ACTA N°142

FECHA: Bogotá, diciembre 12 de 2023.

HORA: 2:30 pm a 3:30 pm

LUGAR: Centro de Comunidad de Cuidado Tierra del Sol.

TEMA: BPM- Criterios de aceptación y rechazos- Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Socialización de los criterios de aceptación y rechazo para el recibo de los alimentos y el Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230

OBJETIVO: Asegurar que los alimentos que llegan al centro, tengan las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.3, se solicita adjuntar mensualmente la capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

La recepción de alimentos es el primer paso importante a la hora de iniciar un proceso de elaboración o cocinado. Que los alimentos lleguen al consumidor en buen estado se debe, en gran parte, a una adecuada recepción y comprobación de los alimentos. La mercancía, al llegar

a su destino, puede presentar riesgos potenciales y, al aceptarla, estamos siendo responsables de introducir un posible peligro en nuestro proceso.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación los días 12 y 13 de diciembre de 2023, para abordar a todo el personal manipulador de alimentos.

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol da la bienvenida a los asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Criterios de aceptación y rechazo para el recibo de los alimentos y el Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230

- Criterios para evaluar la calidad de los alimentos

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
	Color	Brillante	Decolorado y con manchas
	Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
PESCADO ENTERO O EN FILETE	Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
	Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	mayor a 6°C

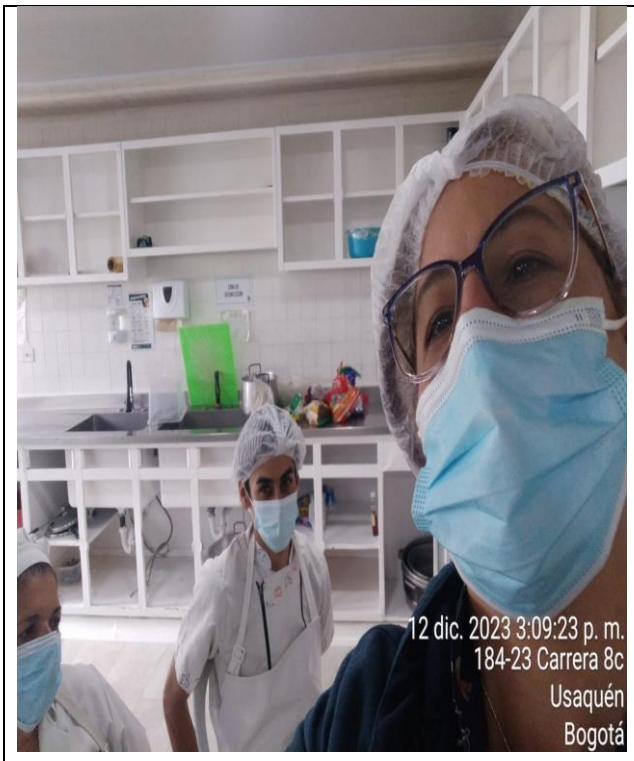
ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Rotulado	Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
POLLO	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 articulaciones7
	Rotulado	En sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: 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 oscuro.	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
		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
	Rotulado	En sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: 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	Rotulado por huevo o cubeta con maquina o sticker que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**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.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Empaques	Empaques limpios, sin roturas	Empaque con fugas
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
PRODUCTOS DE PANADERIA	**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
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 huecos, caminos u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Materias extrañas.
TUBECULOS, RAICES Y PLATANOS	**Textura**	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente
			Blanda

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Olor y color	Olor normal, color normal del producto.	Olor y color no característico.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica, limpia.	Presencia de huecos, caminos u hongos.
			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.
		Para el caso de enlatados además deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados no deben estar abollados, con presencia de óxido, con derrames, abombadas, perdida de vacío o sucio.
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

Se inicia con la aplicación del pretest para sondear conceptos previos. Luego se realiza presentación de dispositivas con la información y conceptos a brindar, se explica los criterios de aceptación y rechazo en el recibo de los alimentos. Se despeja dudas e inquietudes y se aplica postest para medir adquisición de conocimientos. Se socializa el correcto diligenciamiento del Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

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

Elaboró: Martha C. Arteta A. Nutricionista dietista- CCC Tierra del Sol.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: BPM CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO ALIMENTOS-FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS 2. Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol 3. Fecha y hora: 12/12/2023 2:30 p.m.

