ACTA N° 212

Recepción Materia Prima

FECHA: Bogotá, septiembre 26 de 2024.

HORA: 1:00 p.m. - 1:40 p.m.

LUGAR: Servicio de Alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8.

TEMA: Recepción materia prima

ASISTENTES: Equipo servicio de alimentos y servicios generales del CIAE Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Entrega y solución de pretest.
3. Capacitación sobre recepción de materia prima
4. Despejar dudas y solución del postest.
5. Análisis de datos.
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la reunión a las 1:00 p.m. Se hace extensivo el saludo a los asistentes.
2. Solución de pretest.
3. Para brindar la información de esta capacitación se emplea una presentación con la información pertinente sobre el tema.

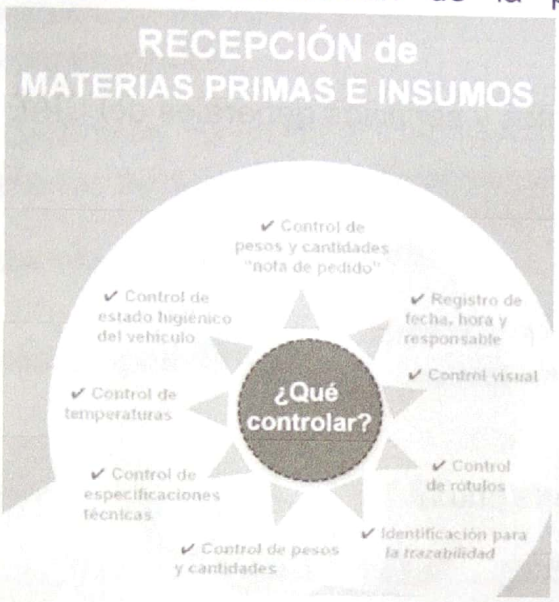
Objetivo general: Resaltar la importancia de una correcta recepción de materias primas que es una de las Prácticas Correctas de Higiene y es esencial en toda la operación del servicio de alimentos.

Scanned with CamScanner

La recepción de alimentos es importante porque es la primera etapa del proceso de elaboración o preparación de los alimentos. Para que lleguen a cada participante en buen estado, es fundamental hacer una buena recepción y comprobación de las materias primas.

Objetivos Específicos:

- Observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado del producto.
- Realizar la verificación de la precisión y calidad del pedido, el pesaje.







Scanned with CamScanner

4. Se realiza el post-test. Se efectúa una actividad práctica donde el equipo describe los pasos importantes a tener en cuenta para realizar la recepción de materia prima minimizando las posibles contaminaciones y errores en dicha tarea.
5. Se visualiza según los datos recopilados, que el 50 % del equipo tiene confusión en temperaturas y el otro 50% en la cantidad de producto a recibir. Se hace refuerzo en el tema de manejo de temperaturas y su importancia en el momento de hacer la recepción de materia prima. Se despejan las inquietudes en cuanto a qué alimentos se deben recibir con cadena de frio y aquellos donde la temperatura no es punto de control. (Alimentos de abarrotes). También se hace claridad, en las cantidades y los alimentos solicitados (se recibe lo que se solicitó y se regresa los excedentes y productos no solicitados), esto con el fin de evitar perdida de producto o disminuir la calidad de alimento y de no exceder la capacidad de almacenamiento.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 24 de octubre y se tratara de los criterios de Aceptación y Rechazo de los alimentos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Jimenez	Serv. gral	CIAE G8	Sandra Jimenez
Maria Ynes Ramos	Serv gral	CIAE G8	MR.
Olga Omaira Hoyos	M. Alimentos	CIAE G8	
Luz Helena	Sr Alimentos	CIAE G8	

Elaboró: Nancy Martínez Segura

Scanned with CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "RECEPCION DE MATERIA PRIMA"	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: Sandra Jimenez **Fecha** 26-09-24

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué es la recepcion de materia prima?

a	Proceso mediante el cual almacenamos los alimentos	a
b	Proceso mediante el cual adquirimos alimentos	b
c	Proceso mediante el cual clasificamos alimentos	c
d	Ninguna de las anteriores	d
(e)	Todas las anteriores	(e)

2 En el lugar de almacenamiento, es indispensable mantener:

a	Contar con suficientes alimentos	a
b	Contar con equipos deficientes	b
(c)	El orden y la limpieza del lugar	(c)
d	Contar con trampas para roedores.	d

3 Encaso que la materia prima no cumpla con la cantidad solicitada:

a	Se debe improvisar y recibir	a
b	Se debe almacenar	b
(c)	No se recibe, se realiza la devolucion	(c)
d	Ninguna de las anteriores	d

4 La temperatura de recepcion de materias primas...

a	Es importante para los alimentos de abarrotes	a
b	Se debe manejar según el tipo de alimento	(b)
c	Debe ser elevada para los productos carnicos	c
(d)	Todas las anteriores	d
e	No se pueden controlar.	e

