ACTA N° 187

FECHA: Bogotá, septiembre, 23 de 2024.

HORA: 1:00 p.m. - 2:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación BPM Solicitud, compra, recepción y almacenamiento de materia prima

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tec alimentos
Manipuladores de alimentos y Auxiliares de servicios generales. (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Presentación del prer test
3. Explicación breve sobre los procedimientos de solicitud, compra, recepción y almacenamiento de materia prima.
4. Presentación del post test

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación dando un saludo inicial a los manipuladores, recordando la importancia de realizar el proceso de compra, recepción y almacenamiento de acuerdo a los estándares establecidos por la SDIS y la resolución 2674 de 2013 de acuerdo a su interpretación en calidad e inocuidad ya que estas características se mitiga las pérdidas de alimentos, sobre stock en almacenamiento y sobre maduración de alimentos perecederos.
2. Se presenta el pre test y la solución del mismo.
3. Se explicó de qué se compone el formato Plan de compras semanal y mensual, como se alimenta y por qué su importancia, se explicó que, si se le da uso al formato con el fin de controlar los alimentos a solicitar, ese formato consta de un listado absoluto de los alimentos que contiene la minuta, están las cantidades por día de cada uno de ellos y así se totaliza al finalizar semana, se cuenta con un consolidado mensual o a su acomodo según se requiera formular el pedido.
4. Se habla específicamente de la recepción de materia prima, donde se debe contar con el formato de verificación de vehículos para tener la trazabilidad y constancia del vehiculo que entrega los alimentos, adicionalmente se debe contar con el formato

de recepción de materia prima el cual se diligencia con el fin de tener consignados y llevar un control de todos los alimentos ingresados a la unidad operativa donde a estos se les debe garantizar en su ingreso el # de lote, fecha de vencimiento, estado de los empaques y temperaturas si así lo requiere.

5. Se habló también de la importancia de almacenar todos loa alimentos utilizando las PEPS donde se garantizará una rotación de todos los alimentos y así poder hacer uso de los alimentos con fechas de vencimientos mas cercanas dejando los que cuentan con fechas mas lejanas para un consumo posterior.
6. Se debe tener en cuenta también, al momento de almacenar Inmediatamente realizar el diligenciamiento del rotulo guía que se encuentra siempre al frente de cada producto.
7. Se recalca la importancia de realizar pre selección diariamente después de la recepción del mercado Fruver, ya que estos alimentos van sufriendo una maduración constante debido al calor, humedad y tiempo.
8. Se entrega el post test y se espera a la solución del mismo dando una retroalimentación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar la rotulación de los alimentos al momento de la recepción, realizar cada proceso de adquisición hasta el consumo de los alimentos con el mas estricto nivel de detalle.	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 5	A lo largo de la ejecución del contrato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia





Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos.

PRE Y POST TEST

Buenas prácticas de manipulación de alimentos COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

NOMBRE: Isabel Cano Ortiz *Pre test* FECHA: 23-09-24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - A. **Formato Plan de compras.**
   - ✓B. **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - C. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - D. **Todas las anteriores.**
2. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - E. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - F. **Bascula**
   - G. **Formato de recepción de materia prima.**
   - ✗H. **Todas las anteriores.**
3. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - A. **Sobre maduración del producto.**
   - B. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - C. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - ✓D. **Todas las anteriores.**
4. ¿En qué consisten las PEPS?
   - A. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - ✓B. **Rotación correcta de los alimentos**
   - C. **Postergar salida de alimentos por contingencia**

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - I. **Formato Plan de compras.**
   - ✓J. **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - K. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - L. **Todas las anteriores.**
6. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - M. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - N. **Bascula**
   - O. **Formato de recepción de materia prima.**
   - ✗P. **Todas las anteriores.**
7. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - E. **Sobre maduración del producto.**
   - F. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - G. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - H. **Todas las anteriores.**
8. ¿En qué consisten las PEPS?
   - D. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - ✓E. **Rotación correcta de los alimentos**
   - F. **Postergar salida de alimentos por contingencia**

PRE Y POST TEST

Buenas prácticas de manipulación de alimentos COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

Pre test

NOMBRE: Luis Carlos Cardona FECHA: 27-09-2021

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - A. **Formato Plan de compras.**
   - B. **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - C. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - D. **Todas las anteriores.** X
2. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - E. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - F. **Bascula**
   - G. **Formato de recepción de materia prima.**
   - H. **Todas las anteriores.** X
3. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - A. **Sobre maduración del producto.**
   - B. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - C. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - D. **Todas las anteriores.** X
4. ¿En qué consisten las PEPS?
   - A. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - B. **Rotación correcta de los alimentos**
   - C. **Postergar salida de alimentos por contingencia**

