ACTA N° 583

FECHA: Bogotá, junio, 15 de 2022.

HORA: 01:20 p.m. - 02:20 pm.

LUGAR: Oficina de profesionales

TEMA: Capacitación acerca del instructivo de recibo de alimentos.

ASISTENTES:

Cristian Cristancho – Técnico en gastronomía
Ana Samper – Operaria de cocina
Johanna Moreno – Operaria de cocina
Mary Luz Moque – Operaria de cocina
Yulieth Vega – Operaria de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de inicio
2. Pretest
3. Socialización
4. Postest
5. Dudas e inquietudes
6. Cierre

DESARROLLO:

1. Se convoca a la reunión y se realiza saludo de inicio.
2. Se realiza la aplicación del pretest
3. Se realiza socialización de los temas expuestos a continuación:

ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para el recibo de alimentos

- Días y horarios de recibo de alimentos: En las unidades operativas de los servicios sociales operados en asociación, el operador definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega.
  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

ACTIVIDAD 2. 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.

ACTIVIDAD 3. 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).

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.

Operación de 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 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.
- Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del Responsable y/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.

ACTIVIDAD 4. 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.

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.

4. Se aplica el postest
5. Se resuelven dudas e inquietudes
6. Se da cierre a la capacitación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación apoyos alimentarios julio	Nutricionista	Julio de 2022

Registro fotográfico

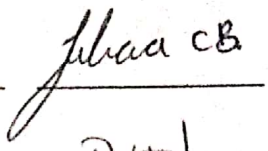
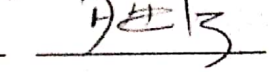






CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para julio de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juliana Castro	Nutricionista	Centro Comunidad de cuidado Gratitud	
Disneyla Diaz	Coordinadora	Centro Comunidad de cuidado Gratitud	

Anexos: Planilla de asistencia y material de apoyo

Elaboró: Juliana Castro

Escaneado con CamScanner

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

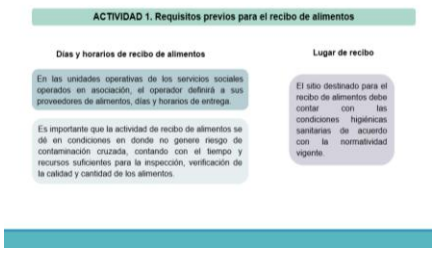
Tema: Instructivo recibo alimentos Lugar: Oficina profesionales Fecha y hora: 15/06/2022 – 1:20-2:20 pm.

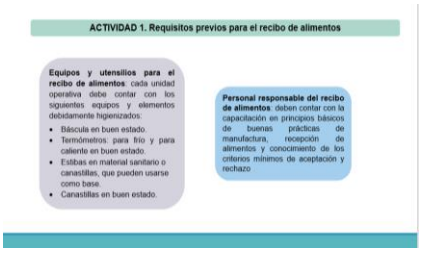
Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Fernando Cristancho Cristancho	1023929498	Comunidad de Cuidado Gratitud	Tecnólogo en Gastronomía	fernando1993-22-11@hotmail.com	3142266384	Cristian Fernando Cristancho.
2	Johanna Moreno Vera	52701081	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	johanavera473@yahoo.com	3053257955	Johana moreno
3	Ana Astrid Samper García	51.980.268	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	Anitaosorioperez706@gmail.com	3143940655	ANA ASTRID SAMPER
4	Yulieth Paola Vega Jaramillo	1067930000	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	yuli1569@hotmail. com	3022314606	Yulieth Vega J.
5	Mary Luz Moque Moya	1033683303	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	marymoque@hotmail.com	3138702917	Mary luz Moque

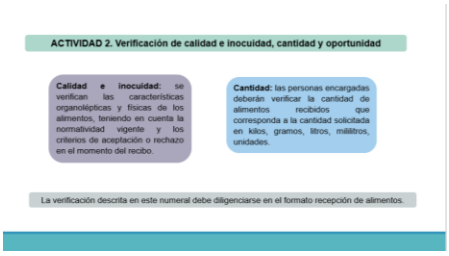
Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar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

