ACTA N° 437

FECHA: Bogotá, 30 de Octubre de 2023.

HORA: 9:00 a.m. - 2:00 pm.

LUGAR: Oficina antigua CC Bosque Popular.

TEMA: Asistencia técnica en BPM y diligenciamiento de formatos del servicio de alimentación

ASISTENTES: técnicos en gastronomía/alimentos de las comunidades de cuidado, profesional Nutricionista del equipo técnico.

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia técnica sobre Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos
2. Asistencia técnica diligenciamiento de formatos recibo de alimentos, control de temperatura de refrigeración y congelación , control de entradas y salidas de alimentos asociados y preparación de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se adjunta a la presente acta la presentación realizada con respecto a las BPM.

Se realiza preguntas al azar para identificar conocimientos sobre buenas prácticas de manufactura, durante la sesión donde se recalca la forma correcta de tomar la temperatura de los alimentos (tipo sanduche) no introduciendo el punzo en los alimentos ya que se puede generar contaminación de los mismos.

De uno de los centros preguntan si se requiere rotular con semaforización por riesgo en salud publica de los alimentos ya que es una actividad que solicito el ente sanitario del municipio, se responde que no está establecido desde la Secretaría Distrital de Integración social, no obstante, dado que fue una exigencia del ente sanitario quien inspecciona vigila y controla se debe realizar la acción solicitada por el mismo.

Se indica procedimiento para realizar la verificación de termómetros.

2. Se realiza asistencia técnica frente a los siguientes formatos realizando las siguientes claridades:

    - Formato recibo de alimentos: se realiza asistencia técnica frente a su diligenciamiento indicando que en el número de lote para Fruver se debe ingresar la fecha de ingreso, para los alimentos que como panadería, Fruver , huevos y abarrotes se reciben a temperatura ambiente debe indicar la sigla N.A , no se debe diligenciar completo las palabras no aplica o a medio ambiente, se deben registrar la totalidad de alimentos que se compran en el centro.
    - Formato control de temperatura de refrigeración y congelación: se orienta que si se evidencian fluctuaciones de temperatura por fuera de los rangos establecidos para refrigeración o congelación se debe dejar registro en las observaciones del análisis realizado y las acciones a implementar.
    - Formato control de entradas y salidas de alimentos: para las frutas y verduras se incluyo las columnas de peso de la cascara y peso total sin cascara en respuesta a un hallazgo de contraloría por las diferencias entre la cantidad de alimentos que salían y los ingresos y saldos semanales , los cuales estaban argumentados por los alimentos que ingresaban en peso bruto pero las salidas se realizaban en peso neto, por lo tanto estas

columnas se debe diligenciar el peso de la merma para aquellos alimentos que se prealistan previo a su almacenamiento para aquellos que no de acuerdo al instructivo de diligenciamiento se debe para la columna de peso de la cáscara : " Para los alimentos que no requieran proceso de prealistamiento o que no lo realicen por temas de capacidad de almacenamiento, en la casilla deben registrar N.A.." Se determina que para los meses que tienen más de 5 semanas se podrán incluir las columnas hasta de tres días para completar el mes en un solo formato.

- Formato alimentos preparados: en la columna nombre del alimento: se debe registrar el nombre del alimento principal de cada preparación, por lo tanto, no se requiere realizar le registro de todos los ingredientes de la preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no se registra ningún ingrediente, se registra de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. En el arroz con leche se diligencia el arroz y la leche.
  - Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA.
  - Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA.
  - De acuerdo a la tabla del ejemplo en el instructivo se debe diligenciar el peso tanto bruto como neto del total de la preparación no por porción.
  - En cuanto al alimento si fue lavado, desinfectado o cocido marcar con una X (si o no) de acuerdo al Alimento en proceso para lo cual se debe Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar y el plan de saneamiento del centro.
  - Se recuerda que de acuerdo a la guía de plan de saneamiento de la entidad los huevos no se realiza desinfección, dado la permeabilidad de la cascara se tiene establecido el lavado correcto para retirar materia orgánica previo a su uso.

- Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos, tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato.

Se menciona por otro lado que se deberá realizar la revisión del ciclo de menú para determinar, preparaciones que se debe ajustar ingredientes, preparaciones rechazadas por las personas mayores, ajustes en cantidades de ingredientes etc por lo que se enviará la solicitud formal mediante correo electrónico.

Compromisos:

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Realizar diligenciamiento de los formatos según las orientaciones dadas.	Técnico en gastronomía/alimentos	1 de noviembre en adelante
Implementar las BPM y estar alerta de la implementación de las mismas por el personal manipulador de alimentos	Técnico en gastronomía/alimentos	permanente

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman: se anexa listado de asistencia

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**

Anexos: listado de asistencia y presentación

Elaboró: Melany Fandiño

Bogotá tiene mucho que contar

Buenas prácticas de Manufactura – Servicio comunidad de cuidado

Fecha 30/10/2023

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Son los principios básicos y prácticos 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 uno de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a su producción.



CADENA ALIMENTARIA



PELIGROS EN ALIMENTOS

FISICOS



QUIMICOS





BIOLOGICOS

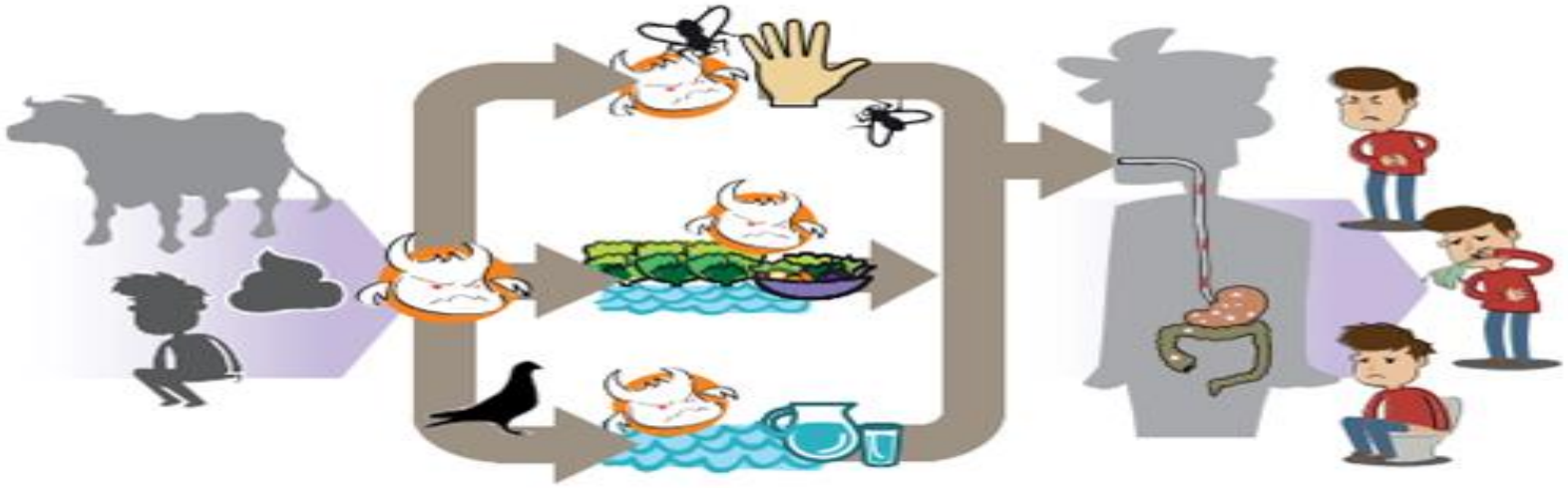
MICROORGANISMOS

MICROORGANISMOS INDICADORES O AMBIENTALES
Entre ellos encontramos los Mesófilos aerobios, Coliformes totales , Mohos y Levaduras.

