ACTA N° 773

FECHA: Bogotá, septiembre, 14 de 2022.

HORA: 01:30 p.m. - 02:30 p.m.

LUGAR: oficina de profesionales

TEMA: proceso de compra, recibo y almacenamiento de alimentos

ASISTENTES:

Cristian Cristancho – Técnico en gastronomía

Yulieth Vega – Operaria de cocina

Johanna Moreno – Operaria de cocina

Mary Luz Moque – Operaria de cocina

Ana Samper – Operaria de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria
2. Pretest
3. Socialización
4. Postest
5. Dudas e inquietudes
6. Cierre

DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio.
2. Se realiza la aplicación del pretest.
3. Se realiza la socialización acerca de la compra y transporte de los alimentos:

- **ACTIVIDAD 1. Identificar y seleccionar los proveedores:** El operador en asociación debe hacer una lista de los posibles proveedores, mínimo 3 proveedores por grupo de alimentos, con los que se va a realizar la compra. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.
- El operador en asociación deberá contar con un protocolo de selección de proveedores, el cual incluirá como mínimo los siguientes soportes para cada proveedor:
    - Concepto sanitario del establecimiento o bodega favorable con fecha de expedición no mayor a un año o en trámite para que sea favorable.
    - Conceptos sanitarios de cada vehículo transportador de alimentos por proveedor, de acuerdo al tipo de alimento que transporta.
    - Copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura del personal manipulador que realiza la entrega de alimentos en la unidad operativa.
    - Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente para el personal manipulador que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos de todos los proveedores.
    - Fichas técnicas de todos los alimentos emitidas por el fabricante o productor a excepción de frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos.
- **ACTIVIDAD 2. Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos:** Las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos serán definidos por la SDIS mediante fichas técnicas y/o anexos técnicos, se requiere que cada operador en asociación y personal manipulador de alimentos conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento y la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.

  En la unidad operativa deben disponer en medio físico o magnético de los soportes de concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, certificados médicos y copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura según normatividad vigente de los manipuladores de alimentos.

  Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente

- **ACTIVIDAD 3. Calcular las cantidades a comprar:** En los servicios sociales en donde se entregan apoyos alimentarios como canastas, refrigerios entre otros, calcularán la cantidad de acuerdo a los alimentos que componen los apoyos alimentarios y lo solicitado por la SDIS.
- En las unidades operativas en donde se preparan alimentos, se debe identificar el alimento necesario para cada preparación acorde al ciclo de menús y las cantidades requeridas de acuerdo a lo establecido en el análisis nutricional por grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.
    - Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:
    - Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
    - Número de participantes por grupo de edad
    - Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida
    - Frecuencia de compra de alimentos
    - **ACTIVIDAD 4. Realizar compra de los alimentos:** En los servicios sociales en donde se entregan apoyos alimentarios como canastas, refrigerios entre otros, la compra se realizará de acuerdo a las cantidades definidas previamente.

Las solicitudes de pedidos para las unidades operativas se van a realizar teniendo en cuenta:

1. La cantidad de alimentos necesarios para la operación del servicio de alimentación.
2. La cobertura de la unidad operativa.
3. La capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación de cada unidad operativa.

El representante legal pactará con el proveedor todas las condiciones para el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así la frecuencia de pedidos, forma de pago y reclamos a los proveedores.

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.

ACTIVIDAD 5. Transporte de alimentos: Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente.

Para que exista un mayor control sobre los vehículos transportadores de alimentos y el personal manipulador de alimentos que realiza la entrega a las unidades operativas, el responsable de la unidad operativa diligenciar el formato verificación transporte de alimentos.

De igual manera se socializa acerca del proceso de recepción y almacenamiento de los alimentos:

ACTIVIDAD 1. Pre alistamiento de alimentos antes de almacenamiento

Frutas y verduras: las frutas y verduras que serán sometidas a refrigeración o congelación, deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas, podrán ser sometidas el proceso de escaldado.

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

ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos

Los alimentos que estén dentro de los servicios deben estar rotulados de acuerdo a la normatividad vigente.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse con cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. Fecha de egreso o fecha de vencimiento: Fecha en que es programada su utilización de acuerdo con la minuta (Fruver), o fecha de vencimiento para productos empacados.
4. Número de lote cuando aplique.

ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones 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, 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 la parte más fría del 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.

ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración

La vida útil de las verduras refrigeradas depende 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.

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 producto, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

Organización de alimentos en refrigeración

Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.

Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores 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 medios del refrigerador.

Carnes frías y quesos: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

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 al servicio; 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, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase 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 mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección,

limpieza y fumigación, si es el caso, los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.
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.

