Bogotá, 24 de Noviembre de 2025

Señores
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL
Atn:Dra Adriana González
Subdirectora para la infancia
Bogotá D.C.

ASUNTO: Reiteración Requerimiento S2025148918 del 26/08/2025 - Convenio de Asociación No. 9167 de 2025.

Teniendo en cuenta que el jardín infantil, ha realizado todos los procesos y protocolos establecidos en el anexo técnico, no obstante, en el marco de la ejecución operativa, pueden surgir situaciones imprevistas que afectan temporalmente el normal funcionamiento.

Se han realizado con las manipuladoras de alimentos diferentes socializaciones donde se reafirman nuestros conocimientos en cuanto al manejo de buenas prácticas de higiene y recepción de alimentos, reiteramos que el incidente sucedido con el transporte de alimentos fue ajeno a la dinámica y procesos del jardín, ya que se cuenta con el cronograma de recepción de alimentos, documentos de proveedores "conceptos sanitarios", protocolos entre otros.

Agradecemos sus comentarios y es para nosotros una oportunidad de mejorar cada vez más nuestro proceso de falta del talento humano, por lo tanto, realizaremos actividades en pro del mejoramiento como lo son:

JARDÍN INFANTIL LA CASITA DE SAN MIGUEL					
PLAN DE MEJORA					
YUDID COLOMBIA ROMERO LEMUS					
MEJORA DE ACCIÓN	**TEMA**	**RESPONSABLE A CARGO**	**FECHA**	**RECURSOS NECESARIOS**	**METAS**
Por lo anterior de forma clara se indican las medidas que aplicaron para que no se presenten nuevamente dichas situaciones.	Sensibilización y socialización sobre los procesos de recepción de alimentos con el personal manipulador de alimentos.	YUDID COLOMBIA ROMERO Responsable de servicio	20/08/2025	Acta	Brindarle las herramientas al personal manipulador de alimentos y a su vez que conozcan los procedimientos correctos del manejo de los alimentos.
	Sensibilización y socialización sobre los procesos de recepción de alimentos con el personal manipulador de alimentos.	YUDID COLOMBIA ROMERO Responsable de servicio.	03/10/2025	Acta	Brindarle las herramientas al personal manipulador de alimentos y a su vez que conozcan los procedimientos correctos del manejo de los alimentos.
	Establecer las condiciones ópticas para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanece en la unidad operativa.	YUDID COLOMBIA ROMERO Responsable de servicio.	24/10/2025	Acta	Preservar la calidad nutricional y organoléptica y prolongar su vida útil y reducir el desperdicio. protegiendo los alimentos de microorganismos, contaminación, luz, humedad y aire, manteniéndolos en condiciones óptimas de temperatura.

Por lo anterior se anexa las acciones realizadas, agradecemos la atención brindada y quedamos atentos a sus comentarios, siempre en aras de garantizar un servicio de calidad para nuestros niños y niñas.

Atentamente;



Myriam Ibarra Castillo
Representante legal
Fundación Colombia útil

ACTA

FECHA: Bogotá 20 de agosto del 2025

HORA: 4:30 P.M.

LUGAR: Jardín Infantil Casita de San Miguel

TEMA: Sensibilización y socialización sobre los procesos de recepción de alimentos con el personal manipulador de alimentos.

ASISTENTES:

Personal Manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida.
2. Desarrollo de la actividad.
3. Conclusiones y preguntas.

OBJETIVO:

Brindar al personal manipulador de alimentos las herramientas necesarias para fortalecer sus prácticas laborales, garantizando que conozcan y apliquen correctamente los procedimientos establecidos para el manejo adecuado y seguro de los alimentos.

Powered by CamScanner

DESARROLLO:

Se reúne la responsable del servicio Yudid Romero con el personal de manipulación de alimentos, iniciando con una breve socialización sobre la importancia del adecuado manejo de los alimentos y las posibles consecuencias que genera su incorrecta manipulación, tales como intoxicaciones, contaminación cruzada o afectaciones a la salud de los consumidores. A partir de esta lluvia de ideas, se identifican las prácticas que actualmente generan dificultades dentro del equipo de trabajo, permitiendo reconocer la problemática y su impacto en el servicio.