MICROORGANISMOS PATOGENOS provienen de los humanos o los animales evidencian riesgo de patogenicidad; indican fallas graves y contaminación cruzada Algunos de estos microorganismos son: Bacillus cereus, Salmonella spp, Staphylococcus aureus coagulasa positivo, Escherichia coli, coliformes fecales.

VIA DE TRASMISIÓN CICLO EPIDEMIOLOGICO FECAL-ORAL

Los microorganismos se encuentran en todas partes, pero sobre todo en:
- las heces;
- la tierra y el agua no tratada;
- las ratas, los ratones, los insectos y otros animales molestos;
- los animales domésticos, marinos y de granja (como perros, peces, vacas, gallinas y cerdos); y
- las personas (vísceras, boca, nariz, intestinos, manos, uñas y piel).



TIPOS DE CONTAMINACIÓN



1. CONTAMINACION PRIMARIA O DE ORIGEN es causada por la no aplicación de buenas practicas agrícolas y pecuarias:
2. CONTAMINACION DIRECTA
3. CONTAMINACION CRUZADA

Los microorganismos se encuentran en todas partes, pero sobre todo en:

- las heces;
- la tierra y el agua no tratada;
- las ratas, los ratones, los insectos y otros animales molestos;
- los animales domésticos, marinos y de granja (como perros, peces, vacas, gallinas y cerdos); y
- las personas (vísceras, boca, nariz, intestinos, manos, uñas y piel).

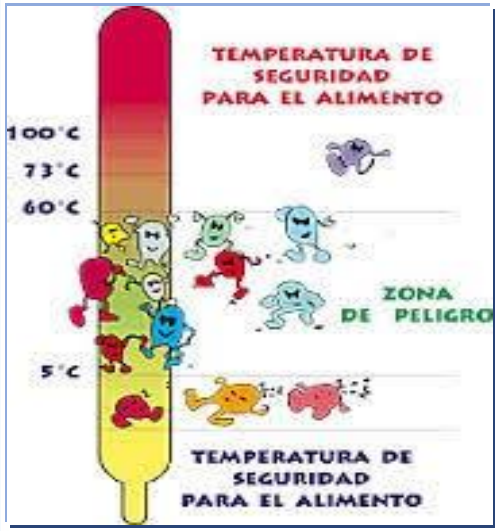
VIAS DE CONTAMINACION

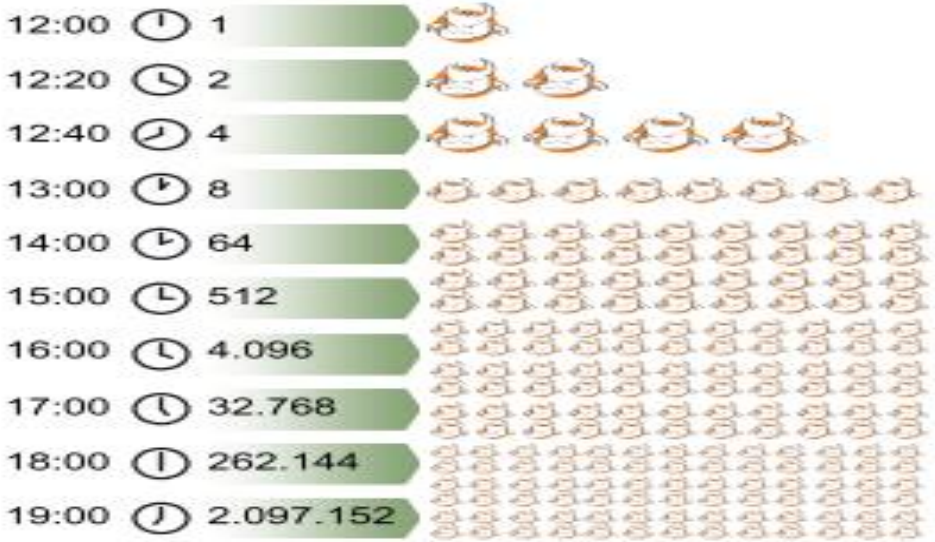




Los microorganismos dependen de alguien o algo para desplazarse. Las manos son uno de los vehículos más habituales con que se desplazan microorganismos de un lugar a otro. Los microorganismos pueden transmitirse a través de alimentos o agua contaminados.

FACTORES QUE INCIDEN EN LA REPRODUCCIÓN DE MICROORGANISMOS





FAVORECEN
TEMPERATURA
TIEMPO
NUTRIENTES (GLUCOSA)
AGUA
OXIGENO

DESFAVORECEN
SAL
AZUCAR
ACIDEZ

La mayoría de los microorganismos “crece” por multiplicación. Para multiplicarse, los microorganismos necesitan:
- comida;
- agua;
- tiempo; y
- calor.

La carne, el pescado, el arroz y la pasta cocidos, la leche, el queso y los huevos son alimentos que proporcionan las condiciones ideales para el crecimiento microbiano.

FACTORES QUE INCIDEN EN LA REPRODUCCIÓN DE MICROORGANISMOS

Utilización de Oxígeno (O2)

- Aerobios: necesitan el oxígeno del aire para poder realizar su metabolismo; las bacterias que viven en el aire o en superficies como una mesa, son ejemplo de estos microbios.
- Anaerobios: no viven en presencia de oxígeno sino en el intestino

Microorganismos según su temperatura			
Clases	**Psicrófilos**	**Mesófilos**	**Termófilos**
Descripción	Prefiere un ambiente vital de temperatura baja de 0 °C a 30 °C. De 15 °C a 20 °C se da su crecimiento óptimo.	Su ambiente vital preferente de temperaturas es de 15 °C a 45 °C. La temperatura óptima de crecimiento es de 25 a 35°C.	Ambiente vital preferido bajo condiciones de 30 °C hasta 80 °C. Óptimos son de 50 °C a 65°C.

PUNTOS CRÍTICOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

- Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a la manipulación de alimentos (nunca trabajar con utensilios oxidados).
- Lavar y desinfectar los alimentos que vamos a utilizar.
- Lavarnos las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
- Trabajar con superficies limpias.
- Al mezclar los alimentos no hacerlos con las manos (utilizar utensilios).
- En la preparación final del alimento preocuparse de la Temperatura y el tiempo de cocción adecuado.

