ACTA N° 084

FECHA: Bogotá, marzo 12 del 2024

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 pm.

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio Quiroga

TEMA: Capacitación mensual Buenas Prácticas de Manufactura “Criterios de recepción y rechazo de materias primas”

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción

2. Desarrollo de la capacitación (presentación en power point)

3. Evaluación. (Test escrito)

Introducción al tema:

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema de criterios de rechazo y aceptación de las materias primas que ingresan al servicio de alimentos, se prosigue con el diligenciamiento del pre test por parte de las manipuladoras de alimentos y luego se aborda el tema del día.

¿Qué es un criterio?

- ✓ Tiene su origen en un vocablo griego que significa «juzgar».
- ✓ Es el juicio de una persona.
- ✓ El criterio por lo tanto es: «Es una condición subjetiva que permite concretar una elección».

Grupos de alimentos:

- ✓ Cárnicos
- ✓ Leche y derivados
- ✓ Cereales, raíces y plátanos
- ✓ Frutas y verduras
- ✓ Enlatados
- ✓ Abarrotes.

Criterios para proveedores de alimentos:

- ✓ Dotación:
  - ✓ Cofia
  - ✓ Tapa bocas
  - ✓ Bata u overol
  - ✓ Guantes

- ✓ Practicas higiénicas en la manipulación de alimentos y verificación de protocolos de bioseguridad

- ✓ Documentación
  - ✓ Exámenes médicos
  - ✓ Carnet de manipulación de alimentos
  - ✓ Concepto sanitario bodega y vehículo.

Desarrollo del tema

Se inicia con la aplicación del pre test y se continua con la proyección de la presentación en power point en donde se evidencia el tema que se trabaja en la jornada. En esta, se explica que es un criterio desde lo conceptual y los grupos de alimentos que se reciben en los pedidos que ingresan en la semana a cuidado transitorio, seguido a esto se abordan cada grupo de alimentos explicando los criterios de aceptación de cada uno de los productos (color, olor, textura, temperatura de ingreso, limpieza etc.).

Complementario a esto se abordan todos los rasgos inadecuados que se deben identificar en las materias primas para ser motivo de devolución de productos. Se realiza una revisión de los implementos con los que debe contar el proveedor en el momento de la entrega de los alimentos, los carros trasportadores adecuados para el trasporte de alimentos de acuerdo con las cadenas de frio de cada alimento.

Se finaliza la sesión con la aplicación de un test evaluativo en donde se realizan unas preguntas de relación y falso y verdadero.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Tener presente los criterios de de rechazo y aceptación de las materias primas en la recepción semanal de mercado.	Auxiliares de cocina	De inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de abril del 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Se Anexa listado de asistencia			

Anexos: Hojas taller práctico.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

PRE TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

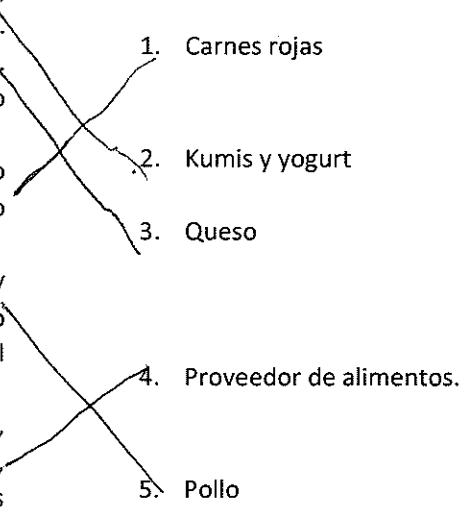
NOMBRE: Natalie Aranda Rodríguez

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. V
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado.
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.



PRE TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

NOMBRE: Eny Viviana Cano Garzón

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. V
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.

1. Carnes rojas
2. Kumis y yogurt
3. Queso
4. Proveedor de alimentos.
5. Pollo

PRE TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

NOMBRE: Jany Bravo

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. F
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado.
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.