5 Como debe estar la materia prima en el vehiculo de transporte:

a	La materia prima de diferente naturaleza deben estar separadas entre si	a
b	Mezclada entre si	b
c	Debe estar aislada del suelo	c
d	Puede estar transportada junto a elementos quimicos.	d
(e)	a y c son correctas	(e)

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "RECEPCION DE MATERIA PRIMA"	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: Maria Ynés Ramos G. **Fecha** 26-09-2024

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué es la recepcion de materia prima?

a	Proceso mediante el cual almacenamos los alimentos	a
b	Proceso mediante el cual adquirimos alimentos	b
X	Proceso mediante el cual clasificamos alimentos	c
d	Ninguna de las anteriores	d
e	Todas las anteriores	X e

2 En el lugar de almacenamiento, es indispensable mantener:

a	Contar con suficientes alimentos	a
b	Contar con equipos deficientes	b
X	El orden y la limpieza del lugar	X c
d	Contar con trampas para roedores.	d

3 Encaso que la materia prima no cumpla con la cantidad solicitada:

X a	Se debe improvisar y recibir	a
b	Se debe almacenar	b
c	No se recibe, se realiza la devolucion	X c
d	Ninguna de las anteriores	d

4 La temperatura de recepcion de materias primas...

a	Es importante para los alimentos de abarrotes	a
b	Se debe manejar según el tipo de alimento	X b
X	Debe ser elevada para los productos carnicos	c
d	Todas las anteriores	d
e	No se pueden controlar.	e

5 Como debe estar la materia prima en el vehiculo de transporte:

a	La materia prima de diferente naturaleza deben estar separadas entre si	a
b	Mezclada entre si	b
X	Debe estar aislada del suelo	c
d	Puede estar transportada junto a elementos quimicos.	d
e	a y c son correctas	X e

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "RECEPCION DE MATERIA PRIMA"	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: Mely Alarcón **Fecha** 26 09 2024

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué es la recepcion de materia prima?

a	Proceso mediante el cual almacenamos los alimentos	a
b	Proceso mediante el cual adquirimos alimentos	b
c	Proceso mediante el cual clasificamos alimentos	c
d	Ninguna de las anteriores	d
e X	Todas las anteriores	e X

2 En el lugar de almacenamiento, es indispensable mantener:

a	Contar con suficientes alimentos	a
b	Contar con equipos deficientes	b
c X	El orden y la limpieza del lugar	c X
d	Contar con trampas para roedores.	d

3 Encaso que la materia prima no cumpla con la cantidad solicitada:

a X	Se debe improvisar y recibir	a
b	Se debe almacenar	b
c	No se recibe, se realiza la devolucion	c X
d	Ninguna de las anteriores	d

4 La temperatura de recepcion de materias primas...

a	Es importante para los alimentos de abarrotes	a
b X	Se debe manejar según el tipo de alimento	b X
c	Debe ser elevada para los productos carnicos	c
d	Todas las anteriores	d
e	No se pueden controlar.	e

5 Como debe estar la materia prima en el vehiculo de transporte:

a	La materia prima de diferente naturaleza deben estar separadas entre si	a
b	Mezclada entre si	b
c	Debe estar aislada del suelo	c
d	Puede estar transportada junto a elementos quimicos.	d
e X	a y c son correctas	e X

Scanned with CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "RECEPCION DE MATERIA PRIMA"	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: Olga Omaris Herrera **Fecha** Sep. 26. 2024

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué es la recepcion de materia prima?

a	Proceso mediante el cual almacenamos los alimentos	a
b	Proceso mediante el cual adquirimos alimentos	b
c	Proceso mediante el cual clasificamos alimentos	c
d	Ninguna de las anteriores	d
e	Todas las anteriores	e

2 En el lugar de almacenamiento, es indispensable mantener:

a	Contar con suficientes alimentos	a
b	Contar con equipos deficientes	b
c	El orden y la limpieza del lugar	c
d	Contar con trampas para roedores.	d

3 Encaso que la materia prima no cumpla con la cantidad solicitada:

a	Se debe improvisar y recibir	a
b	Se debe almacenar	b
c	No se recibe, se realiza la devolucion	c
d	Ninguna de las anteriores	d

4 La temperatura de recepcion de materias primas...

a	Es importante para los alimentos de abarrotes	a
b	Se debe manejar según el tipo de alimento	b
c	Debe ser elevada para los productos carnicos	c
d	Todas las anteriores	d
e	No se pueden controlar.	e

5 Como debe estar la materia prima en el vehiculo de transporte:

a	La materia prima de diferente naturaleza deben estar separadas entre si	a
b	Mezclada entre si	b
c	Debe estar aislada del suelo	c
d	Puede estar transportada junto a elementos quimicos.	d
e	a y c son correctas	e

Scanned with CamScanner