Posteriormente, se realiza una **capacitación guiada** en la que se presentan, de manera clara y práctica, los procedimientos correctos para la manipulación de alimentos: higiene personal, uso adecuado de la indumentaria, limpieza y desinfección de superficies, almacenamiento, conservación, control de temperaturas y disposición de residuos. Esta explicación se apoya con material visual (Instructivo) para facilitar la comprensión.

ELABORADO POR:

YUDID ROMERO COLOMBIA

Powered by CamScanner

Fundación Colombia Útil
Compromiso Para El Desarrollo Social
NIT: 830.103.750-1
www.colombiautil.org

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculaci	Dependencia	Firma
Maria Camila Al.	Aux. Cocina	J.I Carita San Miguel	Maria C.
dga lucia Vega	AUX COCINA	JI Casita SM	
Wendy Paba	AUX Cocina	JI casita San M	wendy P.
Yudid Romero	Responsable	JI Casita del	

Powered by CamScanner

ACTA

FECHA: Bogotá 24 de octubre del 2025

HORA: 4:30 P.M.

LUGAR: Jardín Infantil Casita de San Miguel

TEMA: Establecer las condiciones ópticas para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanece en la unidad operativa.

ASISTENTES:

Personal Manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida.
2. Desarrollo de la actividad.
3. Conclusiones y preguntas.

OBJETIVO:

Garantizar la preservación de la calidad nutricional y organoléptica de los alimentos mediante la aplicación de prácticas adecuadas de conservación, que permitan prolongar su vida útil y reducir el desperdicio, protegiéndolos de microorganismos, contaminación, luz, humedad y aire, y manteniéndolos en condiciones óptimas de temperatura.

Powered by CamScanner

DESARROLLO:

Se reúne la responsable del servicio Yudid Romero con el personal de manipulación de alimentos, donde se inicia con una sensibilización en la que se explica al personal la importancia de conservar adecuadamente los alimentos para mantener su valor nutricional, sus características organolépticas (olor, sabor, textura y color) y para reducir el desperdicio. Se presentan ejemplos de cómo factores como la luz, el aire, la humedad y la temperatura pueden afectar la calidad y vida útil de los productos.

Posteriormente, se realiza una **demostración práctica** en la que se enseñan las técnicas correctas de almacenamiento, refrigeración y conservación. Se revisan las temperaturas seguras para cada tipo de alimento, los métodos de rotulado, la organización interna del refrigerador, la separación de alimentos crudos y cocidos, y el uso adecuado de empaques y recipientes herméticos para evitar la contaminación cruzada.

Finalmente, se realiza una **reflexión grupal** en la que cada participante expone qué prácticas debe mejorar en su lugar de trabajo y se construyen compromisos para asegurar que los alimentos se mantengan protegidos de microorganismos, humedad y aire, garantizando su inocuidad y prolongando su vida útil. La actividad cierra con una retroalimentación general y la entrega de recomendaciones clave para implementar en la rutina diaria.

ELABORADO POR:

YUDID ROMERO COLOMBIA

Powered by CamScanner

Fundación Colombia Útil
Compromiso Para El Desarrollo Social
NIT: 830.103.750-1
www.colombiautil.org

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculaci	Dependencia	Firma
Maria Camila A.	Aux. Cocina.	JI Costa San Migel	Maria C.
olga lucia Vega	Aux cocina	JI casita SM	
Wendy Paba	Aux cocina	JI casita san M	wendy P.
Yudi d Romero	Responsable	JI Casita San M	

Powered by CamScanner

ACTA

FECHA: Bogotá 03 de octubre del 2025

HORA: 4:30 P.M.

LUGAR: Jardín Infantil Casita de San Miguel

TEMA: Sensibilización y socialización sobre los procesos de recepción de alimentos con el personal manipulador de alimentos.

ASISTENTES:

Personal Manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida.
2. Desarrollo de la actividad.
3. Conclusiones y preguntas.

OBJETIVO:

Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos mediante la capacitación en prácticas higiénicas y procedimientos adecuados, asegurando el cumplimiento de las normas de inocuidad y la correcta gestión en cada etapa del proceso alimentario.

Powered by CamScanner

DESARROLLO:

Se reúne la responsable del servicio Yudid Romero con el personal de manipulación de alimentos, donde se desarrolla la orientación al personal manipulador de alimentos sobre las prácticas adecuadas de higiene y manejo seguro dentro del proceso alimentario. Durante la jornada, se desarrolla una sesión teórico–práctica en la que se explican los principios básicos de la inocuidad, los riesgos de contaminación y las normas que regulan el correcto tratamiento de los alimentos.