Los alimentos que ingresen a la unidad operativa que no hayan sido solicitados en el pedido, como fórmulas infantiles especiales, jugos de soya o almendras u otros alimentos, que por condiciones especiales los participantes deban recibir, deberán ser autorizados por el Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa, justificando la necesidad del consumo de estos alimentos; deberá solicitarse al responsable del participante, copia de la factura de compra para verificar la procedencia del alimento, 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.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM	Nutricionista	Octubre de 2022

Registro fotográfico







CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para octubre de 2022

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: planilla de asistencia, pre y postest

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 2

Tema: Proceso de compra, recibo y almacenamiento de alimentos Lugar: Oficina profesionales Fecha y hora: 14/09/2022 1:30pm-2:30pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Fernanda Castaño	1023029498	C.C Gratitud	Tecnico Gastronomia	Tecnicogastronomia2022@gmail.com	314 2266384	Cristian Castaño
2	Marylúz Moque	1033683303	CC Gratitud	AUX cocina	marymoque@hotmail.com	3008702917	Marylúz M.
3	ANA JAUREGUI	51780260	CC GRATITUD	AX COCINA	jauregui.d@...	3123460906	ANA JAUREGUI
4	Johanna Moreno	52701081	CC Gratitud	AX Cocina	johannaveva273@yahoo.com	3053237955	Johanna M
5	Yuleth Vega	1067950000	CC Gratitud	AY cocina	yul.1569@hotmail.com	3117257726	Yuleth Vega

Instructivo

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

PRETEST BPM

Nombre: Cristian Fernando Avalencho Castencho

1. Indique la indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.

Uniforme totalmente limpio color claro. ✓

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos.

Falso: _____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto.

Falso: _____ Verdadero: X ✓

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

3) 7AM 12:00mm 4:30Pm ✓

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor.

Falso: _____ Verdadero: X ✓

Escaneado con CamScanner

POSTEST BPM

Nombre: Cristian Fernando Castaneda Castaneda

1. Indique la indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.

Uniforme total mente limpio Botas Traje antifluido ✓

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos.

Falso: _____ Verdadero: x ✓

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto.

Falso: _____ Verdadero: x ✓

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

3) 7 AM 12:mm 4:30 pm ✓

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor.

Falso: _____ Verdadero: x ✓

Retroalimentación Se deben pesar los alimentos almomento de la recepción para verificar que el proveedor trae todo lo solicitado.

Escaneado con CamScanner

PRETEST BPM

Nombre: Marylot Mogue

1. Indique la indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.
   Uniforme claro totalmente limpio carnet manipolación alimentos. ✓

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos.

   Falso: _____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto.

   Falso: _____ Verdadero: X ✓

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

   (3) 7:30 am - 12:00 - 4:30 pm ✓

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor.

   Falso: _____ Verdadero: X ✓

Escaneado con CamScanner

POSTEST BPM

Nombre: Maryluz Mogue

1. Indique la indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.
   Uniforme claro totalmente limpio
   carnet manipulación ✓

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos.

   Falso: _____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto.

   Falso: _____ Verdadero: X ✓

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.
   (3) 7:30 am - 12:00 m - 4:30 pm ✓

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor.

   Falso: _____ Verdadero: X ✓

Retroalimentación se deben pesar los alimentos al momento de la recepción para verificar que el proveedor trae todo lo solicitado.

Escaneado con CamScanner

PRETEST BPM

Nombre: ANA SAMPCI

1. Indique la indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.

TAPA BOCAS ✓

ROPA LIMPIA

COFIA

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos. ✗

Falso: V Verdadero: V

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto. ✓

Falso: _____ Verdadero: V

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación. ✓

3 VECES

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor. ✓

Falso: _____ Verdadero: X

Escaneado con CamScanner

POSTEST BPM

Nombre: ANA JAMPI

1. Indique la indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.

TAPA BOCA
COFIA ✓
UNIFORME

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos.

Falso: _____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto.

Falso: _____ Verdadero: X ✓

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

3 VECES ✓

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor.

Falso: _____ Verdadero: X ✓

Retroalimentación: Se deben pesar los alimentos al momento de la recepción para verificar que el proveedor trae todo lo solicitado

Escaneado con CamScanner

PRETEST BPM

Nombre: Johanna moreno

1. Indique la indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.

gorro. Tapabocas pelo recogido (Uñas) pelo. guantes.

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos.

Falso: _____ Verdadero: V

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto.

Falso: _____ Verdadero: V

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

3 Veces

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor.

Falso: _____ Verdadero: V

Escaneado con CamScanner

POSTEST BPM

Nombre: Johanna Moreno

1. Indique la Indumentaria que debe portar la persona que transporta y entrega los alimentos.
   gorro tapabocas guantes ✓
   zapatos Blancos para un' forma
   Blanca x sin bolcillos

2. Falso o verdadero el operador debe tener una lista de al menos 3 proveedores por grupo de alimentos.

   Falso: _____ Verdadero: V ✓

3. Señale falso o verdadero las cantidades de alimento a solicitar se deben calcular teniendo en cuenta el peso bruto.

   Falso: _____ Verdadero: V ✓

4. Cuantas veces en el día se deben registrar las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

   3 veces ✓

5. Señale falso o verdadero: se deben pesar los alimentos al momento de realizar la recepción al proveedor.

   Falso: _____ Verdadero: V ✓

Retroalimentación: Se deben pesar los alimentos al momento de la recepción para verificar que el proveedor trae todo lo solicitado.

Escaneado con CamScanner