ACTA N°

FECHA: Bogotá, enero 4 de 2024.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 am.

LUGAR: Centro de cuidado transitório Samper Mendoza.

TEMA: Inducción bodega de alimentos

ASISTENTES: Diana Paola Puerto – Auxiliar de bodega
Andrea Paola Camacho - Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios y formatos asociados al servicio de alimentos
2. Recepción de alimentos y criterios mínimos de aceptación y rechazo
3. Manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional).
4. Manejo de la bodega.

DESARROLLO:

1. La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales directos o asociados 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.

Este procedimiento describe todos los procesos del servicio de alimentación por medio de instructivos y formatos así:

En los procesos **previos** se encuentra la etapa de planeación en el cual la SDIS los documentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. Con estos documentos el operador, en este caso la fundación construyendo futuro, realiza la selección de proveedores que cumplan con los criterios de calidad, cantidad y oportunidad para el suministro de los insumos para la operación.

Powered by CamScanner

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
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Registro control de entrada y salida de alimentos

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

No.	Actividad	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación y refrigeración	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento en seco	Registro control de entrada y salida de alimentos

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

No.	Actividad	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes. Registro autorización cambio de preparaciones
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	No aplica

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

No.	Actividad	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	No Aplica

Powered by CamScanner

No.	Actividad	Registro documental
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	No Aplica
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	No Aplica
4	Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes	Registro inspección plan de muestreo de porciones servidas – Registro de evaluación de características organolépticas

2. 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.

Powered by CamScanner

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,	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

Powered by CamScanner

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
		lote, fecha de vencimiento, 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

Powered by CamScanner

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 insectos, huevecillos o infestación.

Powered by CamScanner

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	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.

3. Los procesos previos de la operación incluyen el "instructivo ciclo de menús y análisis del aporte nutricional", en el cual desarrollan los conceptos de los formatos a explicar:

Powered by CamScanner

- Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el año, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas, este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional.[1]

Se explica la estructura del ciclo de menús:

CICLO DE MENUS							
SEMANA X							
PATRON	1	2	3	4	5	6	7
	TIEMPO DE COMIDA						
GRUPO DE ALIMENTOS	Preparación						

- Minuta patrón: Establece los grupos de alimentos, la frecuencia diaria y semanal de consumo. Además, indica las porciones a ofrecer según el grupo de edad. Su aplicación se debe hacer mediante los ciclos de menús.[2]

Se explica la estructura de la minuta patrón:

TIEMPO DE COMIDA						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		

- Análisis del aporte nutricional: es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombianos - TCAC versión 2015.[3]

El análisis del aporte nutricional tiene la siguiente información: menú, semana, tiempo de comida, grupo de alimento, preparación, código ICBF (de la tabla de composición de alimentos), alimento, peso bruto de la porción de alimento por persona, peso neto de la porción de alimento por persona, aporte de calorías, aporte de proteína en gramos, aporte de grasa en gramos, aporte de carbohidratos en gramos, aporte de hierro en miligramos, aporte de calcio en miligramos, aporte de sodio en miligramos, aporte de zinc en miligramos, aporte de vitamina A en equivalentes de retinol

[1] Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, Alcaldía Mayor de Bogotá. Secretaría Distrital de Integración Social, Subdirección para la Infancia, septiembre de 2017.

[2] Circular Externa No. 11 de abril 26 de 2010, Ministerio de educación nacional. Abril de 2010

[3] Instructivo ciclo de menús y análisis del aporte nutricional. Secretaría Distrital de Integración Social. Mayo de 2019

Powered by CamScanner

4. El servicio de alimentos funciona de domingo a domingo de 5 a.m. a 8 p.m. la labor de la persona encargada de bodega se puede dividir en:

- Plan de compras: la nutricionista envía de acuerdo al menú semanal o mensual la cantidad de alimentos que se requieren para cubrir el servicio, la auxiliar de bodega, de acuerdo a este documento y al stock que hay en bodega ajusta las cantidades y envía a los proveedores.
- Recibo de alimentos: la auxiliar de bodega realizará el recibo de alimentos, garantizará la cantidad y calidad de los alimentos y diligenciará los formatos asociados a ese proceso.
- Almacenamiento de alimentos: la auxiliar de bodega almacenará de acuerdo a los procedimientos establecidos los alimentos y realizará rotación de acuerdo a la necesidad del servicio.

Sin más novedad se da por terminada la 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 Samper Mendoza	
Diana Paola Puerto	Aux. De bodega	Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza	

Anexos: Ninguno
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Powered by CamScanner