

ACTA No 227

FECHA: Bogotá, 27-05-2024
HORA: 10:30am
LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza
TEMA: Instructivo Recepción de Alimentos
ASISTENTES: operaria de bodega

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo reunión
2. Instructivo Recepción de Alimentos
3. Compromisos

DESARROLLO:

Siendo la 10:30am se inicia fortalecimiento a la operaria de bodega del servicio de alimentación del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, con relación al INS-PSS-012 INSTRUCTIVO RECEPCION DE ALIMENTOS

1. Objetivo reunión

Dar cumplimiento al Instructivo Recepción de Alimentos INS-PSS-013, el cual tiene como objetivo “Verificar que los alimentos suministrados en las unidades operativa cumplan con las características organolépticas, normatividad vigente y requisitos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.”

Teniendo en cuenta lo anterior, se requiere fortalecer el proceso de recepción de los alimentos con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

2. Instructivo Almacenamiento de Alimentos

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos se inicia explicando conceptos importantes tales como:

- **Alimento:** todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias¹.
- **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.
- **Cadena de frío:** es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras)².
- **Lote:** una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales³.
- **Inocuidad de los alimentos:** es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina⁴.
- **Alimento refrigerado:** es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados Celsius
- **Recepción:** proceso en el cual se verifican los alimentos de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y características organolépticas establecidas por la SDIS y normatividad vigente.

A continuación, se describen las actividades, responsables y el registro documental asociados al presente instructivo.

Tabla 1. Actividades Instructivo Recepción de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Requisitos previos para la recepción de alimentos	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser	Responsable o Coordinador(a) y personal manipulador de	Factura o remisión

² Ministerio de Transporte. Resolución 2505 de 2004, del 6 de septiembre, Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles

³ Codex Alimentarios. Etiquetado de los alimentos. Disponible en: <https://www.fao.org/3/a1390s/a1390s.pdf>

⁴ Ibid.

	necesario	alimentos.	
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal manipulador de alimentos.	Registro control de entrada y salida de alimentos

Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición y de Abastecimiento, Secretaría Distrital de Integración Social.

Teniendo en cuenta el cuadro anterior, se explica cada una de las actividades que hace parte del almacenamiento de los alimentos y las condiciones generales para el almacenamiento

3. Compromisos:

- La operaria de bodega se comprometen dar cumplimiento a la correcta y adecuada recepción de los alimentos

Durante la capacitación se aclaran todas las dudas.

Siendo las 11:30am se finaliza la capacitación

REGISTRO FOTOGRAFICO



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Diana Alex Pardo	Alumna	ect	
Stephani Dogue	Alumna	Super dependza	
	Alumna	CCT Semper el	

Anexos: Ninguno

Elaboró: Stephani Dogue