PUNTOS CRÍTICOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

- Conservar alimentos en refrigeración.
- Calentar el alimento mínimo a 60°C para eliminar los microbios.
- Considerar el tiempo que un alimento va a estar a temperatura de riesgo de multiplicación.
  - Servir los alimentos con utensilios limpios, hábitos higiénicos visibles y una correcta presentación.
  - Utilizar concentraciones adecuadas de desinfectantes para la higienización y sanitación de utensilios alimentarios.

ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS







Millones de personas padecen cada año uno o más episodios de enfermedades de transmisión alimentaria sin llegar a saber que su dolencia tenía su origen en los alimentos. Los síntomas más comunes de las enfermedades de transmisión alimentaria son:

- dolores estomacales;
- vómitos; y
- diarrea.

Los síntomas dependen de la causa de la enfermedad. Pueden manifestarse muy rápidamente tras la ingesta del alimento o después de algunos días o incluso semanas.

En la mayoría de los casos de enfermedades de transmisión alimentaria, los síntomas se manifiestan de 24 a 72 horas después de la ingesta del alimento.

CAUSAS DE LAS ETAS

- INTOXICACIÓN: ingestión de sustancias toxicas de origen químico o microbiológico
- INFECCIÓN:consumo de un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

SINTOMAS FRECUENTES DE LAS ETA



CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS SEGÚN LA OMS

Impida que los microorganismos le infecten a usted y a otras personas cumpliendo las cinco claves para la inocuidad de los alimentos:

1. Mantenga la limpieza;
2. separe alimentos crudos y cocinados;
3. cocine completamente;
4. mantenga los alimentos a temperaturas seguras; y
5. use agua y materias primas seguras.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN



HIGIENE PERSONAL Y VESTIMENTA







Bogotá tiene mucho que contar

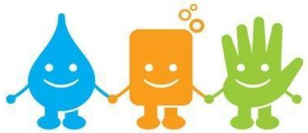
No maquillaje





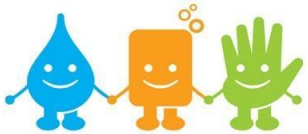
Lavado de manos con agua y jabón





Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. | BOGOTÁ

Lavarse las manos:

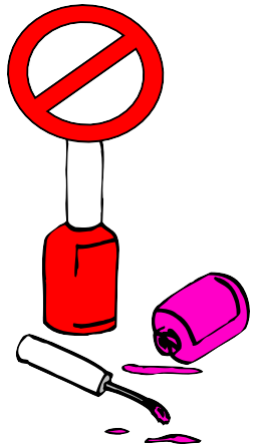


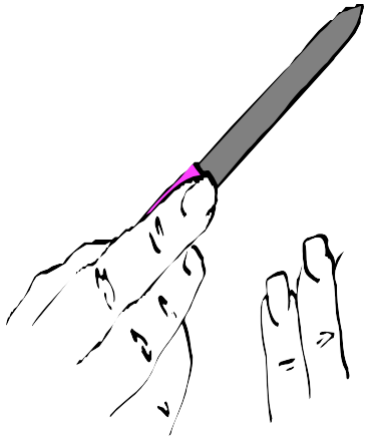
Antes de comenzar el trabajo.
Al salir y regresar al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
Después de manipular cualquier material u objeto que pueda ser un riesgo de contaminación para el alimento.
Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
Luego de comer, fumar o sonarse la nariz.
En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
Cuando se limpie el sudor.
Al estornudar o toser. Después de manipular dinero.
En seguida de utilizar el sanitario.

Uñas:

Limpias, cortas y sin esmalte.







Oídos, nariz y boca





Utilice siempre protector tapando la boca y la nariz

En la nariz y boca se encuentra una bacteria llamada Staphylococcus, la cual puede producir intoxicación alimentaria, y se disemina muy fácilmente cuando nos sonamos, tosemos o simplemente silbamos en un área de producción de alimentos.

No está permitido sonarse, toser, estornudar en el servicio de alimentación

Bogotá tiene mucho que contar



Oídos, nariz y boca



Si está resfriado no debe trabajar en el servicio de alimentación, al igual que si presenta supuración de oídos, segrega mucosidad por la nariz, o tiene los ojos llorosos.



Uniform e



- Cámbiese diariamente de uniforme
- Uniforme de color claro
- Si utiliza delantal, preferiblemente sin bolsillos y atado al cuerpo
- Utilice gorro, malla o cofia.
- Utilice tapabocas desechable
- Utilice peto.

No se debe usar el uniforme sobre la ropa de calle



No se permite salir del área de preparación con el uniforme puesto, se contamina.

Calzado





- Material resistente e impermeable.
- Holgado, cerrado y con suela antideslizante.
- Limpio y en buenas condiciones



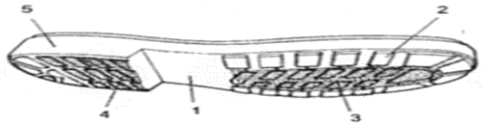


FIG. 1



Guantes

Si se usan guantes, estos deben permanecer limpios, sin rotos y se les debe dar el mismo cuidado higiénico que a las manos.



EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

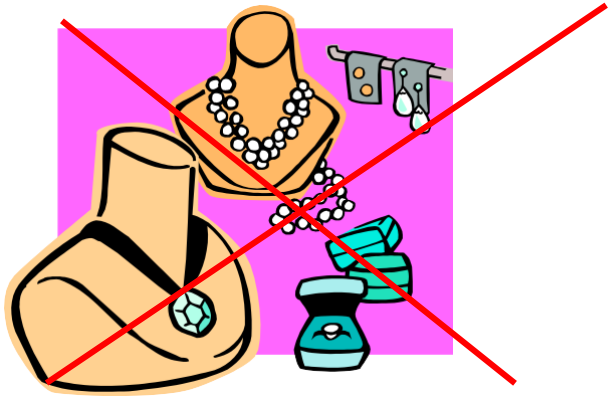
Joyas, perfume y loción de afeitar

Joyas, perfume y loción de afeitar

- No utilice perfumes, lociones ya que los alimentos → absorben olores. contaminación química

- No utilice: anillos, pulseras, cadenas, aretes, relojes, piercing, manillas, broches.

- Si utiliza gafas, asegúrelas con bandas o cadenas.



Qué hacer en caso de enfermedades Infecciosas-heridas-cortaduras?

Ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.

Informar al coordinador de la unidad operativa

Cualquier ruptura de la piel es un lugar ideal para que las bacterias se ...uen. Todas ellas han de ser cubiertas con un vendaje coloreado ...meable al agua para evitar la contaminación cruzada.





¿Por qué coloreado?

Para en el caso de que se desprenda y caiga sobre los alimentos, encontrarlo fácilmente y retirar el alimento ya contaminado.

¿Por qué coloreado?

Inadecuados hábitos higiénicos durante la manipulación de alimentos



No escupir, toser o estornudar

Fumar



Limpiar las gafas con el aliento.



Escupir, toser o estornudar

Se debe ser especialmente

cuidadoso con hábitos

como:

~~rascarse la cabeza~~

porque pueden caer

cabellos o caspa en

los

alimentos



Bogotá tiene mucho que contar



se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

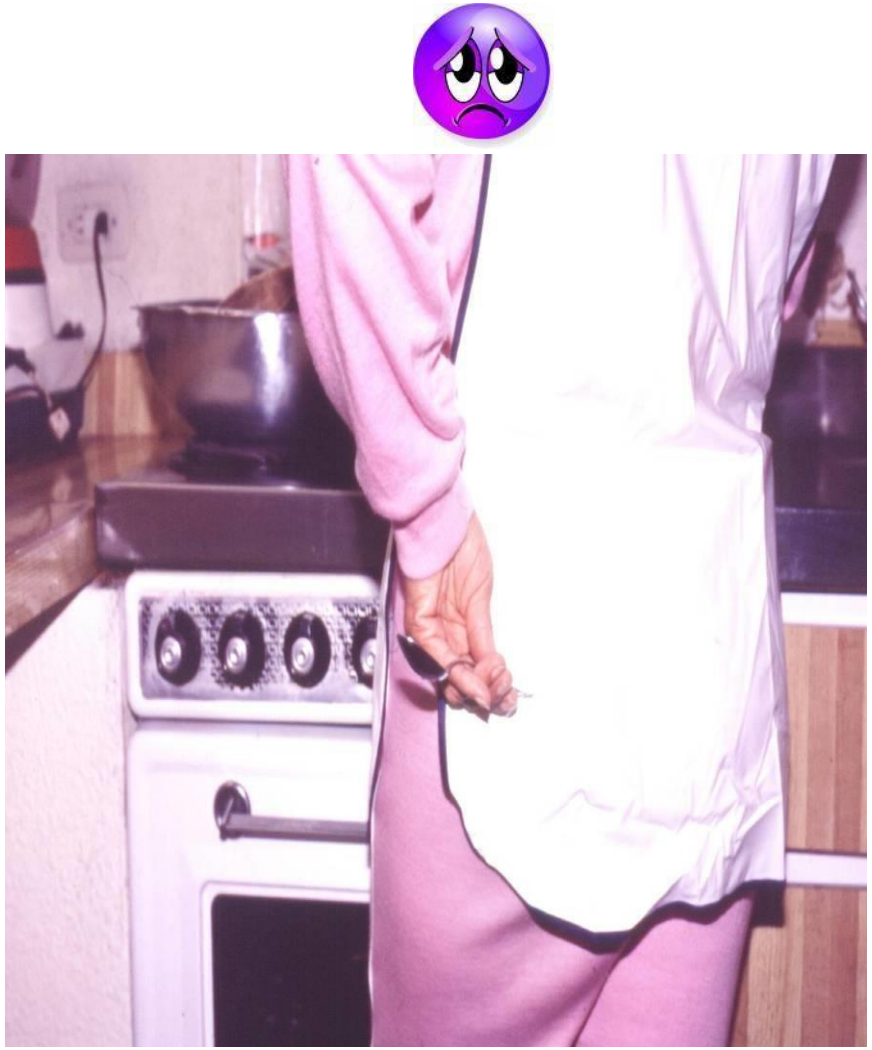
sacar cera de los oídos



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

dar uso indebido a los instrumentos de trabajo

es contaminante y puede ser riesgoso



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

probar los alimentos con los dedos.

Síse requiere probarlos,

lo harán con un elemento específico para ese uso, teniendo cuidado de lavar la cuchara antes de volverla a meter en la olla, o en el plato, o en cualquier recipiente



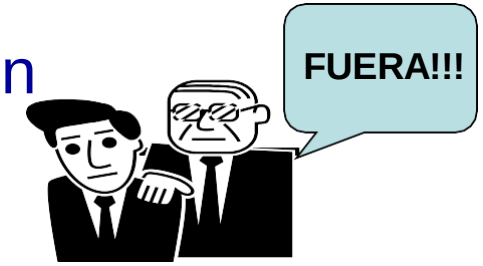
Evitar piso húmedo en áre a de preparación



Se previenen accidentes y contaminación!

Costos de una práctica higiénica deficiente :

- Quejas de los usuarios
- Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.
- Causar el cierre de una institución



- Pérdida del empleo
- Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.



- Pérdida de la reputación



Costos de una práctica higiénica deficiente :

- Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.
- Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos mas bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

O

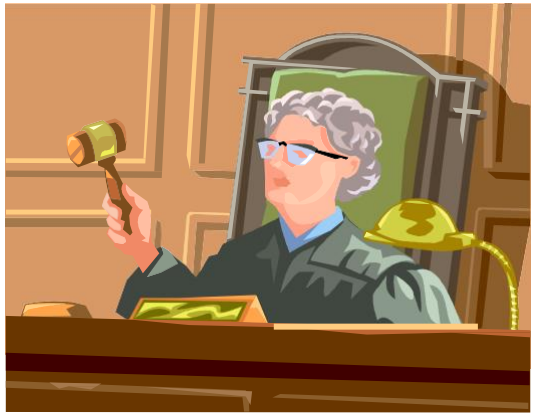
AUTOESTIMA
RENDIMIENTO
BENEFICIO
MOTIVACION



Bogotá tiene mucho que contar

En caso de una intoxicación alimentaria no solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.





Beneficios de una buena práctica higiénica :



Usuarios bien alimentados Mejores rendimientos
Ambiente de trabajo mas seguro y agradable.
Satisfacción de los usuarios.
Mayor tiempo de vida útil de los productos.
Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables (SDIS-SDS).
Satisfacción personal y Laboral.
Buena reputación para usted y su institución..



Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario



- Mantenga gran nivel de higiene personal y haga que todos cumplan las BPM.
- Manipule los alimentos lo menos posible
- Mantenga los alimentos a las temperaturas adecuadas durante los tiempos óptimos.
- No pruebe comida con las manos.
- Tenga separadas las áreas de preparación de alimentos crudos y cocinados.

Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario

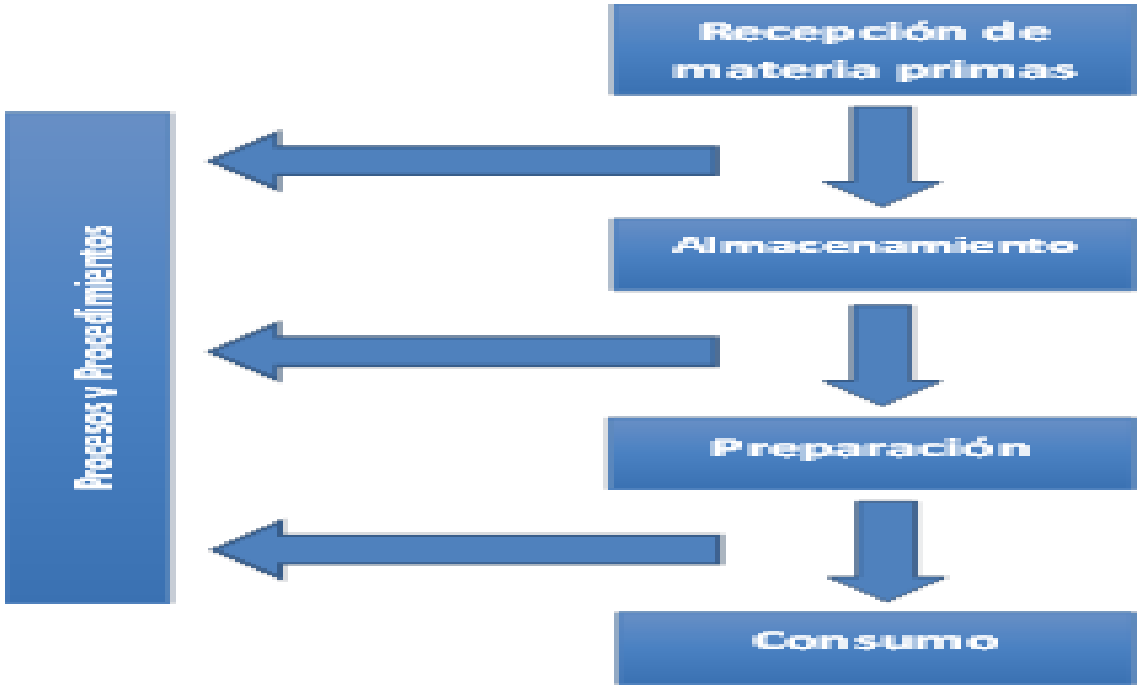


- Limpie y desinfecte los equipos después de utilizarlos.
- Lave las manos cada vez que toque algo diferente a lo que está preparando.
- Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro.
- Si observa algún alimento en mal estado no lo utilice. No
- almacene alimentos cocinados con alimentos crudos
- Devuelva los productos al proveedor cuando no cumplan lo indicado, e informe de inmediato al superior.

Reglas de oro para penir enfermedades de origen alimentar

- Lave y desinfecte los alimentos que se van a comer crudos, especialmente las frutas y las hortalizas de hoja.
- No prepare los alimentos con demasiada anticipación, esto con el fin de evitar el crecimiento microbiano.
- Cocine completamente los alimentos
- Jugos, lácteos, ensaladas frías se deben mantener por debajo de 4°C +/-2ºC.
- Mantenga caliente la comida lista para servir (Por encima de 60° C).

MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS



PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN





- Compra de alimentos
- Transporte
- Recibo
- Almacenamiento
- Preparación
- Servido y distribución



Compra de alimentos

Identificar y seleccionar proveedores

Especificaciones y criterios de calidad

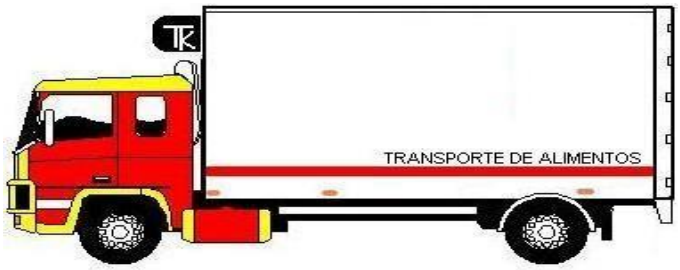
Transporte de alimentos (1)

- Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Evitar defectos estructurales como tablas , astillas, puntillas, etc..
- Techo, paredes y pisos en material fácilmente lavable



Transporte de alimentos (2)

- Interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto:
  - Refrigeración a máximo 4 ° C
  - Congelación a máximo - 18 °C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con el piso.



Transporte de alimentos (3)

- Deben tener en el exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata).



Recibo de alimentos

Destinar una persona de servicio de alimentación, con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.



Carne





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/-2ºC;	Sin refrigerar y a más de 6 ºC, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

Pollo





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC	Sin refrigerar y a más de 6ºC
Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

Pescado



FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Carne firme y elástica a la presión. Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes y húmedas	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/- 2ºC, Congelado menor a -18ºC	Sin refrigerar y mayor de 6ºC, o con signos de descongelamiento.
Olor	Fresco y natural, sin presencia de olor fuerte	Agrio – amoniaco.
Apariencia	Ojos brillantes, húmedos, transparentes , cristalinos salientes Vientre con paredes intactas - Forma normal Órganos intactos	Ojos turbios, rojizos, hundidos, secos Vientre roto o hinchado Órganos blandos o líquidos, masa gris
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.



Leche y productos lácteos

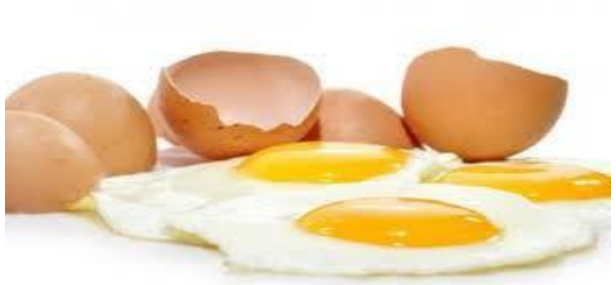


FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, y con capa babosas. Yogurt o Kumis: desuerado “tipo leche cortada”
Color, Tejido muscular	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC refrigerados	Mayor a 6ºC y sin refrigerar
Olor	Característico	Olor a descomposición, rancio
Apariencia	Pasteurizados Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado, limpios, sin roturas y con fecha de caducidad sin cumplirse.	Sin pasteurizar Con partículas extrañas y/o moho. En recipientes o envases deteriorados Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.





huevos



Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa. La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema perfectamente.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante. Yema aplastada, clara aguada. Al agitarlo se siente movimiento.
Color	Blanco o rojizo Clara: transparente Yema: amarilla	Negro
Temperatura	Menor a 25ºC	Mayor a 25ºC
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero, sin roturas y limpio, sin presencia de excremento	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.
Rotulado	Por huevo con máquina o Stiker por cubeta que contenga mínimo: Productor, lote y fecha de vencimiento.	Sin presencia de rotulado.

Enlatados





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.
Color	Característico	-
Temperatura	Ambiente	-
Olor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladuras, ni abombadas y sin oxidación.	Sin fecha de vencimiento o ya caducada. Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando. Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

Cereales, granos y harinas





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina: característica.	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable
Apariencia	Empaque en buen estado, limpio e integro. Las harinas deben estar sin materia terrosa, parásitos larvas, gorgojos, hongos e impurezas. Con fecha de vencimiento vigente	Empaque perforado, roto. Presencia de humedad, moho, materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, restos de insectos o huevecillos. Sin fecha de vencimiento o ya caducada.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

Frutas y Verduras



FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho azul en frutas cítricas. Color y Olor característico del producto, sabor agradable según el producto. Tejidos firmes y cáscara integra.	Con exceso de suciedad. Descompuestas. Con magulladuras y partes blandas grietas, con agujeros y malformaciones. Con moho. Sus tejidos no son firmes, color y olor no característico.



Pan Blando



FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada	Dura.
Color	Color blanco en el interior	Verdoso o con punto negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

Papa





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente. Blanda.
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa.
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos, u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Presencia de germinación

Arracacha



FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Sana, limpia, de aspecto fresco. Sin contaminantes químicos.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta. Con heridas, cortaduras, cicatrices o babosa. Presencia de signos de infestación o infecciones.

Yuca





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. La cobertura externa carrasposa y la interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo
Color	Color externo café y pulpa blanca o cremosa	Color diferente y/o grasoso
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

Observación

La persona que recibe los alimentos debe:

- Conocer cantidades a recibir y especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos
- La actividad debe ser realizada por manipulador de alimentos quien tiene que contar con la dotación apropiada.



Medidas preventiva el termómetro



- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- En termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Para 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), para realizar la lectura
- Verificar temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Para revisar temperatura de alimentos congelados, insertar punzón entre dos paquetes congelados sólidos.



Verificación calibración termómetro de alimentos:

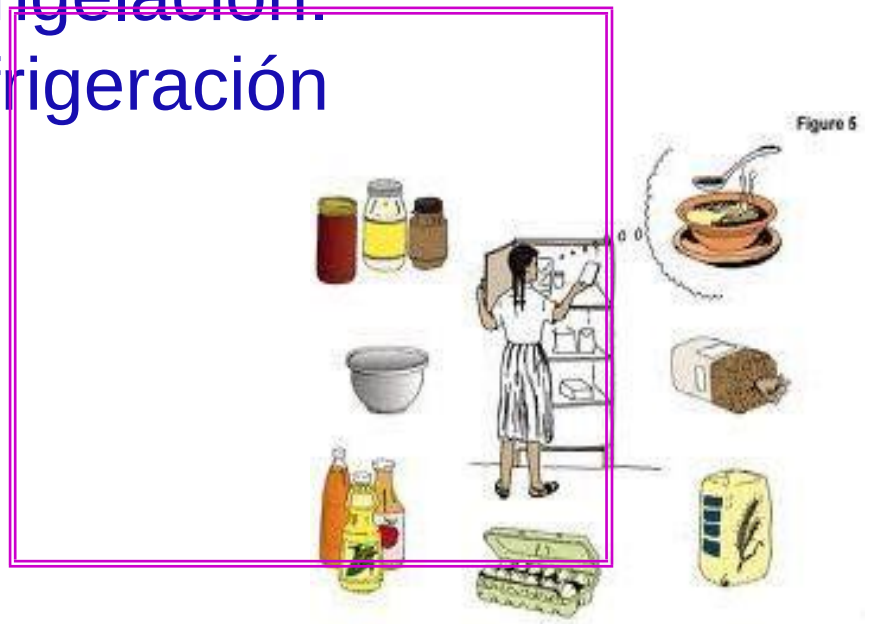


Método del punto de hielo

- Llenar un vaso con hielo triturado.
- Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
- Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).

Almacenamiento de alimentos:

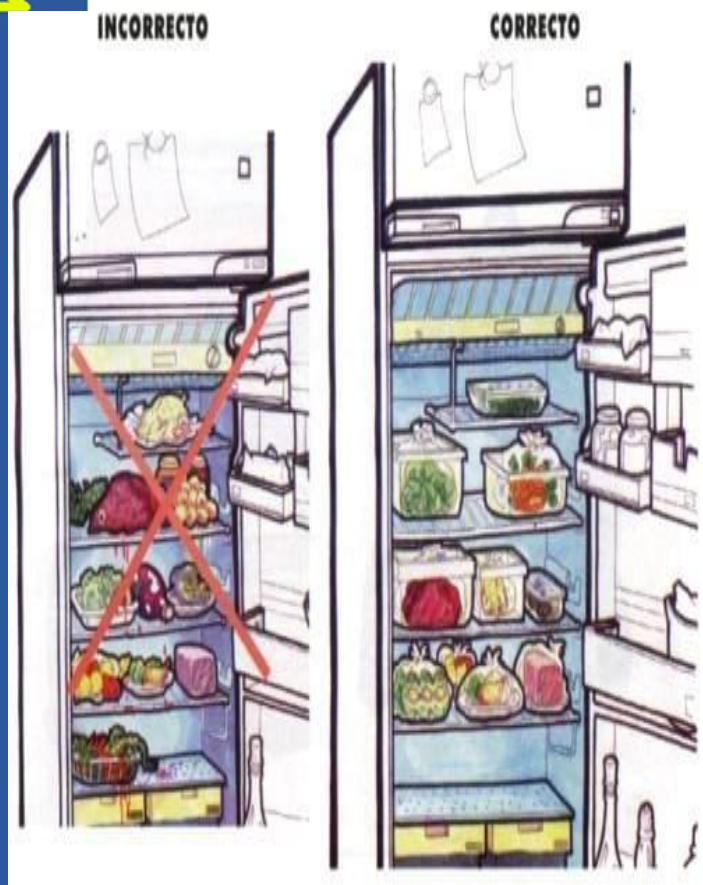
- Condiciones generales
- Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados.
- Almacenamiento en congelación.
- Almacenamiento en refrigeración
- Almacenamiento en seco
- Uso adecuado de bolsas



Condiciones Generales:

- Zonas de trabajo específicas.
- Métodos de rotación PEPS
- Diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)
- Mantener cadena de frío en productos que lo requieran.
- Verificar fechas de vencimiento de los productos, con frecuencia.
- Selección y limpieza de los alimentos.
- Sitios y equipos de almacenamiento en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- Frutas y verduras almacenadas a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas higiénicas.
- Sitios de almacenamiento debe estar protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas deben almacenarse separados del área del almacenamiento de los alimentos.

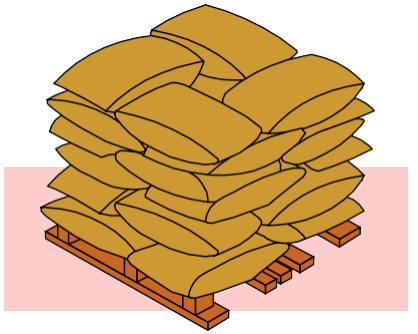
Condiciones Generales:



- ✓ En la nevera separe los alimentos crudos de los preparados, las verduras y frutas almacénelas en la parte inferior de la misma.
- ✓Descongele los alimentos en el refrigerador, nunca en el medio ambiente.
- ✓No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- ✓ Evite el contacto de los alimentos con el piso o paredes.

Condiciones Generales:

- Apilamiento correcto
- Saneamiento de la bodega
- Rotación PEPS





Condiciones Generales

- **Ambiente constante**
  - **Temperatura y humedad correctas**
  - **Buena circulación de aire-ventilación-**
  - **Espacio adecuado.**





- **Ambiente limpio, libre de:**
  - **Polvo, suciedad, insectos,aves, roedores y otras plagas**

Bogotá tiene mucho que contar

Esto no debe suceder :



Desorden!



alimentos sin rotular



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

Ubicación y alrededores de la BODEGA

- Alejados de áreas calientes de proceso
- Alrededores limpios, fáciles de inspeccionar y limpiar
- Almacenar en pilas o estibas en buen estado, con separación mínima de las paredes y pisos
- No realizar actividades distintas al almacenamiento

Manejo de las bodegas



- No ingresar al cuarto productos con empaques y embalajes dañados o sucios.
- No almacenar alimentos cerca de productos que puedan contaminarlos.
- Eliminar periódicamente productos y materiales inútiles u obsoletos.
- No ingresar **cajas de cartón-costales-**



- Llevar a cabo programas rigurosos de limpieza y desinfección y control de plagas
- Realizar mantenimiento preventivo de equipos
- Llevar control y registros del mantenimiento de las condiciones ambientales de temperatura **y** humedad relativa
- Nunca dejar alimentos en el suelo



Manejo de sustancias que no son alimentos





Las sustancias peligrosas tales como pesticidas, detergentes, jabones, desinfectantes deben:

- **Rotularse indicando su toxicidad y forma de empleo**
- **Almacenarse en áreas o estantes especiales**
- **Ser manipulados por personal idóneo**
- **Almacenarse en sitio alejado de niños y usuarios.**



Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados

- Rotular los alimentos : Nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o de egreso, número de lote.
- Almacenar separadamente los alimentos devueltos por expiración de su vida útil.

ACEITE

FI: sept. 25-2016

FV: sept. -20-2017

Nº Lote: 2495828

ZANAHORIA

FI: sept. 30-2016

FE: Octubre 7-2016

Recipientes sin rotulación y sin estibas





TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR ROTULADOS!

Almacenamiento en congelación

La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el periodo de conservación es corto.

La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de prealistamiento es de -18ºC

Almacenamiento en congelación

- Los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos.
- No introduzca alimentos calientes en el congelador.
- Empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.
- Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de congelación.

Descongelación de los alimentos

- Descongele en refrigeración preferiblemente durante la noche.
- Alimentos descongelados **NUNCA** deben volver a congelarse.
- No descongelar alimentos al medio ambiente.

Almacenamiento en refrigeración

- Temperatura entre 4°C +/-2ºC
- Alimentos limpios y desinfectados ubican en bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, rotuladas, evitando saturar el equipo.
- Sí es necesario almacenar alimentos preparados deben estar en recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos. No pueden ser almacenados por más de 24 horas.
- Un alimento como carne fresca puede almacenarse a temperatura de refrigeración hasta tres días, siempre y cuando se cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente.



Almacenamiento en seco

- Capacidad acorde con la cantidad de alimento a almacenar
- Alimentos no perecederos o con largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente; recomendable temperatura de la bodega no mayor a 25ºC.
- Ambiente seco con buena ventilación natural, con ventanas y angeos o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.
- Ubicar alimentos de forma ordenada por método PEPS en estantes rotulados y limpios, separados de la pared y del piso, para facilitar higienización y circulación de aire.

Almacenamiento en seco

- Alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden guardarse fuera del empaque original en canecas plásticas con tapa y rotuladas. Las canecas sobre estibas o canastillas plásticas.
- Frutas y hortalizas que no requieran refrigeración, almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, sin llenarlas demasiado.
- Almacenar separadamente alimentos perecederos, de no perecederos.
- Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado y rotulado.

Uso adecuado de bolsas

- Guardarlas en lugar con adecuadas condiciones de higiene
- Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar
- Realizar buen cierre después de colocar los alimentos
- No reutilizar bolsas
- No someter bolsas al calor
- No cocer el alimento juntamente con el empaque
- No se podrá utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.



- Frutas y hortalizas deben separarse productos cárnicos; las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, tener alguna de estas (carne, pescado, pollo), para evitar la contaminación cruzada.

Preparación de alimentos

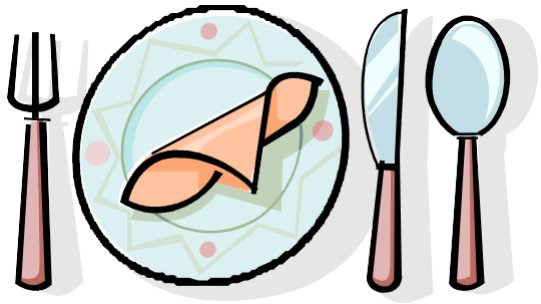
- ✓ **Pre alistamiento de materias primas.**
  - Obtención de cantidades de alimentos a preparar.
  - Selección
  - Clasificación
  - Higienización de alimentos
- ✓ **Pelado, corte y picado**
- ✓ **Pesado**
- ✓ **Cocción de alimentos**
  - Preparación proceso térmico
  - Preparación sin proceso térmico, (jugos de frutas y ensaladas crudas)





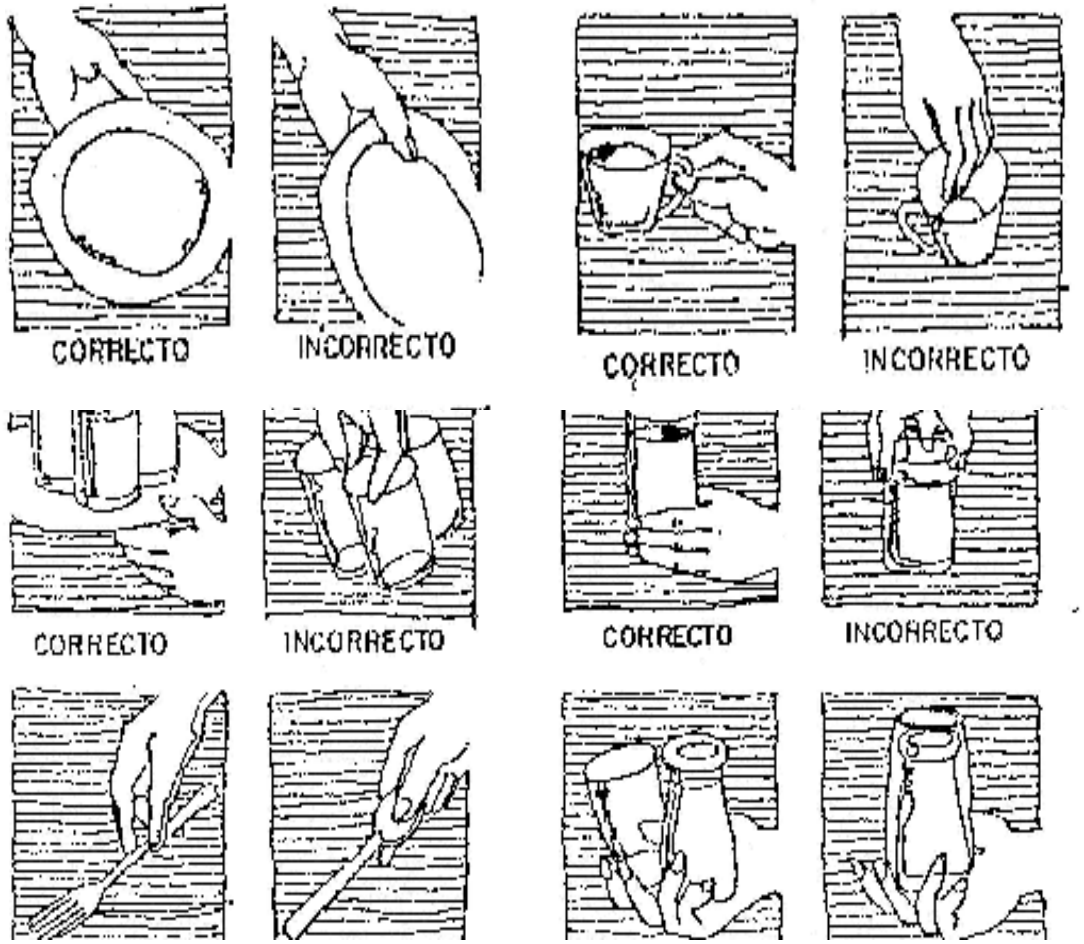
Servido y distribución

- Asignar personal responsable en cocina.
- Organizar área destinada para el servido.
- Alistar implementos para el servido.
- Conocer porciones a servir, según grupo etáreo y la preparación del alimento.
- Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente.



Servido y distribución

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Servido y distribución

- Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.
- Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2ºC (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt-kumis)
- Verificar que los alimentos estén plenamente cocidos
- No mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas en días anteriores
- No someter alimentos ya preparados a variaciones de temperatura.

Servido y distribución





- Los alimentos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado.



- Los postres sin empaque primario deben entregarse en postreras o platos de dulce

- Las mesas y sillas deben estar en buen estado y limpias.

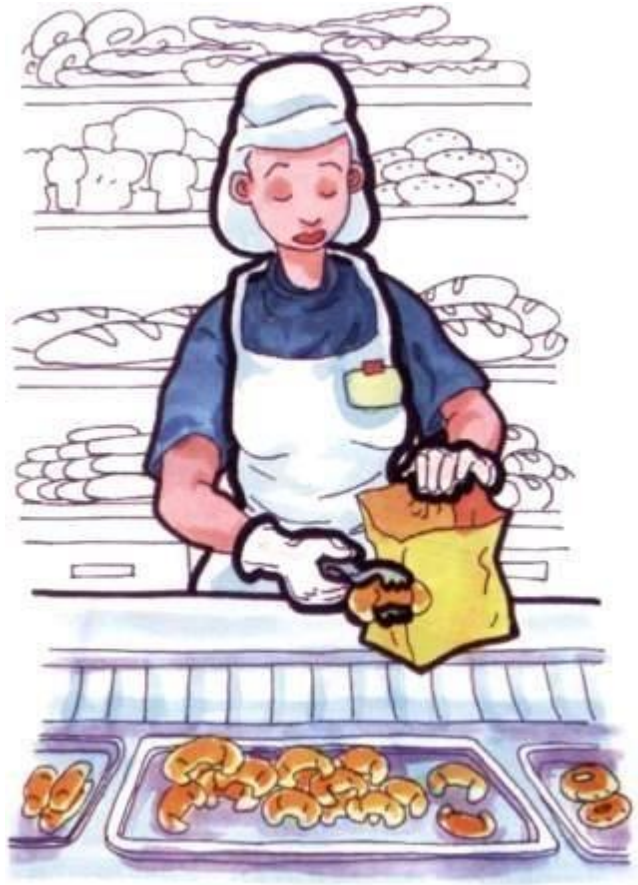




Servido y distribución

No permita la contaminación durante el servido

- Mantener alimentos cubiertos, mientras son servidos.
- El servido debe hacerse con pinzas o cucharas para evitar el contacto de los alimentos con las manos.
- Tomar platos y vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
- ...Cuidado con los dedos! Pueden contaminar los alimentos.
- Evitar hablar o toser encima de los alimentos.



GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

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: Asistencia técnica - BPM y operación servicio de alimentos 2. Lugar: Antiguo CC Bosque Popular 3. Fecha y hora: 30/10/23

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	Manuel Vilora	1018481428	FITS Hogar Casa Materna	Técnico en gastronomía	Contratista	alimentacion@tecnorg-sur.com.co	315 812 7141	
2	Andres Congrejo Hernández	1064743594	Hogar Nazareth Chía	Técnico gastronomo	Contratista	andrescongrejohenao@	3241227049	
3	Claudia Helena Torres	35116.994	Hogar Nazarena	Técnico Gastronomia	Contratista	Claudia120511@hotmail.com	3125716077	
4	Sandra Milena Tapia	24731792	Francisco Ydaro	técnica en Alimentos	contratista		3132369081	
5	Mónica Caballero	1036779581	C.C. San Antonio Chía	Técnico gastronomía	Contratista	monicaballero@gmail.com	3146471214	
6	Michael Rodriguez	1019549271	Camilos de Vida Chapinero	T. Cocina	Contratista	Mauroherlo09@gmail.com	3126247676	
7	Juan Carlos Ruiz Mora	1072638190	Nazareth Cajicá	Gastronomo	Contratista	Juanru702@outlook.com	3219737463	
8	Simón López Rodríguez	1018445577	CCC Guadual	Técnico gastronomía	contratista	simonlr-99@hotmail.com	3143676315	
9	Daniel Melgarejo	1013 [illegible]	CCC Icabal	Jefe Alimentos	Contratista	[illegible] c.co	3185105363	
10	Maria Paula G.	1014015316	CCC Tierra del Sol	TEC SA	Contratista	mypg[illegible]@gov.co	3112547803	
11	Hector Leonardo Moreno	79983121	Santa Maria	T. Alimentos	Contratista	helano22@hotmail	3158309441	
12	Jefferson Ramos	1015464532	CCC Inmaculado de Maria	T. Cocina	Contratista	Jefferson.ramos@g	3197302225	
13	Camila Vargas Sanchez	1013652465	Hogar San Jose Sasaima	Nutricionista	Contratista	camilavargass@gmail	3223900912	
14	Martha Goday	39620511	comunidad cuidado	Gastronoma	contratista	maithagoda961@gmail	3112222104	
15	Camilo Rodriguez	1012454024	Hogar San Jose de Chipaque	Tecnico en gastronomia	Contratista	crisbmx03@gmail.com	3136809431	
16	Aldemar Chipiran	3146416	Hogar Santa Clara	Cantinero	Contratista	aldemarpe@hotmail.com.	3132529897	
17	Juan Daniel Cerra Cuellar	1072429115	Comunidad o Cuidado la Casa	T. Gastronomia	contratista	[illegible]	3125289587	
18	Viviana Tandino	1018411751	SDIS Subdirección	Profesional	Planta	vtandino@sdis.gov.co	3175129160	
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