**ACTA No 336**

FECHA: Cogua, 29 septiembre de 2023

HORA: 11:45 am. – 12:20 pm.

LUGAR: CC HOGAR NAZARETH-Zipaquirá

TEMA: Formato RECEPCION DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Juan Pablo Donoso-Nutricionista

Nubia Esperanza Arenas-Nutricionista

Olga Patricia Parra- Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

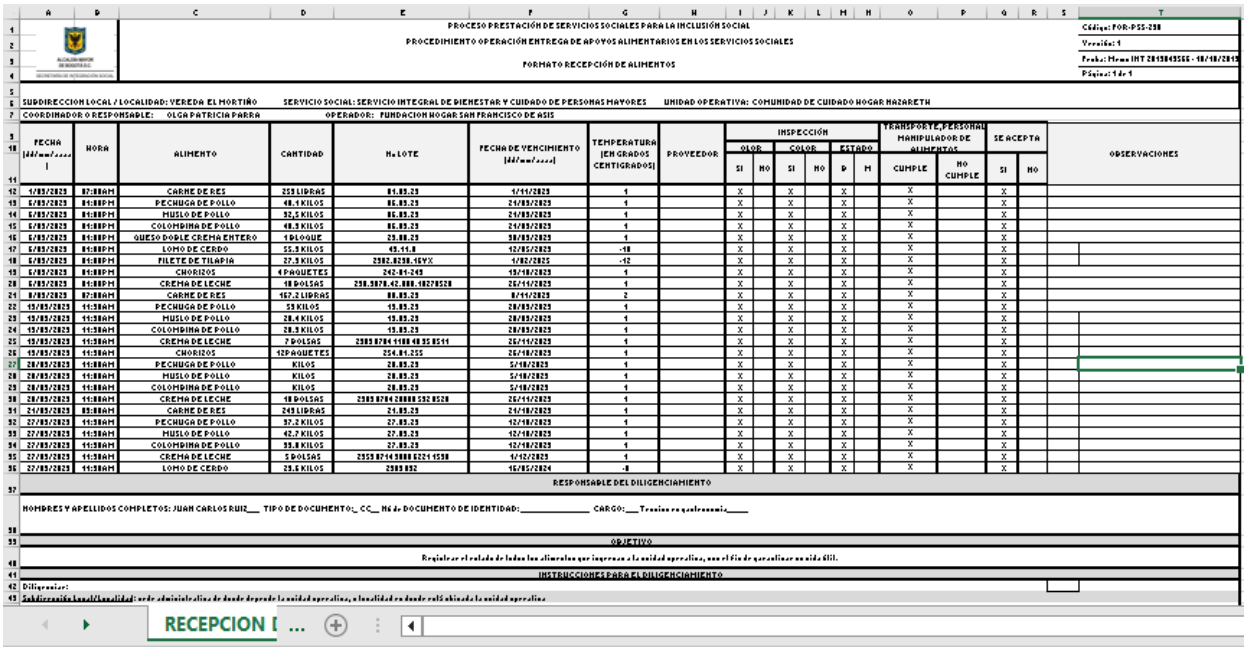
1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

**DESARROLLO:**

**1. Objetivo:** Capacitar al personal del servicio de alimentos con el fin de asegurar la calidad de los alimentos mediante la supervisión de procesos de preparación, la evaluación de cambios en recetas o ingredientes, y la formación del equipo, garantizando que los productos entregados a la unidad operativa cumplan con los estándares organolépticos, microbiológicos, químicos y físicos establecidos.

