ACTA No 859 CCC HOGAR NAZARETH – 2021

FECHA: Cogua, octubre 21 de 2022.

HORA: 12:30 pm – 1:00 pm

LUGAR: CCC Hogar Nazareth

TEMA: Protocolo de Recibo

ASISTENTES: Yamile Andrea Viana O. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Myriam Moreno Ángel. Coordinadora del CCC.

ORDEN DEL DÍA:

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

Powered by CamScanner

DESARROLLO:

1 **Objetivo de la actividad:** Asegurar que la materia prima que ingresa al servicio de alimentos cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas, físicas requeridas, con el fin de garantizar la calidad.

2 **Introducción de la actividad:** Para el recibo de materia prima el centro define a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega de acuerdo al instructivo de compra, a continuación se adjunta cronograma.

FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH
SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES CONVENIO 7452

PROGRAMACIÓN DE RECEPCIÓN DE PROVEEDORES			
PROVEEDOR	**PRODUCTO**	**DÍAS DE ENTREGA**	**HORARIO DE ENTREGA**
AIGOMERKAR	ABARROTES, LACTEOS Y CARNICOS	PRIMER JUEVES DE CADA MES	09:00 a. m.
EL PAISITA	POLLO, CARNICOS	TODOS LOS MIERCOLES	10:00 a. m.
PANADERIA LAS VEGAS	PAN Y DERIVADOS	A DIARIO	09:00 a. m.
MERCABASTOS LEON	FRUTAS Y VERDURAS	TODOS LOS MARTES	10:00 a. m.
FLECHAS	HUEVOS	MIERCOLES	09:00 a. m.

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.

- Se realiza teniendo en cuenta: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar

Powered by CamScanner

- Se realiza teniendo en cuenta: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad legal vigente.
- Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.
- Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.
- Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.

Equipos y utensilios para el recibo de materia prima: cada centro 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.

Durante el proceso de recibo de los alimentos se debe inspeccionar los vehículos para verificar las condiciones sanitarias, teniendo en cuenta: Limpieza general, presencia de defectos estructurales, el interior sea de color claro y permanezca limpio, el vehículo debe contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere (alimentos en refrigeración o congelación), no transportar alimentos en un mismo vehículo con otros alimentos que generen riesgo de contaminación cruzada, ejemplo: carnes con fruver, lácteos y derivados con fruver, lácteos y derivados con carnes. Pollo con lácteos y derivados entre otros, se deben utilizar estibas o canastillas base de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.

Los manipuladores encargados de entregar y recibir los alimentos deben portar mínimo la siguiente dotación: gorro, tapabocas y bata, los cuales deben ser de colores claros y estar en adecuadas condiciones de limpieza.

3 Actividad a desarrollar.

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación así como la organización del espacio.

Powered by CamScanner

c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post-test
g. Cierre

4 Materiales. Pre y post-test y computadora para presentación en Power Point.

5 Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
1 Cumplir con el protocolo de recibo para garantizar la disponibilidad de alimentos de calidad para el correcto funcionamiento de la operación.	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone reunión para el mes de Noviembre.

En constancia de lo anterior firman:

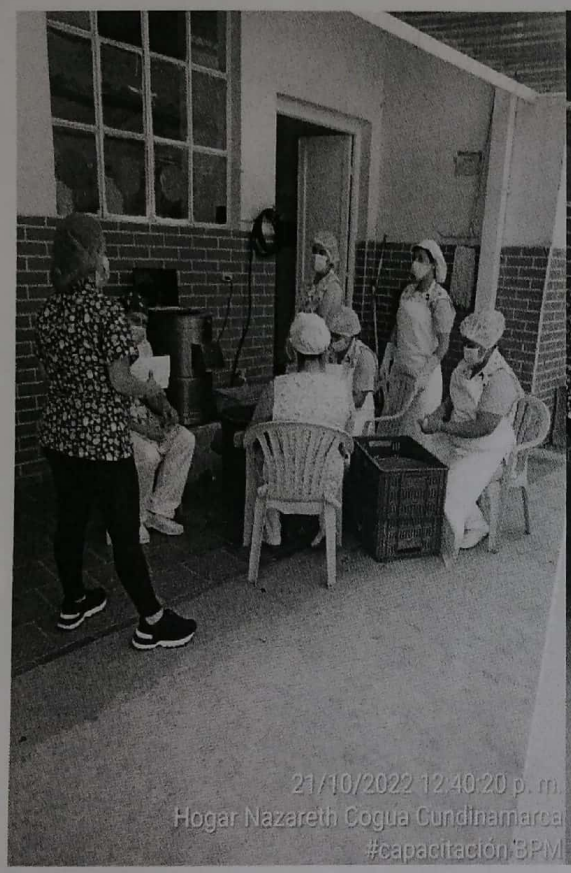
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Dra. Myriam Moreno Ángel	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Yamile Andrea Viana	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista - Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista

Powered by CamScanner

Anexos: Registro fotográfico y planilla de asistencia.

Registro Fotográfico





Powered by CamScanner

Planilla de Asistencia

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Protocolo de Recibo de materia Prima. Lugar: Servicio de Alimentos Fecha y hora: 21 octubre /22 12:30 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JUAN CARLOS RUIZ	1072638190	Hogar Nazareth	Gastrónomo	nazarethzipa@yahoo.com	3219737463	
2	DIANA PATRICIA SUAREZ	35424016	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3203390716	
3	MARIA NELLY GORDILLO	35413594	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3222467457	
4	YEIDIS LUZ RICARDO FERIA	1075655711	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3142779301	
5	MABEL ALICIA MORA CARRILLO	20423492	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3209955497	
6	LUZ NANCY MARTINEZ	65773368	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3106992121	
7	CECILIA SANCHEZ MONTAÑO	35422007	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3212045366	
8	NANCY FERNANDEZ	52735407	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3197710764	
9	OLGA ANGELICA PEÑUELA	1074415576	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3115729010	
10	LUZ MARINA ZAMORA	35418938	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3133101757	
11	BLANCA LILIANA FORERO	1071329734	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3143546882	

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.

Powered by CamScanner

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS ...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.	X	

GRACIAS ...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

Powered by CamScanner

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 21 oct /22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 21 oct /22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 21 oct 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada		X
B	Verificando la cantidad solicitada de materia prima necesaria para la operación del servicio de alimentación.		X
C	Verificar el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad.		X
D	Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner