ACTA N° 147

FECHA: 26/09/2025

HORA: 04:00 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Externo Grupo 9

TEMA: Capacitación Criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos.

ASISTENTES: Anexo Planilla de Asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Inicio capacitación.
2. Preguntas introductorias.
3. Presentación del tema
4. Aclaración de dudas
5. Test.
6. Retroalimentación teniendo en cuenta el test.
7. Cierre

OBEJETIVO:

Los criterios de las materias primas es la tapa más importante del proceso de elaboración, cocción y distribución para que puedan llegar inocuos al consumidor en buen estado, es fundamental hacer una buena recepción y comprobación de las materias primas.

DESARROLLO:

Se inicia con algunas preguntas introductorias al tema como, ¿Qué criterios se deben tener en cuenta para rechazar o aceptar un alimento?, para así evaluar los conocimientos previos del talento humano, algunas de las respuestas por parte de los participantes es la temperatura, fecha de vencimiento, empaque y grado de madurez en las frutas. Adicional se realiza pre-test por cada participante.

Luego se presentan diapositivas como apoyo para informar sobre el tema de recepción de materia prima.

OBJETIVO

Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.



DEFINICIONES

Cadena de frío. Es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).

Calidad de los alimentos. Es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consumen de acuerdo con el uso al que se destine.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
POLLO	Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
	Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6 °C
	Olor	Característico	Agrio, descompuesto
	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
CARNE DE RES Y CERDO	Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa.
	Color	Res en cortes frescos rojo cereza brillante y en cortes maduros cereza oscuro.	Verdosa o café osuro, descolorida.
		Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café osuro, descolorida.
		Para los casos de la carne de res en bloque y molida empacadas al vacío su coloración es café.	
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6 °C
	Rotulado	En stiker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
HUEVO	Textura	Clara viscosa	No característica.
	Color	Blanco o rojo	Descolorido
	Olor	Normal	Descompuesto
	Apariencia	Cascaron entero y limpio, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Cascaron con grietas, sucio, con residuos de materia fecal y/o plumas.
	Rotulado	Rotulado por huevo o cubeta con maquina o sticker que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Color	Caracteristico del producto	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	mayor a 6°C
	Olor, sabor	Característico del producto	Sabor agrio, olor descompuesto.
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas y moho.
	Proceso térmico	Pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT)	Sin pasteurizar.
	Empaques	Empaques limpios, sin roturas	Empaque con fugas
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
FRUTAS Y VERDURAS	Olor, color y sabor	Olor normal, color normal del producto, sabor agradable según el alimento.	Olor, color y sabor no característico.
	Textura	Tejidos firmes, sin magulladuras o grietas.	Tejidos blandos.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica del producto, limpia y fresca.	Presencia de huecos, caminos u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Materias extrañas.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
TUBECULOS, RAICES Y PLATANOS	Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente
			Blanda
	Olor y color	Olor normal, color normal del producto.	Olor y color no característico.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica, limpia.	Presencia de huecos, caminos u hongos.
			Presencia de signos de infestación o infecciones
			Presencia de germinación.



ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PRODUCTOS DE PANADERIA	Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	Dura.
	Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
	Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
	Apariencia	Fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
VÍVERES Y ABARROTES	Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
	Empaque	En buen estado y limpio.	Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
		Para el caso de enlatados además deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados no deben estar abollados, con presencia de óxido, con derrames, abombados, perdida de vacío o sucio.
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

Al finalizar la presentación se aclaran las dudas de los colaboradores.

Una vez aclaradas las dudas, se realiza el post- test como evaluación de la capacitación; el cual se enfoca en identificar que alimentos se rechazan y cuales se aceptan, y se realiza mediante imágenes de alimentos con diferentes características.

Al finalizar se brinda retroalimentación teniendo en cuenta el post – test.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ELIZABETH MOLINA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
ANDREA ALVAREZ	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
JULIAN PEDREROS	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	
CINDY LOPERA B.	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
SONIA GALINDO	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	