**2. Introducción:** Conforme a la obligación 7, numeral 3, se encuentra el cronograma de capacitaciones de los procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el subcomponente de suministro de alimentos, según lo establecido en el anexo técnico, el formato de seguimiento de la operación del servicio de alimentación FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS, que tiene como objetivo principal de este proceso es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente. Esto se hace para asegurar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

## FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN SEMANAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-298
Versión: 1
Fecha: Hora INT 2815845565 - 18/10/2815
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO — SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES — UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH
COORDINADOR O RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA — OPERADOR: FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR SI | OLOR NO | COLOR SI | COLOR NO | ESTADO B | ESTADO M | TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CUMPLE | TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUMPLE | SE ACEPTA SI | SE ACEPTA NO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/05/2025 | 07:00AM | CARNE DE RES | 250 LIBRAS | 04.05.25 | 1/11/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | PECHUGA DE POLLO | 48.1 KILOS | 05.05.25 | 21/05/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | MUSLO DE POLLO | 92,5 KILOS | 05.05.25 | 21/05/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | COLOMBINA DE POLLO | 48.3 KILOS | 05.05.25 | 21/05/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | QUESO DOBLE CREMA ENTERO | 1 BLOQUE | 29.04.25 | 28/05/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | LOMO DE CERDO | 55.3 KILOS | 45.11.0 | 12/05/2025 | -18 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | FILETE DE TILAPIA | 27.3 KILOS | 2982.0258.16VX | 1/02/2025 | -12 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | CHORIZOS | 4 PAQUETES | 242-04-249 | 19/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/05/2025 | 04:00PM | CREMA DE LECHE | 10 BOLSAS | 258.5878.42.888.10270528 | 26/11/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/05/2025 | 07:00AM | CARNE DE RES | 167.3 LIBRAS | 08.05.25 | 8/11/2025 | 2 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/05/2025 | 11:30AM | PECHUGA DE POLLO | 53 KILOS | 12.05.25 | 28/05/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/05/2025 | 11:30AM | MUSLO DE POLLO | 28.4 KILOS | 12.05.25 | 28/05/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/05/2025 | 11:30AM | COLOMBINA DE POLLO | 28.3 KILOS | 12.05.25 | 28/05/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/05/2025 | 11:30AM | CREMA DE LECHE | 7 BOLSAS | 2985 8784 4188 48 35 8511 | 26/11/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/05/2025 | 11:30AM | CHORIZOS | 12PAQUETES | 254.04.255 | 26/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/05/2025 | 11:00AM | PECHUGA DE POLLO | KILOS | 28.05.25 | 5/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/05/2025 | 11:00AM | MUSLO DE POLLO | KILOS | 28.05.25 | 5/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/05/2025 | 11:00AM | COLOMBINA DE POLLO | KILOS | 28.05.25 | 5/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/05/2025 | 11:00AM | CREMA DE LECHE | 10 BOLSAS | 2985 8784 28888 532 8528 | 26/11/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/05/2025 | 03:00AM | CARNE DE RES | 249 LIBRAS | 21.05.25 | 21/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/05/2025 | 11:30AM | PECHUGA DE POLLO | 52.2 KILOS | 22.05.25 | 12/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/05/2025 | 11:30AM | MUSLO DE POLLO | 42.7 KILOS | 22.05.25 | 12/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/05/2025 | 11:30AM | COLOMBINA DE POLLO | 55.8 KILOS | 22.05.25 | 12/10/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2025 | 11:30AM | CREMA DE LECHE | 5 BOLSAS | 2955 8714 3888 6221 1538 | 1/12/2025 | 1 | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2025 | 11:30AM | LOMO DE CERDO | 29.5 KILOS | 2985 852 | 15/05/2024 | -8 | | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN CARLOS RUIZ___ TIPO DE DOCUMENTO:_ CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:_____ CARGO:___Tecnico en gastronomia.____

OBJETIVO

Registrar el ingreso de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, y localidad en donde está ubicada la unidad operativa

RECEPCION D ...

**3.Actividad a desarrollar:**

a. Convocar al personal manipulador de alimentos.
b. Preparar el material de capacitación.
c. Antes de iniciar la capacitación, se aplica el pre – test asociado al tema acordado.
d. Se realiza abordaje de los temas planteados, con participación de los asistentes.
e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post- test
g. Se entrega folleto informativo
h. Cierre

**4.Materiales**: Pre y post test impreso para cada asistente y folleto informativo.

**5.Compromisos.**

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Garantizar que los alimentos que llegan a la unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas y la normatividad vigente. Para asegurar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos. | Gastrónomo Nutricionistas. | Durante todo los días. |

