ACTA N° 696

FECHA: Fusagasugá, 12 de agosto del 2022

HORA: 10:30 am – 11:30 am

LUGAR: Comedor empleados

TEMA: Instructivo Recibo de alimentos y listado modificaciones

ASISTENTES: Técnico en gastronomía y Auxiliares de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar al personal las características que deben ser revisadas al momento del recibo de los alimentos para asegurar que los alimentos que llegan 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.

Introducción: Se explica la importancia del control en el adecuado recibo de los alimentos

Materiales: pretest, postest, instructivo recibo de alimentos, esferos.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos.
2. Se da inicio a la capacitación con el pretest a fin de indagar los conocimientos previos acerca del tema.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	2	1
Diana Sarmiento	0	3
Lucy Piza	2	1
Durani Torres	0	3
Maria Morales	2	1
Wilmer Acosta	1	2
Juliana Molina	0	3

3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista

Requisitos previos:

Días y horarios establecidos: es importante que la actividad de recibo 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 recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

Equipos y utensilios para el recibo 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 del recibo 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. Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar mínimo con la siguiente dotación: bata de color claro con cierre o broches, sin botones ni bolsillos, zapato cerrado, gorro o cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.

Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo.

Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.

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

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato recepción de alimentos.

Criterios para evaluar la calidad de los alimentos: A continuación, se mencionan los criterios de aceptación y rechazo que se deben observar en los diferentes productos: pescado, pollo, carne de res y de cerdo, huevo, leche y productos lácteos, panadería, viveres y abarrotes, panadería, frutas, verduras, tuberculos, raíces y plátanos.

Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario: El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos, debe registrar en

la factura y/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
- Documentos de condiciones especiales
- Fichas técnicas de producto.

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 y/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.

Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal manipulador del servicio de alimentación, deberá trasladar los alimentos del área de recibo al área de almacenamiento o preparación de acuerdo a la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto, deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recibo la cual debe ser menor a 6°C.

En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato control de entradas y salidas de alimentos, el cual especifica

la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento, este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día.

Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que muestran la temperatura interna de un producto, por lo tanto, se recomienda se sigan las siguientes recomendaciones:

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro y estuche después de cada uso, con la solución y concentración de desinfectante establecida para equipos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Almacenar el termómetro en estuche limpio y desinfectado.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías de acuerdo a necesidad.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados y/o congelados durante el proceso de recibo.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos, esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

Medidas preventivas básculas y grameras

- Mantenerla en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa)
- Higienizar diariamente y cada vez que sea necesario.
- No colocar objetos encima.
- No golpear el equipo, no dejarlo caer.
- Si se observa un mal funcionamiento debe reportarse al Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Finalmente se socializan los formatos 230 y 236 a fin de que todo el personal del servicio de alimentos los identifiquen de forma adecuada.

4. Para concluir la sesión se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias, se refuerza el tema de la importancia de cumplir con las mismas. Se observa que ya manejan un poco más claro el listado y se hace énfasis en la organización al momento de servir.

NO ACIDOS	15
NO LACTEOS	14
NO CARNE ROJA	66
NO JAMON	24
NO COLADAS	5
NO HUEVO	1

RENALES	22
DIABETICOS	24
SOBREPESO	8
BAJO PESO	24
NORMALES	35

FIBRAS	23
DOBLE ARROZ	3
D. VERD Y D. PRO	5
PAN INTEGRAL	43
DOBLE POLLO	4
DOBLE CARNE	2

CONSISTENCIA	
BLANDAS	49
LICUADO TOTAL	3
PROTEINA LICUADA	3
SEMIBLANDAS	3
NORMALES	55

6. Logros y dificultades: Se logra realizar la socialización del tema y se solucionan dudas relacionadas con la recepción de los alimentos

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza post-test en donde se evidencia que el 100% de las participantes mejoran en sus saberes con la capacitación impartida.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	3	0
Diana Sarmiento	3	0
Lucy Piza	3	0
Durani Torres	3	0
Maria Morales	3	0
Wilmer Acosta	3	0
Juliana Molina	3	0

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San Jose Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San Jose Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y postest y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Instructivo recibo alimentos y socialización listado modificaciones alimentarias Lugar: Comedor empleados Fecha y hora: 12/08/2022 10:30 am - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Maria Morales	1078828440	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3234967935	Maria M
2	Jessica suarez	1072496086	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3208364977	Jessica suarez
3	Diana M Sarmiento	1069729136	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3228859460	
4	Luz Mila	30972322	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Recepcionista		3092232	Luz Mila
5	Wilmer Acosta	1069 753 309	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aprendiz sena		3204416110	Wilmer A
6	Durani Torres	1069720416	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3103426642	Durani Torres
7	Juliana Molina	1069751452	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3006414317	Juliana Molina
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Escaneado con CamScanner

PRE TEST

Escaneado con CamScanner

12-08-2022 Diana Hernandez

Pre test.

① dos medidas preventivas que hay que tener en cuenta con los termometros?

* no exponer a altas temperaturas
* no golpear

② dos medidas preventivas con las basculas.

* mantener en areas secas
* mantener desconectadas

③. Caracteristicas de la dietas renales.

