ACTA N° 134

FECHA: 21 de agosto de 2024

HORA: 10:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

TEMA: Socialización BPM recepción de alimentos

ASISTENTES: Lesly Fontalvo- Gian Carlos Diaz Nutricionista – Raul Martinez Coordinador - Auxiliares decocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa CC Caminos de Vida cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos. 2. Sensibilizar a los auxiliares sobre la importancia de realizar los adecuados procesos de limpieza y desinfección en el servicio. 3. Conocer y aplicar los formatos correspondientes a la recepción de alimentos

2.Introducción:

El Centro De Comunidad De Cuidado Caminos de vida se socializa por medio de los protocolos de la secretaria de Integración social, en el cual se busca establecer las orientaciones de Buenas Prácticas de manufactura con el fin de brindar alimentos inocuos y reforzar las practicas higiénicas en el servicio de alimentos. Para garantizar que en la unidad operativa CC Caminos de vida se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la FOR-GD-002 Página 2 de 5 SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente

programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos. Para el lavado de manos se les recuerda a los auxiliares que se debe hacer cada vez que se cambie de actividad en el servicio de alimentos y al salir del baño. La recepción de alimentos según lo estipulado en el protocolo.

2. Actividad a desarrollar:

Se realiza socialización del proceso de recepción de los alimentos que ingresan al servicio de alimentos descrito en el manual de Buenas Prácticas de manufactura. Durante el proceso de la recepción según su cadenade almacenamiento se lleva a cabo con la verificación del carro transportador si cumple con la normatividad vigente, que las personas que transportan los alimentos ingresen con la dotación adecuada, y el manipulador con la gastrónoma verifiquen los alimentos que cumplan con sus características organolépticas y sean recibidos.
Luego de aceptado el alimento se dispone rotularse y ser almacenados según su cadena de frio. Todo alimento que este almacenado en el área de cocina debe estar rotulado.

-Se aclaran dudas e inquietudes
-Logro: reconocer la resolución vigente para los procesos de manipulación de alimentos.
-Dificultades: Ninguna.
-Acción de mejora: a diario poner en práctica los protocolos establecidos.

3. Materiales: formato

4. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica lo aprendido en lo relacionado con la recepción de alimentos y practicas higiénicas.	Gastrónomo, personal del servicio	Todos los días de la prestación del servicio.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de septiembre de 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LESLY PAOLA FONTALVO A.	NUTRICIONISTA	CAMINOS DE VIDA	
GIAN CARLOS DIAZ	NUTRICIONISTA	CAMINOS DE VIDA	
RAÚL ARMANDO MARTÍNEZ	COORDINADOR	CAMINOS DE VIDA	

Anexos: registro de asistencia y evidencia fotográficas.

1. **Anexos**:

Chinauta, 21 de agosto de 2024

Evidencia fotográfica.