A través de ejemplos cotidianos, demostraciones y ejercicios participativos, los asistentes identifican los errores más comunes que se presentan en la manipulación diaria y analizan cómo prevenirlos mediante la aplicación de protocolos establecidos. La actividad busca no solo brindar información, sino también promover la reflexión, la responsabilidad y la apropiación de hábitos seguros que garanticen la calidad de los alimentos y la protección de la salud de los consumidores.

ELABORADO POR:

YUDID ROMERO COLOMBIA

Powered by CamScanner

Fundación Colombia Útil
Compromiso Para El Desarrollo Social
NIT: 830.103.750-1
www.colombiautil.org

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculaci	Dependencia	Firma
Maria Camila Alfonso	Auxiliar. Cocina	JI Casita San Miguel	MariaC.
Olga lucia Vega	Auxiliar cocina	JI casita SM	
Wendy Paba	Auxiliar cocina	JI Casita San M	Wendy P.
Yudid Colombia Romero Lemus	Responsable	JI Casita de San Miguel	

Fundación Colombia Útil
Compromiso Para El Desarrollo Social

Powered by CamScanner

INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.

- Fecha de vencimiento: se entiende la fecha en que termina el periodo después del cual el producto, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, no se deberá vender ni consumir por razones de inocuidad y calidad[7].

- Lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales[8].

- Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de estas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS[9].

2. Desarrollo

A continuación, se describen las actividades, responsables y el registro documental asociados al presente instructivo.

Tabla 1. Actividades Instructivo Almacenamiento de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento en refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

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

2.1 ACTIVIDAD 1. Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento.

El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo con las necesidades de cada servicio y si se realiza, debe tener en cuenta lo siguiente:

- Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los beneficiarios, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre-alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será máximo de 3 días si no está empacada al vacío y máximo15 días si está empacada al vacío.

  Si la carne viene empacada al vacío, pero se abre para el pre-alistamiento, su vida útil será de 3 días en refrigeración y 7 días en congelación. Esta información debe ser plasmada en el rótulo diligenciado en la unidad operativa, manteniendo el rótulo original del alimento. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

  Antes de ser refrigerados o congelados, el empaque original del alimento deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de unidad operativa.

- Vísceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto, se preparará la totalidad del alimento recibido. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado

y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas podrán ser sometidas al proceso de escaldado. Deberán ser porcionadas y empacadas en bolsas destinadas para los alimentos, las cuales serán de un solo uso.

Si durante el proceso de pre alistamiento se evidencia que uno o más alimentos no cumplen con los criterios establecidos (ver protocolo reclamo a proveedores), el Responsable o Coordinador(a) de la unidad operativa, debe realizar el respectivo reclamo al proveedor.

- Leche líquida y quesos: antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Abarrotes: antes de ser almacenados, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

2.2 ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos

Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los siguientes son elementos sobre los cuales se puede realizar el rotulado de los alimentos: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, rótulo impreso sin logos o con logo de la SDIS, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes, el rotulado se realizará antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
- Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
- Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.
- Nombre del personal manipulador a cargo.

2.3 ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24ºC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la unidad operativa, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24ºC y así verificar el funcionamiento del equipo.

- Descongelación de los alimentos:

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

2.4 ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4ºC +/-2ºC y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran

más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

A continuación, se presenta un ejemplo de cómo ordenar los alimentos en el refrigerador, sin embargo, es importante tener en cuenta las fechas de vencimiento registradas en cada alimento, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

2.4.1 Organización de alimentos en refrigeración[10]

- Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas) o frutas y verduras.
- Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en la parte inferior donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.
- Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.
- Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes superiores o medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.
- Ensaladas, postres y bebidas: estos alimentos se pueden almacenar en la parte media del refrigerador.
- Carnes frías: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

2.5 ACTIVIDAD 5. Almacenamiento en seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan a la unidad operativa, por tanto; se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, la temperatura del área de almacenamiento de alimentos no debe sobrepasar los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

El almacenamiento de los alimentos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación suficiente respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso (15 cm) de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso[11], los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.