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Mario Poveda	1019015392	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Tecnologo de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	
3	Luis López Fonseca	1012389812	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Isabel Tano	50955550	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
5	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	
6	Martha C. Arteta A	32875126	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3007971426	
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

PRETEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE Luis Alberto Lopez

1. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado
Ojos turbios no cocidos
Temperatura por debajo de los 6°C
Diferente temperatura de descongelación
Mal almacenamiento del producto

2. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas
Color rojo vivo sin manchas
Textura firme
Transporte inadecuado Olor no característico

3. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
Si cumple la condición del alimento, aquellos se le dejan de rechazo si no cumple criterios de calidad sin frescura o mala manipulación por el proveedor

PRETEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE ADRIO CARRERO RODRIGUEZ

1. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado.
* Color ROSA PALIDO * Color VERDE O AMARILLENTO
* OJOS BRILLANTES * TEXTURA MUY BLANDA

2. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas.
+ CONSISTENCIA FIRME * OLOR FUERTE
* COLOR ROJO PALIDO, * CONSISTENCIA BLANDA O PARA COLOR Y POCO SUAVE. PRESENCIA DE MOHO
3. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
PARA VERIFICAR QUE SU ESTADO SEA ADECUADO Y EVITAR CONTAMINACION Y ETA

PRETEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Daniela Baloco Sanchez

1. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado.
Textura: piel firme, ojos brillantes.
Rechazo: Color verdoso, ojos hundidos

2. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas.
Aceptacion: color rojo cereza brillante, olor característico
Rechazo: color verdoso y textura blanda

3. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
Garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminación o una ETA.

PRETEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Isabel Hano Ortiz

1. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado.
① que tenga textura firme. * ojos brillantes
② los ojos no deben estar
carne color verdoso

2. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas.
① Carnes con Refrigeración Fecha de Vencimiento Lote
② Color Rojo vivo cereza o Brillante
AD el empaque en mal estado
② Tenga Color verdoso Textura blanda

3. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
Porque si los alimentos vienen en buen estado no hay contaminación ni hay riesgo de virus ellos, si hay refrigeración es probable que no se dañe

POSTEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Danilsa Baloco Sanchez

1. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado.
   - Rechazo: Textura firme, ojos brillantes
   - Rechazo: Color rojizo, ojos hundidos
2. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas.
   - Aceptación: color rojo cereza brillante, olor característico
   - Rechazo: color rojizo y textura blanda
3. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
   - Para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminación o una eta.

POSTEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE: ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ

1. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado.
   * CONSISTENCIA FIRME — ACEPTACION
   * OLOR CARACTERISTICO — ACEPTACION
   * OJOS ROJOS Y HUNDIDOS — RECHAZO
   * CONSISTENCIA BLANDA Y OLOR FUERTE — RECHAZO
2. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas.
   * CONSISTENCIA Y OLOR FIRME
   * COLOR ROJO PALIDO PARA EL CASO DE CERDO
   * OLOR FUERTE Y CONSISTENCIA BLANDA
   * COLOR MUY OSCURO
3. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
   PARA VERIFICAR QUE ESTEN EN BUEN ESTADO Y EVITAR UNA ETA

POSTEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Isabel Cano Ortiz

4. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado.
   - Textura firme brillantes
   - Ojos brillantes
   - Sin color extraño
   - Olor rancio
5. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas.
   - Carnes con etiquetado, fecha de fabricación, lote etc
   - Color vivo rojo o brillante
   - Empaque en mal estado, sin etiquetado
6. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
   Evaluar las condiciones de los alimentos

POSTEST BPM CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Luis Alberto Lopez

4. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo del pescado.
   1) Temperatura adecuada menor a 6°C
   2) Texturas firme sin coloración extraña
   1) los productos no tengan rotulo de identificación
   2) Presentar olores y olores extraños al alimento
5. Enuncie dos criterios de aceptación y de rechazo de las carnes rojas.
   1) coloración roja y brillosa
   2) textura firme
   1) transporte adecuado según la ley 2) olor extraño
6. ¿Por qué es importante recibir los alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo?
   se deberan claves los buenos aspectos de los alimentos para su aceptación e identificar condiciones no aptas para tener criterio al rechazar