Todas

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - I. **Formato Plan de compras.**
   - J. **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - K. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - L. **Todas las anteriores.** X
6. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - M. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - N. **Bascula**
   - O. **Formato de recepción de materia prima.**
   - P. **Todas las anteriores.** X
7. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - E. **Sobre maduración del producto.**
   - F. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - G. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - H. **Todas las anteriores.**
8. ¿En qué consisten las PEPS?
   - D. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - E. **Rotación correcta de los alimentos**
   - X **Postergar salida de alimentos por contingencia**

PRE Y POST TEST
Buenas prácticas de manipulación de alimentos COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

Pre test

NOMBRE: maria minfa FECHA: 23

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - A. **Formato Plan de compras.**
   - B. **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - C. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - D. **Todas las anteriores.**
2. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - E. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - F. **Bascula**
   - G. **Formato de recepción de materia prima.**
   - H. **Todas las anteriores.**
3. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - A. **Sobre maduración del producto.**
   - B. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - C. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - D. **Todas las anteriores.**
4. ¿En qué consisten las PEPS?
   - A. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - B. **Rotación correcta de los alimentos**
   - C. **Postergar salida de alimentos por contingencia**

todos.

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - I. **Formato Plan de compras.**
   - J. **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - K. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - L. **Todas las anteriores.**
6. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - M. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - N. **Bascula**
   - O. **Formato de recepción de materia prima.**
   - P. **Todas las anteriores.**
7. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - E. **Sobre maduración del producto.**
   - F. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - G. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - H. **Todas las anteriores.**
8. ¿En qué consisten las PEPS?
   - D. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - E. **Rotación correcta de los alimentos**
   - F. **Postergar salida de alimentos por contingencia**

todos.

PRE Y POST TEST
Buenas prácticas de manipulación de alimentos COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

Pre test

NOMBRE: Dayron Hernandez **FECHA:** 23/9/24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - A. **Formato Plan de compras.**
   - X **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - C. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - D. **Todas las anteriores.**
2. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - E. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - F. **Bascula**
   - G. **Formato de recepción de materia prima.**
   - X **Todas las anteriores.**
3. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - A. **Sobre maduración del producto.**
   - B. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - C. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - X **Todas las anteriores.**
4. ¿En qué consisten las PEPS?
   - A. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - X **Rotación correcta de los alimentos**
   - C. **Postergar salida de alimentos por contingencia**

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Qué se debe tener en cuenta para realizar el proceso de compra y solicitud?
   - I. **Formato Plan de compras.**
   - J. **Contar con inventario real antes de la solicitud.**
   - K. **Rectificar fechas de vencimiento al momento de la compra**
   - X **Todas las anteriores.**
6. ¿Qué criterios se deben tener él cuenta para realizar la recepción de materia prima?
   - M. **Formato de solicitud o relación de alimentos impreso**
   - N. **Bascula**
   - O. **Formato de recepción de materia prima.**
   - X **Todas las anteriores.**
7. Se debe hacer preselección diariamente y en el momento de la recepción. ¿Que se debe evaluar en este proceso?
   - E. **Sobre maduración del producto.**
   - F. **Priorización de alimentos para pre alistar de acuerdo a minuta.**
   - G. **Realizar pre selección diariamente en horas de la mañana.**
   - X **Todas las anteriores.**
8. ¿En qué consisten las PEPS?
   - D. **Hacer uso adecuado de la materia prima**
   - X **Rotación correcta de los alimentos**
   - F. **Postergar salida de alimentos por contingencia**

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitacion Compra, recepcion, recibo y Almacena 2. Lugar o Localidad o Sede: centro integrado Abastos carrera grados S. Tenthos 3. Fecha y hora: 23-09-2024 / 2:00pm - 3:00pm

4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez lópez 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Luis Carlos cardenas	cc	1007278675	CIAE GS	Aux serv generals	No Aplica	luiscardenas7505@gmail.com.	3144686561	Luis Cardenas
2	Mario Niño barinas	CC	51517881	CIAE GS	Serv Generals	no Aplica		3144619346	MIÑO
3	Dayron Nicolay Fernandez	CC	1016079050	CIAGGS	Aux Cocina	No Aplica	cocinadenay@gmail.com	3006830349	Dayron Nicolay Fernandez
4	Isabel Tapia Ortiz	cc	50.955.550	CIAEGS	Aux cocina	No Aplica	isabeltapia.7@gmail.com	3057677785	Isabel Tapia Ortiz
5	Wilver A Ramirez lópez	cc	1018444607	CIAE GS	Tec Alimentos	No Aplica	wilverramirezlopez@gmail.com	3133155992	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.