Tema: BPM recepción de alimentos

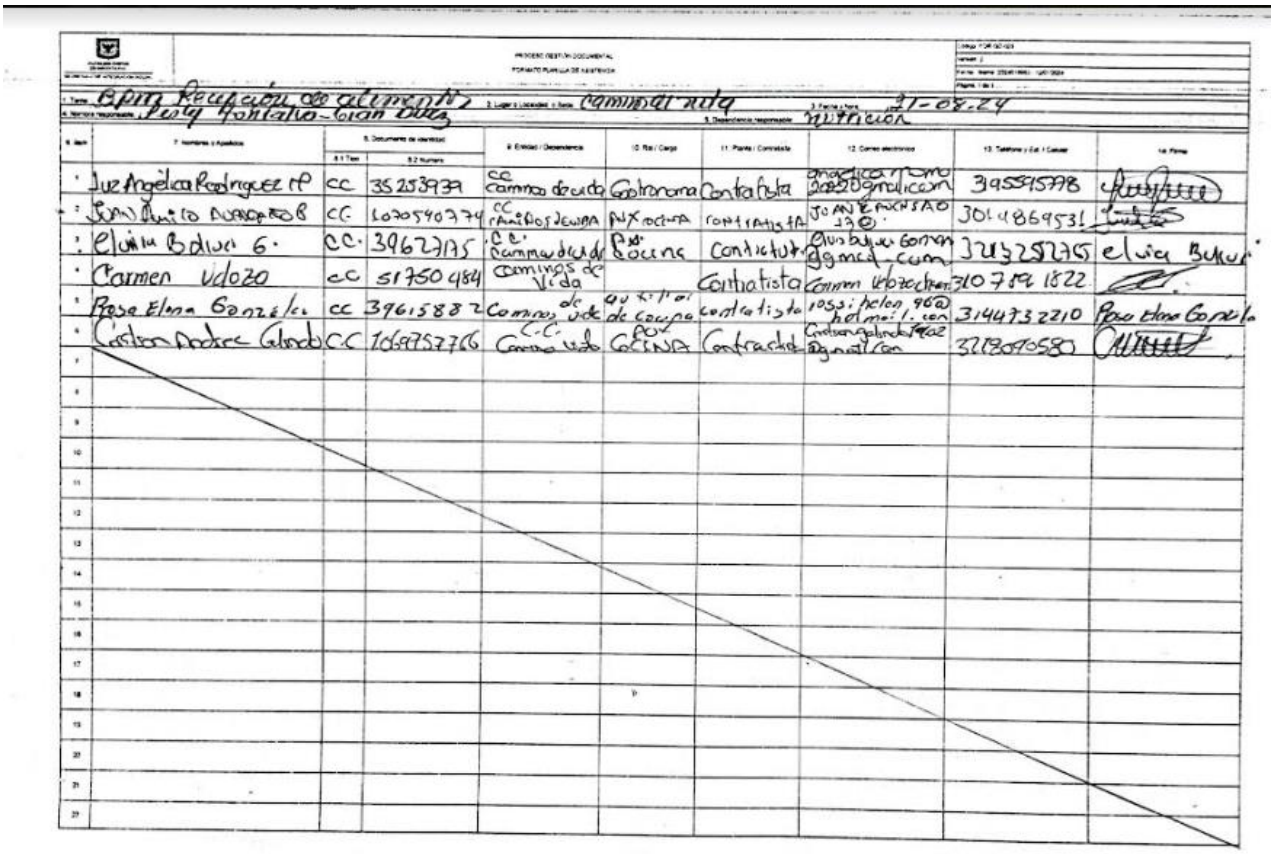




Chinauta, 21 de agosto de 2024

Lista de asistencia

Tema: BPM recepción de alimentos



1	Jue Angelica Rodriguez M	CC	35253939	CC camino de vida	Cocinera	Contratista	[illegible]	3155915778	
2	[illegible]	CC	1070540774	CC [illegible]	AUXILIAR	CONTRATISTA	[illegible]	3014869531	
3	Elvira Bolivar G.	CC.	39627175	C.C. Camino de vida	Aux. Cocina	Contratista	[illegible]	3143258735	Elvira Bolivar G.
4	Carmen Ubozo	CC	51750484	Caminos de Vida		Contratista	[illegible]	3107891822	
5	Rosa Elena Gonzalez	CC	39615882	Camino de vida	Aux. Cocina	contratista	[illegible]	3144732210	Rosa Elena Gonzalez
6	Cristian Andres Giraldo	C.C.	1069752766	Camino de vida	COCINA	Contratista	[illegible]	3179090580	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Decisar que el mercado llegue en optimos condiciones tanto de calidad como higiene
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
debe estar higienico con refrigeracion termo y estibas. y debe decir transporte de alimentos
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
Segun el alimento carnes -4- frutas -8. prote.

