ACTA GENERAL SOCIALIZACION CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

FECHA: Bogotá, 19/08/2025.

HORA: 08:59Am

LUGAR: Vía Virtual Whatsapp

TEMA: ACTA GENERAL SOCIALIZACION CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ASISTENTES: Talento Humano jardín salamandra

OBJETIVO: socializar al talento humano del jardín infantil salamandra, los criterios básicos para evaluar la calidad de los alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1) Saludo.

2) Tema.

3) Objetivo.

4) Desarrollo de la reunión

5) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 08:59 AM se realiza la socialización de la campaña por parte del equipo de Nutrición y servicios brindando al talento humano una explicación frente a como evaluar la calidad de los alimento, A través de un folleto, se explica a toda la comunidad educativa del Jardín salamandra, lo anteriormente mencionado.

A continuación, se presentan las actividades asociadas al presente instructivo, así como responsables y registro documental correspondiente:

Tabla 1. Actividades Instructivo Recpeción de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Requisitos previos para la recepción de alimentos	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Responsable o Coordinador(a) y personal manipulador de alimentos.	Factura o remisión

4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal manipulador de alimentos.	Registro control de entrada y salida de alimentos

Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición y de Abastecimiento, Secretaría Distrital de Integración Social.

✓ ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para la recepción de alimentos

✓ Días y horarios de recepción de alimentos: en las unidades operativas donde la SDIS compra directamente los alimentos, la Subdirección de Abastecimiento será la responsable de asignar la programación para la entrega de los alimentos; en las unidades operativas de los servicios sociales operados en asociación, 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. 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.

✓ Lugar de recepción: el sitio destinado para la recepción de alimentos debe contar con las condiciones sanitarias adecuadas, de acuerdo con la normatividad vigente.

✓ Equipos y utensilios para la recepción de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
- Canastillas en buen estado.

✓ 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.

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.

Aplicar las medidas de bioseguridad adoptadas por la Secretaría Distrital de Integración Social en el marco de una emergencia sanitaria.

✓ Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

- 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.

- 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.

- Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

✓ 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.

✓ Aspectos mínimos para la recepción de alimentos para servicios de operación directa y servicios de operación en asociación:

✓ Operación directa por parte de 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 de manera muy específica, en letra legible.

- Cantidad: revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión contra el pedido definitivo enviado por la Subdirección de Abastecimiento. Cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión dejando las observaciones en el original y copias, en caso de que las cantidades entregadas por el comitente vendedor sean mayores debe devolverse el excedente.

Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los comitentes vendedores de los grupos de alimentos para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad u oportunidad, si se devuelven alimentos durante su recepción, no debe procederse a la generación del reclamo, únicamente se debe generar la novedad en la remisión, el comitente vendedor tendrá como plazo máximo para la reposición el día hábil siguiente en el horario establecido, lo cual aplicará únicamente para devoluciones por calidad.

En caso de no realizarse la reposición de alimento en el tiempo mencionado, el responsable o coordinador de la unidad operativa debe diligenciar correctamente el formato Reclamo y seguimiento a proveedores FOR-PSS-240 el cual deberá enviarse al correo reclamosensuministros@sdis.gov.co adjuntando remisión en medio magnético y registro fotográfico.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión por parte del responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad. En caso de que la recepción la realice el delegado, el responsable o coordinador de la unidad operativa deberá realizar verificación y dejar soporte (acta de reunión).

✓ Operadores en asociación

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

EVIDENCIA INFOGRAFIA



EVIDENCIAS DE ENVIO DE INFOGRAFIA AL EQUIPO PEDAGOGICO Y EQUIPODE SERVICIOS GENERALES


NUTRICIÓN Y SERVICIOS
Darlin, Genny, Jeimmy, Maria, Maribel, Maryuri, Nathaly, Olga, Teresa Jardin, Viviana, Yeni, ~katha, Tú
Criterios para evaluar la calidad de los Alimentos
Buenos días Equipo deTalento Humano del Jardín Infantil Salamandra, el día de Hoy 19 de Agosto de 2025 estamos compartiendo de parte del equipo de nutrición la campaña *criterios para evaluar la calidad de los alimentos, por favor tener en cuenta las recomendaciones y dar recibido muchas gracias.
Olga Quiroa
Teresa Jardin
Buenos días Equipo deTalento Humano del Jardín Infantil Salamandra, el día de Hoy 19 de Agosto de 2025 estamos compartien...
Recibido muchas gracias
Maria Perea


EQUIPO JARDÍN SALAMANDRA
Alexa, Darlin, Deissy, Diana, Diana, Genny, Jeimmy, Kathe, Lizeth, Marce, Maria, Maribel, Maryuri, Nathaly, Olga, Teresa Jardin, Viviana, Yeni...
Nathaly Amiga: Profes me están solicitando las copias de documentos que tengan error en el SIRBE sea por tipo de documento o que el documento esta mal...
Buenos días Equipo deTalento Humano del Jardín Infantil Salamandra, el día de Hoy 19 de Agosto de 2025 estamos compartiendo de parte del equipo de nutrición la campaña *criterios para evaluar la calidad de los alimentos, por favor tener en cuenta las recomendaciones y dar recibido muchas gracias.
Yoana Salamandra
Teresa Jardin
Buenos días Equipo deTalento Humano del Jardín Infantil Salamandra, el día de Hoy 19 de Agosto de 2025 estamos compartien...
Recibido. Gracias
Darlin
Buenos días recibido muchas gracias
Marce

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	

María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Genny Alexandra Parra	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Katherine Juliette Herre	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Marybel Rincon Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
María Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	

ELABORADO POR: Yeni Patricia Morales Responsable del servicio
Leidy Paola Duque u Profesional de atención a primera infancia