Las unidades operativas con más de 200 participantes podrán comprar arroz en bulto dada la alta

rotación de este alimento, las unidades operativas con 200 participantes o menos podrán comprar arroz en presentación comercial de máximo 20.000 gramos. Independiente de la cobertura asignada a la unidad operativa, la leche en polvo no podrá comprarse en una presentación individual mayor a 1.200 gramos; los alimentos como frijol seco, garbanzo, arveja seca, lenteja y azúcar deberán adquirirse en presentaciones individuales no mayores a 5.000 gramos.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen, de manera tal que los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar canastillas que superen una altura de 150 cm.

Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

El almacenamiento de alimentos enlatados debe realizarse de tal forma que evite el riesgo de caída de las mismas y por ende abolladuras, deben ser almacenadas en la parte media o inferior del área de almacenamiento por el peso de las mismas. Las latas de fórmulas infantiles, complementos, suplementos y similares NO deben ser lavadas y desinfectadas, el personal manipulador de alimentos antes de manipular cada lata de estas debe limpiar la lata, realizar lavado de manos y proceder a retirar la cantidad de producto que necesite. Para el caso de las latas de atún, estas se lavan y desinfectan previo a la apertura, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Los alimentos que ingresen a la unidad operativa que no hayan sido solicitados en el pedido, como fórmulas infantiles especiales, bebidas de soya o almendras u otros alimentos, que por condiciones especiales los beneficiarios deban recibir, deberán ser autorizados por el profesional en Nutrición y Dietética asignado a la unidad operativa, justificando la necesidad del consumo de estos alimentos; deberá solicitarse al responsable del beneficiario, copia de la factura de compra para verificar la procedencia del alimento u orden de entrega de farmacia cuando sea de la EPS o EAPB, se registrará en el formato entrada y salida de alimentos haciendo la observación en el formato, el alimento deberá rotularse como los demás alimentos, adicionando el nombre del participante que recibirá el alimento especial.

3. Observaciones

3.1 Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos

PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).

- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios de limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- El ambiente debe ser seco con ventilación adecuada, ventanas con angeo o protección, o ventilación mecánica, libre de humedad y bien iluminado.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

Nota: en los equipos de refrigeración y congelación no podrán almacenarse alimentos que no estén registrados en el formato control de entrada y salida de alimentos y que no vayan a ser distribuidos a los beneficiarios de los servicios sociales.

3.2 Alimentos almacenados no aptos para el consumo o excedentes de alimentos preparados

Verificar continuamente la fecha de vencimiento y características organolépticas de los alimentos en el área de almacenamiento, en caso de evidenciar alteraciones que puedan causar daño a la salud de los beneficiarios y si el alimento no cumple con criterios para devolución de acuerdo al protocolo Reclamo a proveedores, deberá aplicarse el protocolo Desnaturalización de alimentos PTC-PSS-026. Los excedentes de alimentos preparados que superen los 500 gramos o 500 cm3 deberán ser desnaturalizados.

NOTA: para servicios de operación directa, en caso de presentarse caducidad de la fecha de vencimiento en almacenamiento o en caso de presentarse cambio de las características propias

de los productos por prácticas deficientes en la manipulación, el operador del servicio de preparación y manipulación de alimentos, debe reponer a la unidad operativa los alimentos con las mismas o mejores condiciones a las establecidas en los documentos contractuales, cumpliendo estrictamente con las especificaciones de cada uno de los productos; dejando soporte en acta, con original y copia de la factura en físico que reposen dentro de la unidad operativa.

Los alimentos después de abiertos deben conservarse de acuerdo al método de conservación que se encuentra en su rotulo.

3.3 Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

En caso de que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotuladas de acuerdo con lo expuesto anteriormente; estas tendrán un solo uso, con el fin de evitar contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación, se enuncian algunos aspectos a tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos:

- Disponer de bolsas resistentes al peso de los alimentos que van a contener y en cantidad suficiente para la necesidad del servicio de alimentación.
- Almacenar las bolsas destinadas para alimentos que requieren refrigeración o congelación, en el área de almacenamiento de alimentos, en un recipiente con tapa.
- Después de depositar los alimentos en las bolsas, realizar un adecuado cierre de las mismas y un correcto almacenamiento.
- No someter las bolsas al calor.
- Retirar la bolsa de los alimentos antes de ser sometidos a cocción.
- No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos que requieren pre-alistamiento deben estar almacenados en bolsa por separado, las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de las bolsas (carne y pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

NOTA: La fase de implementación y seguimiento de las actividades del procedimiento son responsabilidad de la unidad operativa donde existan servicios de alimentación.