NOMBRES Y APELLIDOS Carmen Veloza
Fecha: 21/08/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
organo-leptica como color, olor, Segun sus. cualidad
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
Limpos desinfectados en termo refrigeracion. estibas, o termotasto. documentos sanitaria.
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
Forma. Congelado -20-4 ° Lacteos Verduras llegan a temperatura ambiente

NOMBRES Y APELLIDOS Carmen Veloza
Fecha: 21/08/2024

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Alimentos, en Perfecto estado, secos limpios, Fecha de vencimiento adecuada.
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
-Limpio, desinfectado, segun su temperatura debe cumplir unas condiciones dadas
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
Si son proteinas debe ser -4°
Sin son Fruer debe se: temperatura ambien

NOMBRES Y APELLIDOS Angélica Rodríguez
Fecha: 21/08/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Caracteristicas organolepticas Sean Propios del alimento.
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
Limpio, estibas, un termo fluto y aire acondicionado. - documentación Sanitaria, para poder hacer un Perfecto estado.
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
bovedas o temperatura ambiental
los proteinas - 2 4-4

NOMBRES Y APELLIDOS Angélica Rodríguez
Fecha: 21/08/2024

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Que lleguen en buen estado

2. QUE CAR^CTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
extinar, limpios y desinfectados.

3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
Fruta - 4. pollo 10 - -14.

NOMBRES Y APELLIDOS Elvira Bolaño Gonzalo
Fecha: 21/08/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
tiene que cumplir con la calidad de textura.

2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
desinfectados. tiene que tener extinc. con aire. acondicionado documentación. sanitaria para poder llevar los alimentos.

3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
Carne y pollos congelados -2 - 4.
frutas y verduras temperatura ambiente

NOMBRES Y APELLIDOS elvira Bolaño G
Fecha: 21/08/2024

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS

PRE-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
   Los alimentos deben llegar en buen estado los alimentos debe llegar
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
   el carro debe tener stivers y tener un toldo y estar limpio y desinfectado
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
   proteina-2-a-4 lo que es verduras debe llegar a temperatura ambiente los lacteos igual

NOMBRES Y APELLIDOS Rosa Elena González
Fecha: 21/08/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS

POS-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
   Que el alimento cumpla con sus especificaciones
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
   Que tenga un termo de refrigeración limpio stivers y documentación al día
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
   Todo lo Carnico de-2-a-4 las verduras llegan a temperatura ambiente.

NOMBRES Y APELLIDOS Rosa Elena González
Fecha: 21/08/2024

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS

PRE-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Que los alimentos llegen a en optimo estado para el servicio.
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
las caracteristicas que debe tener es termo de refrigeracion para alimentos que requieran refrigeracion.
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
Proteinas: Temperatura a -4. -3, Verduras a 3,2 grados.

NOMBRES Y APELLIDOS Cristian Galindo
Fecha: 21/08/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS

POS-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Que alimento cumpla con especificaciones.
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
Que tenga un termo de refrigeracion limpios, Estibas, temperatura Sanitaria.
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
Proteinas. Debe estar congelado -2a-4 las Verduras deben tener a temperatura adecuada.

NOMBRES Y APELLIDOS Cristian Galindo.
Fecha: 21/08/2024

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
   Recibir el mercado en buen estado y con buena fechas de vencimientos
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
   Limpio y desinfectado los carros tienen un termo. para los alimentos
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
   frutas y verduras -14
   carnicos o proteinas - 6

NOMBRES Y APELLIDOS Juan Camilo Acevedo P.
Fecha: 21/08/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: RECEPCION DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. DEFINA CON SUS PALABRAS QUE ES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
   Que cumpla los alimentos en buen estado color - olor - sabor
2. QUE CARACTERISTICA DEBE TENER EL VEHICULO QUE TRANSPORTA LOS ALIMENTOS
   Limpio tener estibas tener un termometro los documentos - nota y sanitaria
3. MENCIONE LAS TEMPERATURAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBEN TENER LOS ALIMENTOS PARA ACPETARLOS EN EL SERVICIO CUANDO EL PROVEEDOR LOS TRAE
   Frutas y verduras - temperatura ambiente
   carnicos y pollos - 2-4 temperatura

NOMBRES Y APELLIDOS Juan Camilo Acevedo P.
Fecha: 21/08/2024