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de octubre 2023. En constancia de lo anterior lo firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Olga Patricia Parra | Coordinadora | Hogar Nazareth | |
| Juan Pablo Donoso | Nutricionista | Hogar Nazareth | |
| Nubia Esperanza Arenas | Nutricionista | Hogar Nazareth | |

. Elaboró: Nubia Esperanza Arenas – Juan Pablo Donoso Nutricionistas

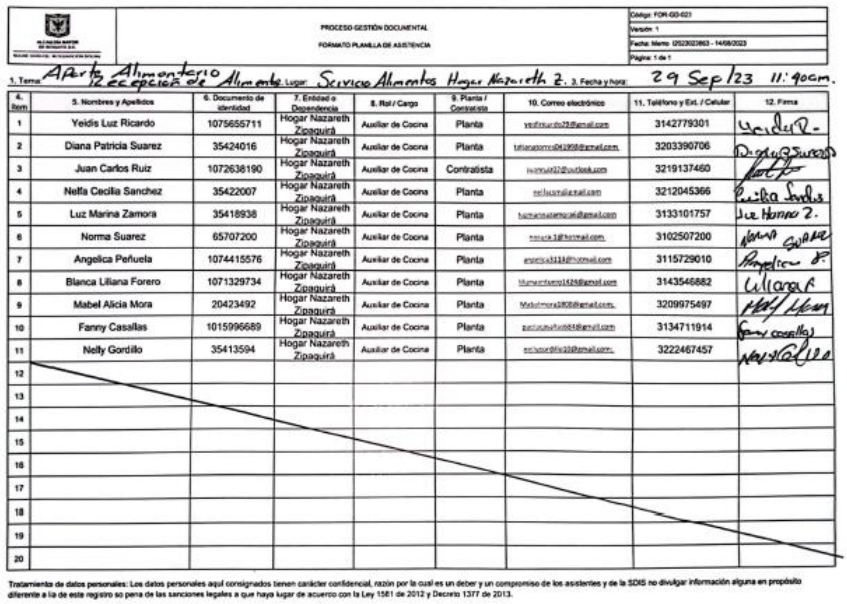
**.6 Anexos:**

Registro Fotográfico.






## Planilla de Asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-021
Versión: 1
Fecha: Memo 20230003863 - 14/09/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: Apoyo Alimentario Recepción de Alimentos 2. Lugar: Servicio Alimentos Hogar Nazareth 2. 3. Fecha y hora: 29 Sep/23 11:40am.

| 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 | Yeidis Luz Ricardo | 1075655711 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3142779301 | [signature] |
| 2 | Diana Patricia Suarez | 35424016 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3203390706 | [signature] |
| 3 | Juan Carlos Ruiz | 1072638190 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Contratista | [illegible] | 3219137460 | [signature] |
| 4 | Nella Cecilia Sanchez | 35422007 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3212045366 | [signature] |
| 5 | Luz Marina Zamora | 35418938 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3133101757 | [signature] |
| 6 | Norma Suarez | 65707200 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3102507200 | [signature] |
| 7 | Angelica Peñuela | 1074415576 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3115729010 | [signature] |
| 8 | Blanca Liliana Forero | 1071329734 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3143546882 | [signature] |
| 9 | Mabel Alicia Mora | 20423492 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3209975497 | [signature] |
| 10 | Fanny Casallas | 1015996689 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3134711914 | [signature] |
| 11 | Nelly Gordillo | 35413594 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | [illegible] | 3222467457 | [signature] |
| 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.

Powered by CamScanner

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Nelfa Rocha Sanchez FECHA: 29 09 /23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Juan Manuel Zamora FECHA: 29-09-23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Fanny Casallas FECHA: 29/09/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Norma Suarez FECHA: 29-09-23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Luz Ricardo FECHA: 29-09-23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar q los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con l características organolépticas, microbiológicas, químicas y físic requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y l normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener producto bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán dañ al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Liliana Forero FECHA: 29 Sep/23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Mary Cortés FECHA: 29-09-23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Diana Suarez FECHA: 29-09-23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Juan Carlos Ruiz FECHA: 29/09/23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suarez FECHA: 14 SEP/23

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las caracteristicas organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

## POST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS Angelica Pedreta FECHA: 29-09-23

RESPONDA FALSO O VERDADERO

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

GRACIAS...