Juan pro 12. 8. 22 pretes

*dos medidas preventivas que deven tener encuenta con los termometros

- que el termometro este en buen estado
- y que este calibrado

dos medidas preventivas con las basculas

- que este en buen estado
- calibrados

dos caracteristicas de las dietas Renales

- no comen granos
- No canes

① Durani Torres pre test.
12-08-22

2 Medidas preventivas q" hay q tener en cuenta con los termome

Tener el termometro encendido.
Tener el termometro en lugar seco

2 Medidas preventivas con las basculas.

Tenerla en

2 caracteristicas de las dietas renales.

Dela renale son las personas q" no comen platano

Maria Morales 12-8-22

Pre-test

① 2 medidas preventivas para tener en cuenta ambos termometros.

- Que no se mojen.
- No golpearlos

② 2 medidas preventivas con las basculas

- Mantenerlas en un lugar donde no se mojen.
- No ponerles mucho peso.

③ Dos caracteristicas de las Dietas renales

- Comen pollo
- No granos

Escaneado con CamScanner

12-08-22 Pre test Jessica suarez

① preventivas para tener en cuenta los termometros

X

② dos medidas preventivas con las basculas

* tenerlas en un lugar seco limpio ✓
* hacerle un mantenimiento segun su uso

3 dos caracteristicas de las dietas renales

son aquellas personas que no pueden ✓ comer granos, carnes rojas, Platano, banano

Wilmer Acosta 12-08-22

Pre-test

1- 2 medidas preventivas para tener encuenta con los termometros X

Rta

2- 2 medidas preventivas con las basculas

Rta: tener cuidado de malluarcer X y tener cuenta donde esta ella para no golpearse con

3- dos caracteristicas de las dietas renales

Rta: que no pueden comer pata criolla y tampoco platano en la sopa ✓

Escaneado con CamScanner

12-08-22

Juliana Molina

pre-test

1- Medidas preventivas para tener en cuenta con los termometros



2- Dos medidas preventivas con las Basculas



3- Dos caracteristicas de las dietas renales



Escaneado con CamScanner

POS TEST

Escaneado con CamScanner

12-08-2022 Diana Sarmiento

post - test

*2- medidas preventivas que hay que tener en cuenta con los termometros?

*2. medidas preventivas con las basculas.

*2. Caracteristicas de las dietas renales.

Solución

1.# limpiar y desinfectar el punzon y estuche en solucion desinfectante

estar pendiente que tengan pilas funcionales.

2 # alejadas de la calor.

higienisar diariamente y despues de cada uso.

3 # Carne roja no

platano no.

Yanis Morales 12-8-22

Poot - test

1 2 medidas preventivas para tener en cuenta con los termometros.

- Limpiar y desinfectar el punzon del termometro cada vez que se utiliza.
- Almacenar en el estuche limpio.

2 2 medidas preventivas para las basculas.

- Alejadas de cualquier fuente de calor
- No ponerles nada encima.

3 Caracteristicas de las dietas renales (2)

- No comen carnes Rojas
- No comen Granos

Lucy pro 12-8-22 postes

* dos medidas preventivas que debe tener con los termometros
  - limpiar y desinfectar cada que se utiliza
  - cambiar pilas

* dos medidas de prevencion con basculas
  - Alejados de los estufas
  - no colocar nada encima y ejercicio diario mente

* dos caracteristicas de las dietas renales
  - no comen carnes
  - no granos

Dureni Torres 12-08-22 poost · test.

¿ 2 Medida. preventivas q" hay q" tener encuenta con las termometros

* Limpiar y desinfectar el punzon y el stuche del termometro para termometro digital cambiar pilas

¿ Medidas. preventivas con las. basculas?

* Iglenicias cada vez q" sea necesario Diariamente y no dejar caer

2 caracteristicas de las dietas. renales.

Las dietas renales son personas q" no comen carne, granos, platano embutidos.

Escaneado con CamScanner

12-08-22 Post test Jessica suarez

① preventivas para tener en cuenta los termometros limpiar y desinfectar siempre estar pendiente de las pilas

② dos medidas preventivas con las basculas
Alejadas del calor
Limpiar y desinfectar diaria mente

③ dos caracteristicas de las dietas renales
NO carnes rojas
NO Granos

Wilmer Acosta 12-08-22

Pos- test

1- 2 medidas Preventivas para tener encuenta con los termometros

Rta: Limpiar y desinfecta el sensor del termometro almacenar el termometro en estuche limpio

2- 2 medidas Preventivas con las basculas

Rta alejada de la estufa, limpiar la diaria-mente y no sobrecargar no dejar los cacer

3- 2 caracteristicas de las dietas renales

no comer carne rojas y no comer platano-

Escaneado con CamScanner

12-08-22 Pos-test

Juliana Molina

1- Medidas preventivas para tener en cuenta con los termometros limpiar y desinfentar el sensor Alcas de termometros digitales
2- dos medidas preventivas con Basculas alejadas dela fuentes de calor no colocarles nada encima Higienizar diariamente
3- Dos caracteristicas delas dietas renales
no comen carne
no comen platano
no comen granos

Escaneado con CamScanner