.

INSTRUCTIVO RECEPCION DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Verificar que los alimentos suministrados en las unidades operativa cumplan con las características organolépticas, normatividad vigente y requisitos establecidos por la unidad operativa con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

2. Desarrollo

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

Tabla 1. Actividades Instructivo Recepción 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.

2.1 ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para la recepción de alimentos

2.1.1 Días y horarios de recepción de alimentos: en las unidades operativas donde el jardín compra directamente 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. 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.

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

2.1.3 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.

2.1.4 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.

2.2 ACTIVIDAD 2. 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.

La verificación descrita en este numeral debe realizarse diligenciando el formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230.

Tabla 2. Criterios para evaluar la calidad de los alimentos

Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo
Pollo	Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
	Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Olor	Característico	Agrio, descompuesto
	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Fecha de beneficio, fecha de empaque, nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Carne de res y cerdo	Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa.
	Color	Res en cortes frescos rojo cereza brillante y en cortes maduros: cereza oscura.	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Para los casos de la carne de res en bloque y molida, empacadas al vacío su coloración es café.	
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.

Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo
	Rotulado	Etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: fecha de beneficio, fecha de empaque nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
Huevo	Textura	Clara viscosa	No característica.
	Color	Blanco o rojo	Descolorido
	Olor	Normal	Descompuesto
	Apariencia	Cascaron entero y limpio, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Cascaron con grietas, sucio, con residuos de materia fecal y/o plumas.
	Rotulado	Por huevo o cubeta con etiqueta o rótulo que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado
Leche y productos lácteos	Color	Característico del producto.	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C.	mayor a 6°C
	Olor, sabor	Característico del producto.	Sabor agrio, olor descompuesto.
	Apariencia	Sin partículas extrañas.	Con partículas extrañas y moho.
	Proceso térmico	Pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT).	Sin pasteurizar.
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
Productos de panadería	Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	Dura.
	Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
	Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
	Apariencia	Fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
	Empaques	Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
Frutas y verduras	Olor, color y sabor	Olor normal, color normal del producto, sabor agradable según el alimento.	Olor, color y sabor no característico.
	Textura	Tejidos firmes, sin magulladuras o grietas.	Tejidos blandos.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica del producto, limpia y fresca.	Presencia de orificios u hongos.
			Presencia de signos de infestación o infecciones
			Materias extrañas.
Tubérculos, raíces y plátanos	Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente.
			Blanda.
	Olor y color	Olor y color característico.	Olor y color no característico. Blanda.
	Apariencia		Presencia de orificios u hongos.

Alimento	Criterio	Aceptación	Rechazo
		Buen estado de madurez, forma característica, limpia.	Presencia de signos de infestación o infecciones.
			Presencia de germinación.
Víveres y abarrotes	Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
	Empaque	En buen estado y limpio.	Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
		Empaques limpios, en buen estado y sin perforaciones.	Empaque sucio, con perforaciones y en mal estado.
		Para el caso de enlatados deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados que tengan abolladuras, presencia de óxido, derrames, abombadas, perdida de vacío, perforaciones o sucio.
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

2.3 ACTIVIDAD 3. 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.

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

2.3.1.1 Operación directa por parte de la unidad operativa.

- 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.

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).

2.3.1.2 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.

2.4 ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal manipulador del servicio de alimentación deberá trasladar los alimentos del área de recepción al área de almacenamiento o preparación de acuerdo con 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 recepción 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 FOR-PSS-235 para servicios de operación directa y el FOR-PSS-236 para servicios en asociación 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, en los casos en que los alimentos lleguen después de las 3:00 p.m. el registro del ingreso en el formato Control de entrada y salida de alimentos podrá realizarse máximo hasta las 12:00 m. del siguiente día.

4 Observaciones

4.1 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:

- 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 recepción.
- Para toma de temperatura de 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.

4.2 Medidas preventivas básculas y grameras

- Mantenerlas en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa, horno, similares).
- 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.
- Uso exclusivo para alimentos.

NOTA: La fase de implementación y seguimiento de las actividades del procedimiento son responsabilidad de la unidad operativa donde existan servicios de alimentación.


VELOCIDAD MAXIMA
50
80
ALIMENTOS


Furcar
LLL 216
BOGOTÁ


SALIDA DE
EMERGENCIA