso esta actividad será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada.

Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.
- El personal debe saber cómo verificar el termómetro.

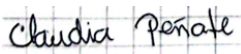
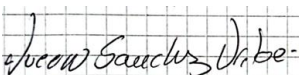
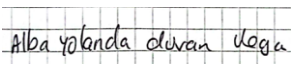
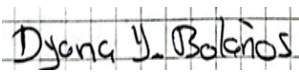
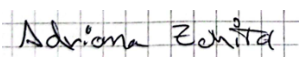
i. Verificación calibración del termómetro de

alimentos: Método del punto de hielo

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 9 de 10

	<p>minutos o hasta que el indicador deje de moverse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga. • Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F). • Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo. <p>Se adjunta registro fotográfico.</p>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Claudia Peñate 	Nutricionista.	C.C.T. Antonia Santos
	Lucero Sánchez 	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
	Yolanda Duran 	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
	Dyana Bolaños 	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
	Adriana Zurita 	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento a los criterios durante la recepción y almacenamiento de los alimentos.	Personal Manipulador	Cada vez que se reciba los alimentos.
	.		
Próxima reunión	No Aplica		
Elaboró	Claudia Peñate Tovar, Nutricionista, C.C.T Antonia Santos.		

FECHA:07-05-2025

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: CRIERIOS PARA
EVALUAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**

**RESPONSABLE:ND Claudia
Peñate**

