ACTA No 511

FECHA: Funza, 18 de diciembre de 2023.

HORA: 14:00. - 14:30.

LUGAR: CCC Corazón Inmaculado De María

TEMA: Protocolo reclamo a proveedores.

ASISTENTES: Claudia Cardozo Ortiz– Nutricionista, manipuladores de alimentos (ver planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Prest-post.
5. Materiales.
6. Compromisos.
7. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: Establecer las acciones para realizar reclamos a proveedores de los servicios de alimentación de operación directa de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS), cuando durante el almacenamiento o preparación se identifiquen alimentos no aptos para el consumo o que incumplen con las especificaciones solicitadas por la Entidad.

2.-**Introducción:** El manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos debe conocer las características de calidad de cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta el instructivo de recibo de alimentos, fichas técnicas de alimentos y anexos técnicos; así mismo debe tener capacitación en los criterios de aceptación y rechazo de alimentos.

El personal manipulador de alimentos debe almacenar de manera adecuada los alimentos utilizando el método PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), con el fin de evitar alteración en las propiedades físicas y químicas que generen deterioro de los alimentos por inadecuada manipulación; cuando se ha asegurado un adecuado almacenamiento de los alimentos y a pesar de ello se observa que la vida útil del mismo es inferior a lo establecido en anexos y fichas técnicas, o cuando en el momento del pre alistamiento se observa que el alimento no cumple con los criterios de aceptación, el personal manipulador de alimentos deberá realizar el respectivo reporte al Responsable o Coordinador de la unidad operativa para iniciar el proceso de reclamo a proveedores descrito a continuación.

Desarrollo del protocolo

- Identificación de alimentos susceptibles a devolución por reclamo: Reclamos por condiciones de calidad, Reclamos por condiciones de cantidad, Reclamos por condiciones de oportunidad y Ruta de reclamos
- Confirmación del proceso de reclamo a proveedores.
- Seguimiento del proceso de reclamo por parte de la SDIS.

3. Actividad a desarrollar

- Se inicia la socialización con la aplicación del pretest
- Se realiza la presentación sobre el instructivo del Protocolo reclamo a proveedores, la presentación se realiza a través de una metodología de exposición magistral. donde se desglosa el contenido expuesto por SDIS en el protocolo de reclamo a proveedores donde se desarrollan los siguientes temas:
    1. Condiciones de calidad de las materias primas
    2. Verificación de cantidades; unidades de medida y registro de productos
    3. Entrega oportuna de insumos según horario de entrega
    4. Ruta interna de reclamación y listado de proveedores

5. Seguimiento de novedades presentadas con proveedores

- Se socializa el cronograma de capacitaciones sobre apoyo alimentario
- Se aclaran dudas e inquietudes

4. Se aplica post –Test y Post Test se anexan al documento.

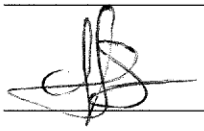
5. Materiales: Protocolo reclamo a proveedores, computador, pre y post test.

6. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con lo establecido en el instructivo	Manipuladores de alimentos	Durante todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de enero.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Cardozo Ortiz	Nutricionista	Corazón Inmaculado de María	
Hna Anabelly Cadena	Coordinadora	Corazón Inmaculado de María	Hna. Anabelly Cadena

Anexos: Registro Fotográfico, planilla de asistencia, pre y post test.

Elaboró: Claudia Cardozo - Nutricionista