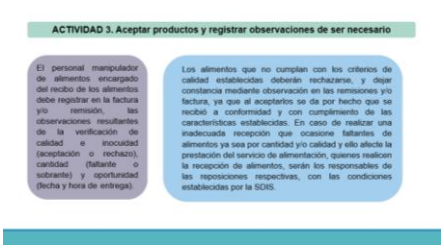
Escaneado con CamScanner

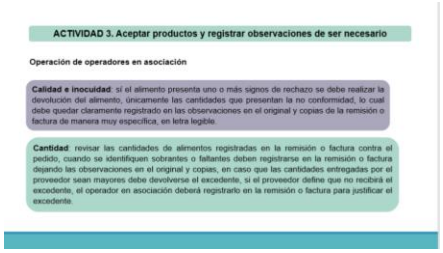

Capacitación apoyos alimentarios
INSTRUCTIVO DE RECIBO DE ALIMENTOS

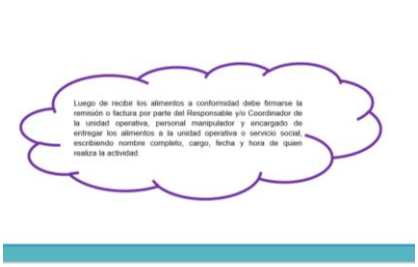

ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para el recibo de alimentos
Días y horarios de recibo de alimentos
En las unidades operativas de los servicios sociales operados en asociación, el operador definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega.
Es importante que la actividad de recibo de 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.

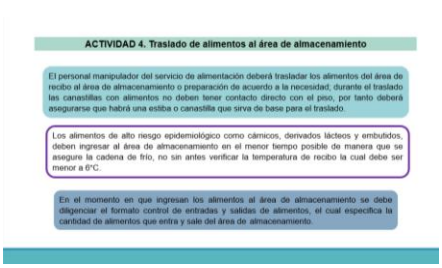

ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para el recibo de alimentos
Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:
Báscula en buen estado.
Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
Estibas en material 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

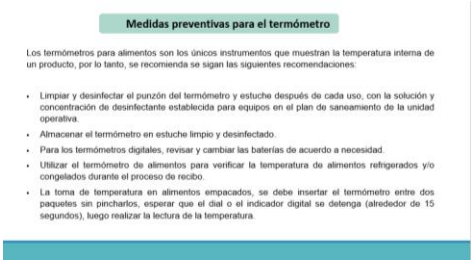

ACTIVIDAD 2. Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad
Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo.
Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.
La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato recepción de alimentos.

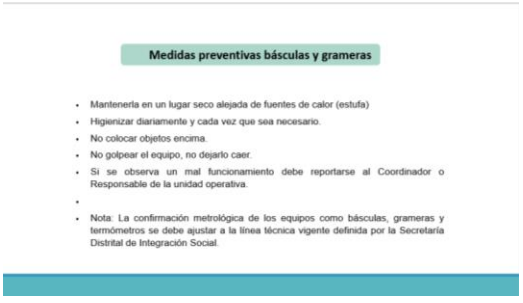

ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario
El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).
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.

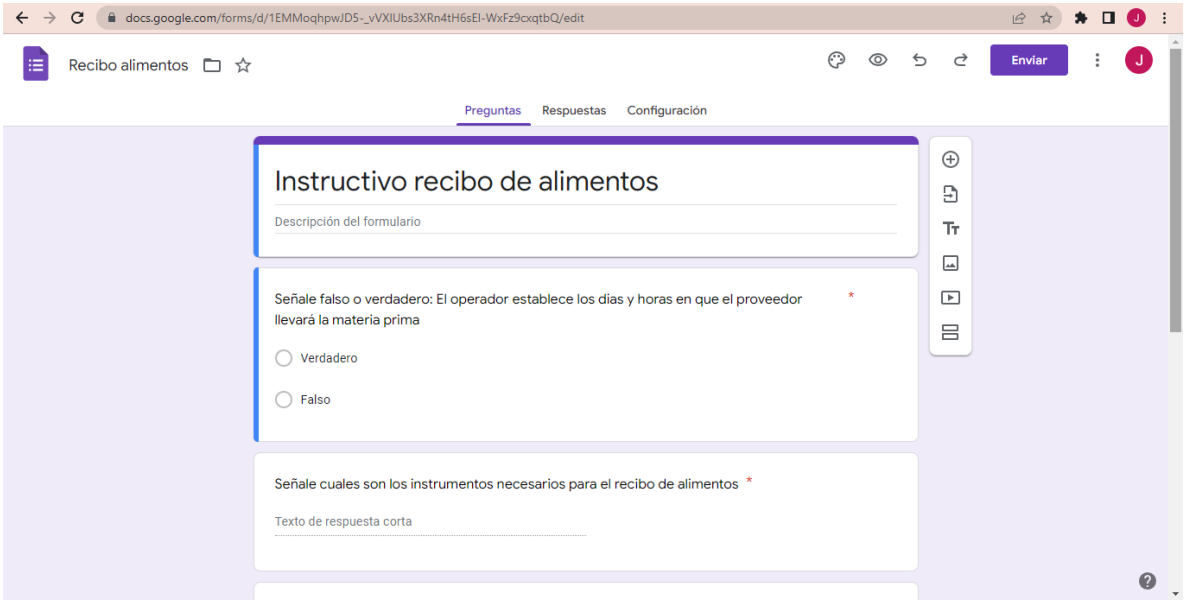

ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario
Operación de operadores en asociación
Calidad e inocuidad: si el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe 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 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.

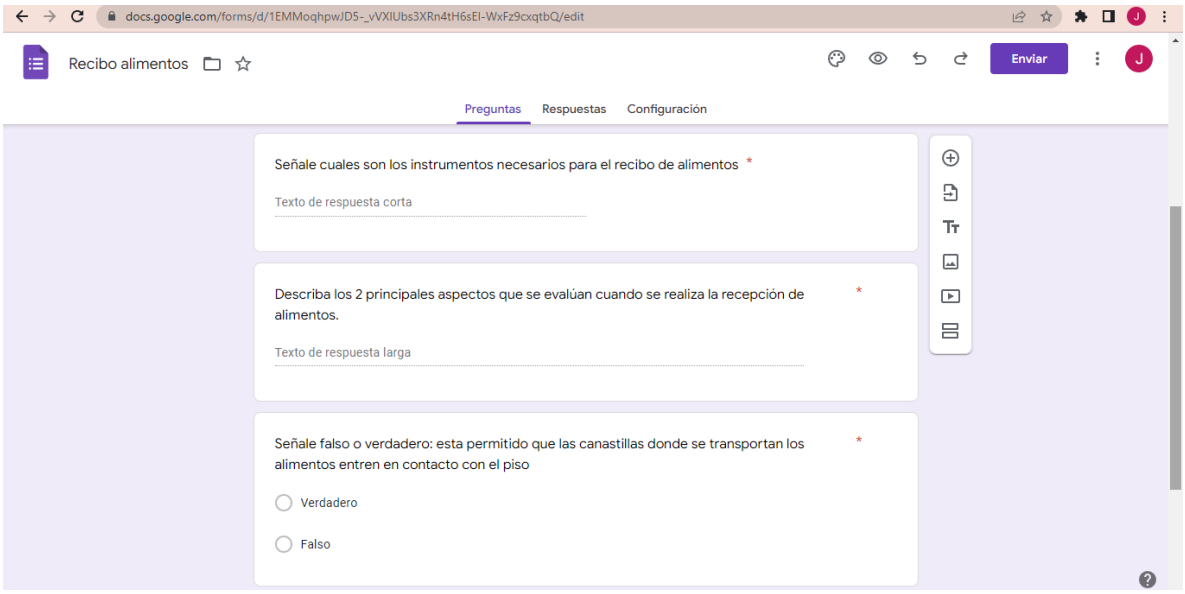

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del Responsable y/o Coordinador de la unidad operativa, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

