FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	Compra segura y Recibo de materia prima
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Octubre 24 /2025 Duración: 1 hora
METODOLOGIA	Taller teórico recordando las directrices de la SDIS sobre el tema
AYUDAS EDUCATIVAS	Presentación en Powerpoint
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Esta capacitación hace parte de la capacitación permanente al talento humano del jardín infantil de FANA por parte del área de nutrición.
DESARROLLO	**Desarrollo de la Capacitación:** 1. **Presentación del Instructivo para el Recibo de Alimentos** Carolina Ochoa inició la capacitación explicando el **objetivo general** del instructivo: asegurar que los alimentos que llegan a la unidad operativa del jardín cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas. Esto se basa en la normativa establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), y tiene como fin garantizar que los alimentos recibidos sean seguros, adecuados en cantidad y oportunos en su entrega. 2. **Glosario y Conceptos Clave** Durante esta sección, se revisó detalladamente algunos términos importantes del instructivo, asegurándose de que el personal comprendiera su relevancia: o **Alimento de mayor riesgo en salud pública**: aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y que requieren mayor control. o **Cadena de frío**: el conjunto de medidas para asegurar que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada, desde su recepción hasta su almacenamiento. o **Características organolépticas**: cómo se perciben los alimentos a través de los sentidos (color, sabor, olor, textura), elementos que deben ser verificados en el proceso de recibo. 3. **Compra segura de alimentos:** La **compra segura de alimentos** es un paso fundamental para garantizar la inocuidad y la calidad de los productos que consumimos. Al adquirir alimentos, es importante seleccionar establecimientos que mantengan buenas prácticas de higiene, como áreas limpias, personal con adecuada presentación y productos correctamente almacenados. Se deben revisar las fechas de vencimiento, el estado de los envases, las condiciones de refrigeración y la integridad de los sellos o empaques. Además, se recomienda preferir alimentos frescos, evitar los que presenten olores, colores o texturas inusuales, y verificar que cuenten con registro sanitario. Estas acciones contribuyen a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y a proteger la salud de los consumidores. 4. **Proceso para el Recibo de Alimentos**: **cuatro actividades** que deben realizarse durante el proceso de recepción de alimentos:

- **Requisitos previos para el recibo**: Se resaltó la importancia de cumplir con las condiciones higiénicas del área de recibo y contar con los equipos necesarios, como básculas en buen estado y termómetros, los cuales deben estar calibrados de acuerdo con la normativa vigente. También se destacó la importancia de que el personal encargado del recibo esté debidamente capacitado y cumpla con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- **Verificación de cantidad, calidad e inocuidad**: cómo debe verificarse que los alimentos recibidos cumplan con los requisitos de cantidad (peso o volumen correcto), calidad (aspecto físico y características organolépticas) e inocuidad (que no representen un riesgo para la salud). Los alimentos deben ser revisados minuciosamente en el momento de su recepción, y cualquier inconformidad debe ser registrada en la factura o remisión.
- **Aceptación o rechazo de productos**: En caso de no cumplir con los criterios establecidos, los productos deben ser rechazados, registrando las observaciones de manera clara y específica en los documentos correspondientes (factura o remisión). Esto es fundamental para evitar la aceptación de alimentos no conformes, lo que podría comprometer la calidad del servicio alimentario.
- **Traslado de los alimentos al área de almacenamiento**: Una vez aceptados, los alimentos deben ser trasladados inmediatamente a las áreas de almacenamiento, respetando siempre la cadena de frío en el caso de productos perecederos. Para esto, se deben utilizar estibas o canastillas que eviten el contacto directo con el suelo, asegurando un manejo higiénico.

5. **Criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos** Se enfatizó en los **criterios específicos** que deben aplicarse para evaluar cada tipo de alimento:
   - **Pescado**: Verificar el olor fresco, color brillante, textura firme y temperatura adecuada.
   - **Carne de res, pollo y cerdo**: Evaluar la textura, color, olor y temperatura. En todos los casos, la temperatura de los productos cárnicos debe estar por debajo de los 4ºC +/- 2°C.
   - **Frutas y verduras**: Revisar que estén en buen estado, sin golpes ni signos de infestación. Además, las características organolépticas (olor, sabor y color) deben ser las adecuadas.

   Carolina subrayó la importancia de seguir estos criterios con rigor, para asegurar que los alimentos que ingresen al jardín infantil sean seguros para el consumo de los niños.

6. **Responsabilidades del Personal Manipulador de Alimentos** Durante la capacitación, Carolina recordó que el personal responsable del recibo debe estar capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y tener conocimientos sobre los criterios de aceptación y rechazo, así como sobre la normatividad vigente en cuanto al etiquetado de alimentos, particularmente la Resolución 5109 de 2005. Además, se mencionó que el personal debe cumplir con una dotación adecuada (bata, gorro, tapabocas) y mantener la higiene personal y del área de trabajo en todo momento.
7. **Manejo de Equipos de Medición** Carolina dedicó una parte de la capacitación a la importancia del **mantenimiento adecuado de los equipos de medición**, como termómetros y básculas. Explicó que estos deben ser calibrados y mantenidos en

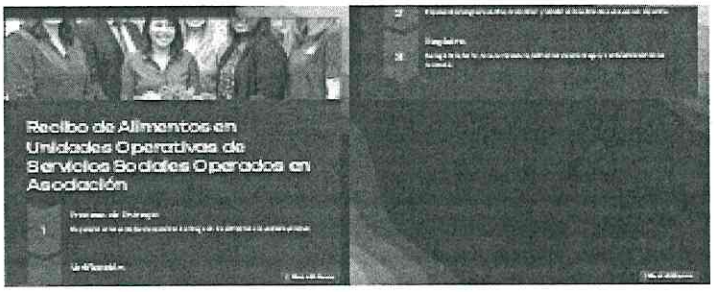
FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

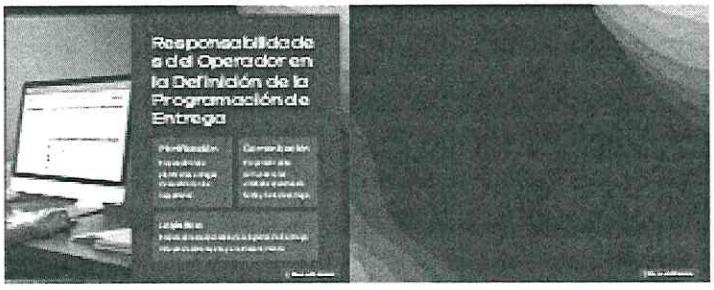
	condiciones higiénicas, y que cualquier anomalía detectada debe ser reportada de inmediato. Se enfatizó que el correcto uso de estos equipos es esencial para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. **Ronda de Preguntas:** Al finalizar la capacitación, se abrió un espacio para que los asistentes plantearan preguntas o dudas. Las preguntas giraron en torno a cómo proceder en caso de recibir alimentos con discrepancias menores en el etiquetado o pequeños daños en los empaques. se aclaró que, en esos casos, es importante registrar todas las observaciones y, de ser necesario, rechazar los productos si no cumplen con los criterios de aceptación. **Conclusiones:** La capacitación concluyó resaltando la importancia de seguir estrictamente el instructivo para el recibo de alimentos y de mantener un proceso riguroso de verificación en cada entrega, para garantizar que los niños del jardín reciban alimentos de calidad, seguros y adecuados para su consumo.
VERIFICACION	• Lista de asistencia • Presentación socializada

FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM











	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
FANA	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN [X] ENTRENAMIENTO [ ] CHARLA [ ] 1 hora

TEMA: BPM Compra Segura de Alimentos y Recibo de Materia prima.

FECHA: Octubre 29 /2021

ÁREA QUE RECIBE: Personal Jardín Infantil

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa U

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa U.

OBJETIVO: Capacitar continuamente al personal del jardín en conceptos de BPM para lograr procesos eficientes e inocuos.

TEMARIO:

1	Compra Segura de alimentos.
	Proceso de recibo de alimentos.
	Criterios de aceptación y Rechazo.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Francia Rodriguez S	39532.600	Resp. Jardin	Francia Rodriguez S.
2	Monica Mendivelso	53.051.650	Profesional	
3	Yelly Paola Arcio	52344339	Profesional	
4	Milena Toledo Cuesta	53076670	Profesional API	
5	Diana P Muñoz	53025490	Profesional AR	
6	Martha Rodriguez	1020744385	Profesional AIPI	
7	Claudia Tinjacar	53063101	Profesional API	
8	Sandra Milena Sanchez	52801569	Auxiliar API	
9	Maria Camila Bustamante	1001089332	Auxiliar Pedagogica	
10	Lucy Yohana Cespedes Ramos	52963296	Profesional API	
11	Yohana Torres Pardo	53160711	Auxiliar AIPI	Yohana Torres
12	Ruby Neyla Triana	52492803	Profesional AIPI	
13	Raquel Pedraza	1101830834	Profesional AIPI	
14	Dina Ibargen H	1076351059	Profesional API	
15	Ingrid Cepeda R	39752450	Profesional AIP	
16	Lady Charlotte Martinez	1079017900	Profesional API	
17	Sandra Milena Garcia	1020802956	Profesional API	
18	Nohemi Isabel Melo A.	52'582452	Aux Alimento	
19	Diana Beytar	39428964	P.M. Alimentos	

Seguimiento: [ ] EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

[X] Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
TANA	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☒ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐ 1 hora.

TEMA: BPM, compra segura de alimentos y recibo de materia prima.

FECHA: Octubre 29 2025

ÁREA QUE RECIBE: Personal Jardín Infantil

INSTRUCTOR: carolina ochoa

FIRMA DEL RESPONSABLE: carolina Ochoa.

OBJETIVO:

TEMARIO:

1	

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Marisol López Y.	52338560	Aux S Generales	
2	Ana Teresa Coronel A	1.058052796	M.P Alimentos	Ana Teresa Coronel.
3	Elda Clarena Gutierrez V.	20.678886	P.M. Alimentos	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento: ☐ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

☐ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST