ACTA N° 186

FECHA: Bogotá, abril, 22 de 2024.
HORA: 01:00 p.m. - 02:00 p.m.
LUGAR: Comunidad de cuidado gratitud
TEMA: Formato recepción de alimentos

ASISTENTES:

Simón López – Técnico en gastronomía
Evimileth Nieto – Operario de cocina
Katherine Mier – Operaria de cocina
Nubia García – Operaria de cocina
Ana Samper – Operario de cocina
Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión
2. Pretest
3. Socialización del tema
4. Dudas e inquietudes
5. Postest
6. Cierre

OBJETIVO: Socializar con el personal del servicio de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado gratitud el formato recepción de alimentos, con el fin de que reconozcan los diferentes apartados de este e identifiquen la importancia de este proceso.

METOLODOGIA: Se proyecta el formato a trabajar, de igual manera se comparte el link para resolución del pretest y postest.

INTRODUCCIÓN: El formato de recepción de alimentos tiene como objetivo registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

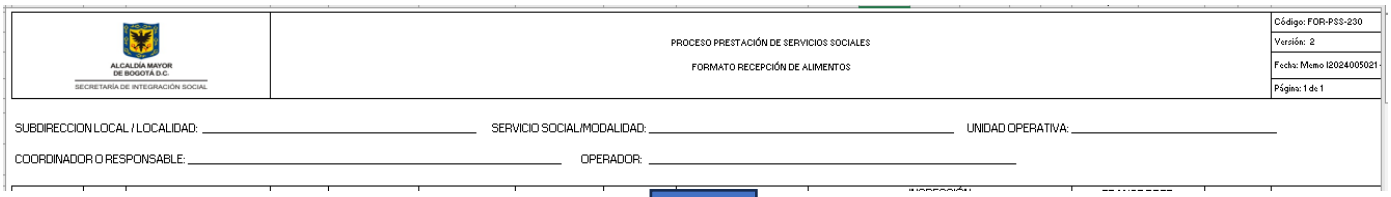
DESARROLLO:

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 del formato recepción de alimentos.

El formato se divide en diferentes apartados:



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

Identificación del servicio, operador y responsable.

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)

Se registra la temperatura en Grados Celsius (pc) de los alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos como huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras, registrar N.A

Se diligencia la fecha en que se recibe el alimento, así como la hora de recepción de este.

Se diligencia el alimento que ingresó a la unidad operativa y la cantidad de este.

Se debe escribir el lote del alimento, Para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos se registra NO APLICA.

No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN					
		OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE	
		SI	NO	SI	NO	B	M

Se registra el número de remisión, factura, relacionado en documento entregado por proveedor

Nombre de la empresa que provee el producto

Inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda (SI/NO - BUENO/MALO).

TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	

Verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como: bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos.

TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	

Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehículo, personal manipulador o, en caso de no aceptar el producto, ampliar la descripción del motivo.

Registrar con una (x) si se acepta o no, el alimento motivo de inspección.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO / ROL: _____

Nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo o rol de la persona encargada de registrar la información.

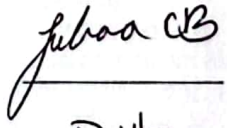
4. Se resuelven dudas e inquietudes.
5. Se realiza la aplicación del postest.
6. Se da cierre a la capacitación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación suministro alimentario	Nutricionista	Mayo 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo de 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juliana Castro	Nutricionista	Comunidad de cuidado gratitud	
Disneyla Díaz	Coordinadora	Comunidad de cuidado gratitud	

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

Registro fotográfico







Prestest

Nombre	1. ¿Cuál día se recibe mercado de abarrotes, frutas y verduras?	2. ¿Cuándo el producto no trae lote que se debe diligenciar en este espacio?	3. La temperatura se debe diligenciar en:	4. Mencione que características deben revisarse en el momento de recibir los alimentos.	5. Mencione que características debe verificar del vehículo que trae los alimentos.
Evimileth nieto mejía	Sábado	N.A	Grados Celsius	Color textura olor y lote. Fecha de vencimiento	Limpieza del carro papeles al día uniforme limpio del conductor
Ana Samper	Sábado	N.A	Grados Celsius	Buen estado color olor fecha de vencimiento textura no tenga fisuras	Temperatura con refrigeración vestimenta adecuada con buenas prácticas de limpieza y registro sanitario
Simón López	Sábado	N.A	Grados Celsius	Color, olor, textura y rótulo con fechas	Que cumpla con los papeles sanitarios correspondientes, que los conductores estén con los elementos de seguridad y que el vehículo esté acorde a los alimentos que trasportan
Katherine Mier	Sábado	N.A	Grados Celsius	Buen estado q tenga fechas de vencimiento a largo plazo color. olor	Papeles al día limpio el carro y q el conducto tengo los RPP
Nubia García	Sábado	N.A	Grados Celsius	Color textura olor fecha	El vehículo cumpla con los papeles sanitarios requeridos

Postest

Nombre	1. ¿Cuál día se recibe mercado de abarrotes, frutas y verduras?	2. ¿Cuando el producto no trae lote que se debe diligenciar en este espacio?	3. La temperatura se debe diligenciar en:	4. Mencione que características deben revisarse en el momento de recibir los alimentos.	5. Mencione que características debe verificar del vehículo que trae los alimentos.
Ana Samper	Sábado	N.A	Grados Celsius	Fechas de vencimiento color textura cantidad buen estado del empaque	Buen estado limpieza temperatura el conductor con su adecuado uniforme acta de especien de alimentos transporte de alimentos
Katherine Mier	Sábado	N.A	Grados Celsius	Buen color buen olor buena textura	Documentos en reglas el conductos tenga los RPP
Simón López	Sábado	N.A	Grados Celsius	Color olor sabor textura y estado del empaque	Que cumpla con los documentos de sanidad y que sea adecuado para el alimento que trasportar
Nubia García	Sábado	N.A	Grados Celsius	Color textura olor sabor y el estado del empaque	Los papeles sanitarios que sean favorables y que el carro cumpla con los requerimientos para el trasporte de los alimentos
Evimileth nieto mejía	Sábado	N.A	Grados Celsius	Lote. Temperatura color textura fecha de vencimiento	Papeles del concepto sanitario nombre si es cárnico. Verduras .limpio

Formato recepción de alimentos



Identificación del servicio, operador y responsable.

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)

Se diligencia la fecha en que se recibe el alimento, así como la hora de recepción de este.

Se diligencia el alimento que ingresó a la unidad operativa y la cantidad de este.

Se debe escribir el lote del alimento, Para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos se registra NO APLICA.

Se registra la temperatura en Grados Celsius (°C) de los alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos como huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras, registrar N.A

No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN					
		COLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE	
		SI	NO	SI	NO	B	M

Se registra el número de remisión, factura, relacionado en documento entregado por proveedor

Nombre de la empresa que provee el producto

Inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda (SI/NO - BUENO/MALO).

TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	

verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos.

TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	

Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehículo, personal manipulador o, en caso de no aceptar el producto, ampliar la descripción del motivo.

Registrar con una (x) si se acepta o no, el alimento motivo de inspección.



Nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo o rol de la persona encargada de registrar la información.

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 12023023863 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Formato recepcion alimentos 2. Lugar: Comunidad de cuidado Gratitud 3. Fecha y hora: 22/04/2024 - 1:00 - 2:00 pm.

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
21	Simon Lopez Rodriguez	1018445577	Comunidad de Cuidado Gratitud	Tecnico en Gastronomia	Contratista	simonlr-941@hotmail.com	3193670313	
22	Evimeleth Nieto Mejia	92528855	Comunidad de Cuidado Gratitud	operario de cocina	Contratista	evimilethn@gmail.com	3125700621	
23	Katherines Maria Mier de la Hoz	1065594549	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	katherinemier17@gmail.com	3004914030	
24	Nubia Garcia Hernandez	52183672	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	nubiagarciah74@gmail.com	3143993907	
25	Ana Astrid Samper Garcia	51.980.268	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	samperastrid@gmail.com	3123467004	ANA > AMPSG

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