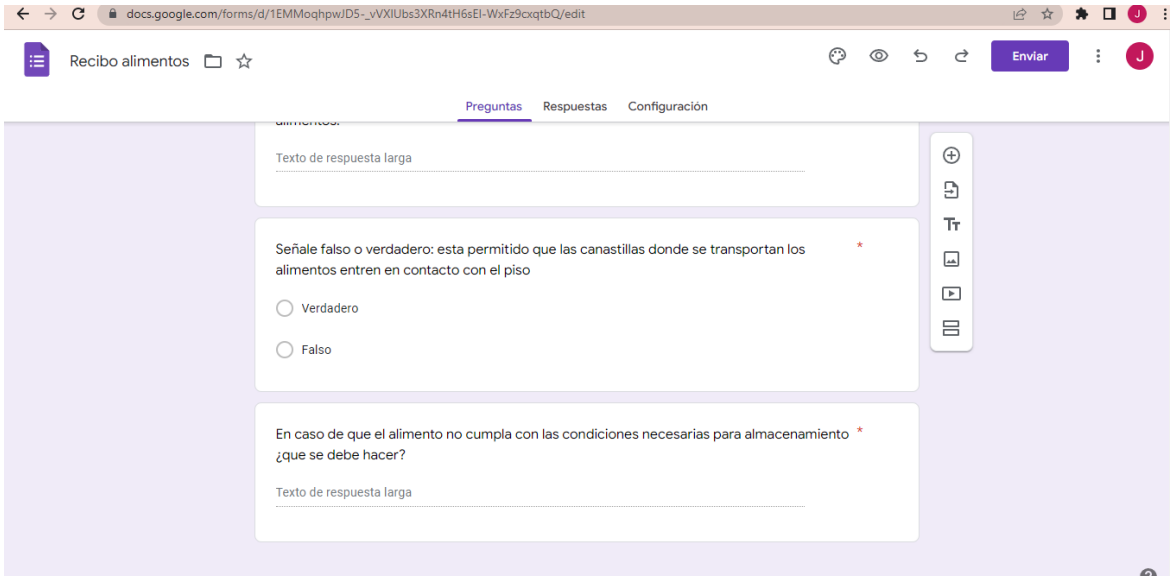

ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento
El personal manipulador del servicio de alimentación deberá trasladar los alimentos del área de recibo al área de almacenamiento o preparación de acuerdo a la necesidad, durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto 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.


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.
Nota: La confirmación metrológica de los equipos como básculas, grameras y termómetros se debe ajustar a la línea técnica vigente definida por la Secretaría Distrital de Integración Social.


docs.google.com/forms/d/1EMMoqhpwJD5-_vVXlUbs3XRn4tH6sEl-WxFz9cxqtbQ/edit
Recibo alimentos
Enviar
Preguntas
Respuestas
Configuración
Instructivo recibo de alimentos
Descripción del formulario
Señale falso o verdadero: El operador establece los dias y horas en que el proveedor llevará la materia prima *
Verdadero
Falso
Señale cuales son los instrumentos necesarios para el recibo de alimentos *
Texto de respuesta corta


docs.google.com/forms/d/1EMMoqhpwJD5-_vVXlUbs3XRn4tH6sEl-WxFz9cxqtbQ/edit
Recibo alimentos
Enviar
Preguntas
Respuestas
Configuración
Señale cuales son los instrumentos necesarios para el recibo de alimentos *
Texto de respuesta corta
Describa los 2 principales aspectos que se evalúan cuando se realiza la recepción de alimentos. *
Texto de respuesta larga
Señale falso o verdadero: esta permitido que las canastillas donde se transportan los alimentos entren en contacto con el piso *
Verdadero
Falso


docs.google.com/forms/d/1EMMoqhpwJD5-_vVXIUbs3XRn4tH6sEI-WxFz9cxqtbQ/edit
Recibo alimentos
Enviar
Preguntas
Respuestas
Configuración
Texto de respuesta larga
Señale falso o verdadero: esta permitido que las canastillas donde se transportan los alimentos entren en contacto con el piso *
Verdadero
Falso
En caso de que el alimento no cumpla con las condiciones necesarias para almacenamiento ¿que se debe hacer? *
Texto de respuesta larga