Powered by CamScanner

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** Liliana Forero **FECHA:** 29 Sep /23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** Fany Casallas **FECHA:** 29 Sep /23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

JCarlos

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** **FECHA:** 29 Sep /23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** Nelly Gaudin **FECHA:** 29/09/23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

Cecilia

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** Cecilia Sanchez **FECHA:** 29 Sep /2023

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

Melina

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** Lina Marines Zamorano **FECHA:** 29 Sep/23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** Diana Suarez **FECHA:** 29 Sep /23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

luz.

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** **FECHA:** 29 Sep/23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

Angelica.

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** **FECHA:** 29 Sep /23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

Nurne

## PRETEST FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS

**NOMBRES Y APELLIDOS:** **FECHA:** 29 Sep/23

**RESPONDA FALSO O VERDADERO:**

1. ¿El objetivo principal del proceso de recepción de alimentos es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente? ( V )
2. ¿La cadena de frío es un conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura? ( V )
3. ¿La calidad de los alimentos incluye características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas? ( V )
4. ¿La inocuidad de los alimentos garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor? ( V )

**GRACIAS...**

Powered by CamScanner



**RECEPCION DE ALIMENTOS**

**Objetivo**

El objetivo principal de este proceso es garantizar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad vigente. Esto se hace para asegurar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

**Glosario**

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Esto incluye las bebidas no alcohólicas y las especias.

**Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública:** Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos o productos químicos nocivos.

**Alimento de Menor Riesgo en Salud Pública:** Alimentos con poca probabilidad de contener microorganismos patógenos o productos químicos nocivos.

**Cadena de Frío:** Conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas, como la temperatura.

**Calidad de los Alimentos:** Conjunto de cualidades que favorecen su aceptabilidad, incluyendo características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas.

**Características Organolépticas:** Propiedades perceptibles por los sentidos, como color, olor, sabor, consistencia y textura.

**Comitente Vendedor o Proveedor:**

Empresa o persona que provee alimentos a la SDIS.

**Confirmación Metrológica:** Operaciones para asegurar que el equipo de medición cumple los requisitos.

**Higiene de los Alimentos:** Condiciones y medidas para asegurar la inocuidad de los alimentos.

**Inocuidad de los Alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor.

**Recibo:** Proceso de verificación de alimentos durante la recepción.

**Se debe tener en cuenta:**

**Actividad 1:** Requisitos Previos para el

**Recibo de Alimentos**

- Días y horarios de recibo de alimentos: Deben ser programados y adecuados.

- Lugar de recibo: Debe cumplir con normas sanitarias.

- Equipos y utensilios: Deben estar limpios y funcionar correctamente.

- Personal responsable: Debe capacitarse y seguir normas de higiene.

**Actividad 2:** Verificación de Calidad e Inocuidad, Cantidad y Oportunidad

- Calidad e Inocuidad: Se verifican características organolépticas y físicas.

- Cantidad: Se verifica la cantidad solicitada.

- Oportunidad: Se verifica la fecha y hora de entrega.

**Actividad 3:** Aceptar Productos y Registrar Observaciones si es Necesario

- El personal registra observaciones y acepta o rechaza alimentos según criterios definidos.

- Los alimentos rechazados se devuelven.

**Actividad 4:** Traslado de Alimentos al Área de Almacenamiento.

- Se trasladan los alimentos desde el área de recibo al área de almacenamiento.

- Los alimentos de alto riesgo deben mantenerse a temperatura adecuada.

**Observaciones**

- Se deben seguir medidas preventivas para el termómetro, básculas y grameras.

- Se recomienda la limpieza y desinfección regular de equipos.

- Es importante registrar observaciones y firmar remisiones o facturas al recibir alimentos.

Fundación Hogar San Francisco de Asís

**HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRA**

KM 4 VIA NEMOCON

Este folleto tiene el propósito de proporcionar información sobre el proceso de recepción de alimentos