1. Carnes rojas
2. Kumis y yogurt
3. Queso
4. Proveedor de alimentos.
5. Pollo

PRE TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

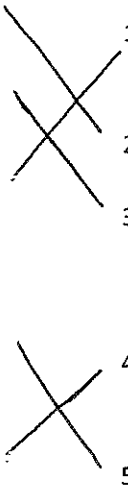
NOMBRE: Sandra Sarmiento

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. F
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado.
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.



1. Carnes rojas
2. Kumis y yogurt
3. Queso

4. Proveedor de alimentos.
5. Pollo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo i2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Criterios de recepción y rechazo. 2. Lugar: Centro de Cuidado transitorio Quiroga 3. Fecha y hora: 12-marzo-2024 H: 2:00pm.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Sandra Sarmiento	52'237497	C.C transitorio	Aux Cocina	Contrato	Sandra Sarmiento 1236@gmail.com	3104173763	
2	Fanny Bravo	22949679	CC Torreton	Aux cocina	Contrato	Fanny Bravo627@gmail.com	3202516194	
3	Natalia Aranda	1003624749	cct Quiroga	Aux cocina	contrato	nataaranda0626@gmail.com	3108593985	
4	Enf viviana cero 6	1073626411	CCT Quiroga	AUX COCINA	CONTRATO	Enfviviana6cero6@gmail.com	3214313007	
5	Lyna Olarte Arcos	1024484350	CC Quiroga	Auxiliar cocina	Contrato	lyna.olarte.1112@gmail.com	3144203684	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

POST TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

NOMBRE: Emy viviana caro Garzón

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. V
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado.
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.

1. Carnes rojas
2. Kumis y yogurt
3. Queso
4. Proveedor de alimentos.
5. Pollo

POST TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

NOMBRE: Natalia Aranda

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. V
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado.
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.

1. Carnes rojas
2. Kumis y yogurt
3. Queso
4. Proveedor de alimentos.
5. Pollo

POST TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

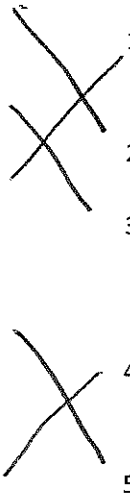
NOMBRE: Sandra Sarmiento

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. V
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado.
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.



1. Carnes rojas
2. Kumis y yogurt
3. Queso
4. Proveedor de alimentos.
5. Pollo

POST TEST CAPACITACIÓN CRITERIOS DE RECEPCIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA

NOMBRE: Jairy Bravo

Responda F (Falso) o V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

1. Es una característica de rechazo de los huevos que este quebrado, manchado y con excremento o heces. V
2. Si la lata tiene fecha vigente y esta abollada no hay dificultad en recibirla. F
3. No es necesario que los productos enlatados tengan fecha de vencimiento ya que son de larga duración. F
4. Es importante recibir las frutas y verduras libre de lesiones e insectos. V
5. La presencia de brote en los tubérculos es signo de producto fresco y apto para el consumo. F
6. No existe ninguna diferencia el realizar la compra de los víveres a granel que empacados individualmente. V
7. Los productos de panadería deben presentar un aspecto homogéneo y de corteza de color uniforme para su aceptación. V

Relacione los siguientes conceptos:

1. Sabor dulce, sin partículas extrañas, empaque original y en buen estado.
2. Color rosado pálido, piel brillante. No se acepta si presenta olor agrio o rancio
3. Firme y elástica al tocarla, color rojo purpura, magra, olor característico del producto fresco
4. Color uniforme, textura firme y sabor característico, Color blanco característico, olor característico al producto fresco
5. Uso de dotación completa, prácticas higiénicas adecuadas, exámenes médicos, conceptos sanitarios.

1. Carnes rojas
2. Kumis y yogurt
3. Queso
4. Proveedor de alimentos.
5. Pollo