ACTA N°

FECHA: Bogotá, mayo 5 de 2022

HORA: 02:00 p.m. - 03:00 pm.

LUGAR: Centro de cuidado transitorio Cundinamarca

TEMA: Buenas prácticas de manufactura - Recepción de alimentos y criterios mínimos de aceptación y rechazo

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socializar el instructivo de recibo de alimentos y los criterios mínimos de aceptación y rechazo.

DESARROLLO:

1. La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios de la SDIS se realizan bajo los procedimientos, protocolos e instructivos diseñados por la secretaria para cada etapa, todos enmarcados en el “Procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales” que se encuentra en el mapa de procesos, para el caso puntual, existe el instructivo recibo de alimentos el cual tiene como objetivo asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

El proceso de **recibo** requiere tener en cuenta las siguientes actividades y formatos:

No.	Actividad	Registro documental
1	Requisitos previos para el recibo de alimentos	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Factura y/o remisión

No.	Actividad	Registro documental
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Registro control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para el recibo de alimentos

Días y horarios de recibo de alimentos: en las unidades operativas de los servicios sociales operados en asociación, el operador definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega de acuerdo al instructivo de compra directa por los operadores en asociación, esta información debe quedar plasmada en un cronograma para la verificación por parte de la interventoría o supervisión de la SDIS.
Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
- Canastillas en buen estado.

Personal responsable del recibo de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo que se describen en la actividad 2 del presente instructivo, conocer la normatividad relacionada con el rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 "*por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".*
Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar mínimo con la siguiente dotación: bata de color claro con cierre o broches, sin botones ni bolsillos, zapato cerrado, gorro o cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.

ACTIVIDAD 2. Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo.

Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.

Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

- **Criterios para evaluar la calidad de los alimentos**

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PESCADO ENTERO O EN FILETE	Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
	Color	Brillante	Decolorado y con manchas
	Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
	Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
	Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	mayor a 6°C
	Rotulado	Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
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 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Olor	Característico	Agrio, descompuesto
	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones
	Rotulado	En sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento,	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
		temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	
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 oscuro, descolorida.
		Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Para los casos de la carne de res en bloque y molida empacadas al vacío su coloración es café.	
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Rotulado	En sticker 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.
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
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 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

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
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
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.
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
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

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
			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, abombadas, perdida de vacío o sucio.
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos, debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas, deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas.

ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal manipulador del servicio de alimentación, deberá trasladar los alimentos del área de recibo al área de almacenamiento o preparación de acuerdo a la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recibo la cual debe ser menor a 6°C.

En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato control de entradas y salidas de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos

que entra y sale del área de almacenamiento, este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día.

Así las cosas, se socializa el instructivo de recibo de alimentos, entendiendo la dinámica de socialización no se realiza test inicial y final.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Tener en cuenta los criterios mínimos de aceptación y rechazo en el momento del recibo de alimentos.	Personal manipulador de alimentos	Durante la ejecución del convenio
Diligenciar de manera oportuna y correctamente los formatos establecidos.	Personal manipulador de alimentos	Durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho F.	Nutricionista	Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Lista de asistencia – Registro fotográfico.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Version: 0
Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
Página: 1 de 2

oTema: Recepción de alimentos y criterios mínimos de aceptación y rechazo Lugar: CCT Cundinamarca Fecha y hora: 5/05/23 - 2:00pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Diana Paola Prieto L	1022361748	cct cundinamarca	OP cocina	rosaby272@gmail.	3214558400	Diapuito
2	Ana Marcela Osorio P.	1005.438054	Cct Cundinamarca	OP. Cocina	ana marcela Osorio Perez @ gmail.co.	3143723900	AnaO.
3	Yolibeth Herrea	1019022679	cct cundinarca	OP cocina	yolibeth189@outlook	3164154577	Yolibeth
4	DORIS ZAMBRANO	1051585644	cct CUNDINAMARCA	OP COCINA		3204592631	DORIS Z
5	Ana Carolina León	1020878886	cct Cundinamarca	66	—	3225744310	Carolina
6	Katherine Caballero	52936999	cct Cundinamarca	S.6	—	3152071140	Katherine
7	Leidy Romero.	1024557208	cct cundinamarca	S6	—	3028273505	Leidy Romero
8	Ana Beatriz Leguizamón	1013618967	cct Cundinamarca	S6	—	3125016340	
9	Carmen Rico	32753492	CCT Cundinamarca	OP Cocinera	—	3133181930	
10	Luis Eduardo Achury	3053188146	CCT Cundinamarca.	S6.	—	3053188146	

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

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 5 de mayo de 2023	Buenas prácticas de manufactura - Recepción de alimentos y criterios mínimos de aceptación y rechazo
	
	