FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	Recibo de materia prima y Compra segura de alimentos
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Mayo 22/2026 Duración: 1 hora
METODOLOGIA	Taller teórico recordando las directrices de la SDIS sobre el tema
AYUDAS EDUCATIVAS	Presentación en Powerpoint
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Esta capacitación hace parte de la capacitación permanente al talento humano del jardín infantil de FANA por parte del área de nutrición.
DESARROLLO	**Desarrollo de la Capacitación:** 1. **Presentación del Instructivo para el Recibo de Alimentos** Carolina Ochoa inició la capacitación explicando el **objetivo general** del instructivo: asegurar que los alimentos que llegan a la unidad operativa del jardín cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas. Esto se basa en la normativa establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), y tiene como fin garantizar que los alimentos recibidos sean seguros, adecuados en cantidad y oportunos en su entrega. 2. **Glosario y Conceptos Clave** Durante esta sección, se revisó detalladamente algunos términos importantes del instructivo, asegurándose de que el personal comprendiera su relevancia: o **Alimento de mayor riesgo en salud pública**: aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y que requieren mayor control. o **Cadena de frío**: el conjunto de medidas para asegurar que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada, desde su recepción hasta su almacenamiento. o **Características organolépticas**: cómo se perciben los alimentos a través de los sentidos (color, sabor, olor, textura), elementos que deben ser verificados en el proceso de recibo. 3. **Proceso para el Recibo de Alimentos**: **cuatro actividades** que deben realizarse durante el proceso de recepción de alimentos: o **Requisitos previos para el recibo**: Se resaltó la importancia de cumplir con las condiciones higiénicas del área de recibo y contar con los equipos necesarios, como básculas en buen estado y termómetros, los cuales deben estar calibrados de acuerdo con la normativa vigente. También se destacó la importancia de que el personal encargado del recibo esté debidamente capacitado y cumpla con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). o **Verificación de cantidad, calidad e inocuidad**: cómo debe verificarse que los alimentos recibidos cumplan con los requisitos de cantidad (peso o volumen correcto), calidad (aspecto físico y características organolépticas) e inocuidad (que no representen un riesgo para la salud). Los alimentos deben ser revisados minuciosamente en el momento de su recepción, y cualquier inconformidad debe ser registrada en la factura o remisión. o **Aceptación o rechazo de productos**: En caso de no cumplir con los criterios establecidos, los productos deben ser rechazados, registrando las observaciones de manera clara y específica en los documentos correspondientes (factura o remisión). Esto es fundamental para evitar

la aceptación de alimentos no conformes, lo que podría comprometer la calidad del servicio alimentario.
    - **Traslado de los alimentos al área de almacenamiento**: Una vez aceptados, los alimentos deben ser trasladados inmediatamente a las áreas de almacenamiento, respetando siempre la cadena de frío en el caso de productos perecederos. Para esto, se deben utilizar estibas o canastillas que eviten el contacto directo con el suelo, asegurando un manejo higiénico.
4. **Criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos** Se enfatizó en los **criterios específicos** que deben aplicarse para evaluar cada tipo de alimento:
    - **Pescado**: Verificar el olor fresco, color brillante, textura firme y temperatura adecuada.
    - **Carne de res, pollo y cerdo**: Evaluar la textura, color, olor y temperatura. En todos los casos, la temperatura de los productos cárnicos debe estar por debajo de los 4°C +/- 2°C.
    - **Frutas y verduras**: Revisar que estén en buen estado, sin golpes ni signos de infestación. Además, las características organolépticas (olor, sabor y color) deben ser las adecuadas.

    Carolina subrayó la importancia de seguir estos criterios con rigor, para asegurar que los alimentos que ingresen al jardín infantil sean seguros para el consumo de los niños.

5. **Responsabilidades del Personal Manipulador de Alimentos** Durante la capacitación, Carolina recordó que el personal responsable del recibo debe estar capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y tener conocimientos sobre los criterios de aceptación y rechazo, así como sobre la normatividad vigente en cuanto al etiquetado de alimentos, particularmente la Resolución 5109 de 2005. Además, se mencionó que el personal debe cumplir con una dotación adecuada (bata, gorro, tapabocas) y mantener la higiene personal y del área de trabajo en todo momento.
6. **Manejo de Equipos de Medición** Se dedicó una parte de la capacitación a la importancia del **mantenimiento adecuado de los equipos de medición**, como termómetros y básculas. Explicó que estos deben ser calibrados y mantenidos en condiciones higiénicas, y que cualquier anomalía detectada debe ser reportada de inmediato. Se enfatizó que el correcto uso de estos equipos es esencial para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.

. Compra segura de alimentos

Se abordaron los siguientes aspectos:

- Selección de proveedores confiables y legalmente constituidos.
- Verificación de registro sanitario INVIMA cuando aplique.
- Condiciones higiénicas del transporte.
- Verificación de fechas de vencimiento y rotulado.

- Conservación adecuada de cadena de frío.

1. **Selección de proveedores**

Se explicó que los proveedores deben cumplir requisitos sanitarios y legales que garanticen la calidad de los alimentos suministrados.

Aspectos a verificar:

- Cámara de comercio vigente.
- Concepto sanitario favorable cuando aplique.
- Registro sanitario INVIMA.
- Condiciones higiénicas del establecimiento.
- Transporte adecuado para alimentos.
- Cumplimiento de cadena de frío.
- Puntualidad y confiabilidad en las entregas.

Se indicó que únicamente deben adquirirse alimentos a proveedores autorizados y reconocidos.

---

2. Condiciones del transporte de alimentos

Se socializó que el transporte puede convertirse en una fuente de contaminación si no cumple condiciones higiénicas.

El vehículo debe:

- Estar limpio y desinfectado.
- Ser exclusivo para alimentos o garantizar separación adecuada.
- Proteger los alimentos del polvo, lluvia y contaminación.
- Mantener temperaturas adecuadas.
- Evitar mezclar alimentos con sustancias químicas o productos de aseo.

---

3. Verificación durante la compra y recepción

Durante el recibo de materia prima se deben inspeccionar todos los productos antes de aceptarlos.

Verificaciones generales:

- Fecha de vencimiento vigente.
- Empaques íntegros y limpios.
- Rotulado completo y legible.
- Color, olor y textura característicos.
- Ausencia de contaminación física o biológica.
- Temperatura adecuada según el producto.
- Ausencia de plagas o humedad.

	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

	CRITERIOS DE SELECCIÓN DEIMPORTANCIA DE LA COMPRA SEGURA DE ALIMENTOS Durante la capacitación se explicó que la compra segura de alimentos es una de las etapas más importantes dentro del servicio de alimentación, debido a que de ella depende la calidad e inocuidad de los productos utilizados en la preparación de los alimentos. Se enfatizó que una compra inadecuada puede generar riesgos para la salud de los consumidores, contaminación de alimentos, pérdidas económicas y presencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). También se recordó que todos los establecimientos que manipulan alimentos deben cumplir con la legislación sanitaria colombiana vigente y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **NORMATIVIDAD SOCIALIZADA** Durante la jornada se socializaron las principales normas relacionadas con la compra y recepción segura de alimentos: • Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 de 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Lineamientos técnicos del ICBF para servicios de alimentación. • Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **Ronda de Preguntas:** Al finalizar la capacitación, se abrió un espacio para que los asistentes plantearan preguntas o dudas. Las preguntas giraron en torno a cómo proceder en caso de recibir alimentos con discrepancias menores en el etiquetado o pequeños daños en los empaques. se aclaró que, en esos casos, es importante registrar todas las observaciones y, de ser necesario, rechazar los productos si no cumplen con los criterios de aceptación. **Conclusiones:** La capacitación concluyó resaltando la importancia de seguir estrictamente el instructivo para el recibo de alimentos y de mantener un proceso riguroso de verificación en cada entrega, para garantizar que los niños del jardín reciban alimentos de calidad, seguros y adecuados para su consumo.
VERIFICACION	• Lista de asistencia • Presentación socializada

FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM











FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN [X] ENTRENAMIENTO [ ] CHARLA [ ]

TEMA: Recibo de Materia Prima y Compra segura de Alimentos

FECHA: Mayo 22/2026

ÁREA QUE RECIBE: Jardin Infantil sdis

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa N. U-D.

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa U

OBJETIVO: Capacitar permanentemente al personal manipulador de alimentos en conceptos que garanticen procesos inocuos en el trabajo del servicio de alimentos.

TEMARIO:

1	Condiciones del transporte de alimentos. Temperaturas generales Criterios de selección en la compra segura de alimentos.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Judivia Manjarrez Hernandez	1024469315	Rec. del Jardin	
2	Monica Mendivelso Martinez	53.031.650	Profesional	
3	Raquel Pedroza	1104430339	Profesional	
4	Angie Gonzalez Mendoza	1233841854	Profesional API	
5	Delia Quiroz Basso	1101444469	Profesional API	
6	Martha Isabel Rodriguez	1020724385	Profesional API	
7	Yelly Viola Arcos	52344379	Profesional API	
8	Ma. Jimena Ramirez	52283911	Profesional API	
9	Marcela Bermudez	1070	Profesional	
10	Gina Ibargüen	1076351059	Profesional API	
11	Diana Cat	52901636	Profesional API	
12	Ardee Almanza	53063665	Profesional API	
13	Jacqueline Ramirez	53080063	Profesional API	
14	Amalia Molano Rizo	1014246717	Profesional API	
15	Diana Muñoz G	53025990	Profesional API	
16	Alejandra Aldana	1015404652	Profesional API	
17	Camila Bustamante Olivero	1001089332	Aux pedagogica	
18	Claudia Patricia Lopez Salazar.	53068941	Aux pedagogica	
19	Yuleicis Altamiranda Turizo	1052944589	Aux Pedagógica	

Seguimiento: [ ] EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

[ ] Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☒ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐

TEMA: Recibo de Materia Prima y Compra segura de alimentos 1 hora.

FECHA: Mayo 22 / 2024

ÁREA QUE RECIBE: Jardín Infantil FDS

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa M N-D

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa

OBJETIVO: Capacitar permanentemente al personal manipulador de alimentos en conceptos que garanticen procesos de inocuidad en el trabajo diario del servicio de alimentos.

TEMARIO:

1	Presentación de formatos para el Recibo de alimentos Proceso - Verificación de calidad e inocuidad. Criterios de aceptación o rechazo - Normatividad. Compra segura.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Nubia Angélica Beltrago Alemán	52128717	Aux pedagógica.	Angélica B.
2	Mayra Alexandra Padilla Molina	1007706371	PM Alimentos	Alexandra Padilla
3	Ella Maria Gualteros V.	20.678886	P.M Alimentos	Gualteros V.
4	Ana Teresa Coronel. A	1058058796	P.M Alimentos	Ana Coronel.
5	Nohora Isabel Melo A.	52158245	P.M. Alimentos	Nohora I Melo.
6	Claudia M. Cuellar	52917861	Aux Generales	Claudia C
7	María Raad Riaño	65827790	AUXS General	María
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento: ☐ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

☑ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN [X] ENTRENAMIENTO [ ] CHARLA [ ]

TEMA: Recibo de Materia Prima y Compra Segura de Alimentos 1 hora.

FECHA: Mayo 27/2026 ÁREA QUE RECIBE: Jardin

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa Mejia FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

OBJETIVO:

TEMARIO:

1	

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento:
[ ] EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)
[X] Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST