SERVICIO DE ALIMENTACIÓN FANA

Taller BPM: Compra Segura y Recibo de Materia Prima

Carolina Ochoa M. | Nutricionista

Mayo 22, 2026

METODOLOGÍA DEL TALLER

Enfoque Teórico-Práctico

Recordatorio de criterios y aplicación de **Buenas Prácticas de Manufactura** durante el trabajo diario.

Dinámica Participativa

- Resolución de dudas en tiempo real.
- Ejemplos prácticos del servicio.
- Reflexión grupal sobre inocuidad.

IMPORTANCIA DE LA COMPRA SEGURA

ETA

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Gestión del Riesgo

Una compra inadecuada puede generar:

- Riesgos críticos para la salud.
- Contaminación cruzada masiva.
- Pérdidas económicas por rechazo.
- Sanciones legales y sanitarias.

NORMATIVIDAD VIGENTE

Ley 9 de 1979

Código Sanitario Nacional.

Res. 2674 / 2013

Requisitos sanitarios y BPM.

Dec. 3075 / 1997

Regulación de fabricación y envase.

Guías ICBF

Lineamientos técnicos de alimentación.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Criterios de Confianza

- Cámara de Comercio vigente.
- **Registro Sanitario INVIMA** (si aplica).
- Concepto sanitario favorable.
- Garantía de cadena de frío.
- Puntualidad y confiabilidad.



EL TRANSPORTE SEGURO

El vehículo debe ser una barrera contra la contaminación, no una fuente de la misma.

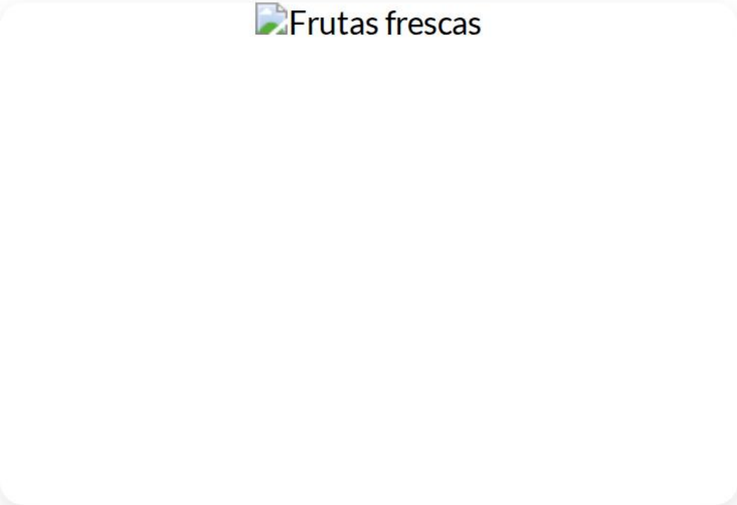
- Limpio y desinfectado periódicamente.
- Exclusivo para transporte de alimentos.
- Protegido de lluvia, polvo y plagas.
- Sin mezcla con químicos o aseo.



CRITERIOS GENERALES DE ACEPTACIÓN

Atributo	Criterio de Aceptación
Empaque	Íntegro, limpio, sellado y sin perforaciones.
Etiquetado	Completo, legible y con fecha de vencimiento vigente.
Condición Física	Ausencia de humedad, moho, cuerpos extraños o plagas.
Temperatura	Dentro de los rangos permitidos según el tipo de producto.

FRUTAS, VERDURAS Y CARNES



Fruver

Color característico, sin magulladuras, frescas y libres de insectos.



Carnicos

Olor fresco, color natural, sin viscosidad y temperatura adecuada.



Almacén

Espacios limpios y ordenados según rotación PEPS.

LÁCTEOS, GRANOS Y CONGELADOS

Lácteos y Secos

- **Lácteos:** Envases íntegros, sin abombamientos, refrigeración continua.
- **Secos:** Libres de humedad y gorgojos. Empaques cerrados.

Congelados

- Totalmente rígidos al tacto.
- Sin escarcha excesiva (indicador de descongelación previa).
- Empaques herméticos sin roturas.

IMPORTANCIA DE LA CADENA DE FRÍO

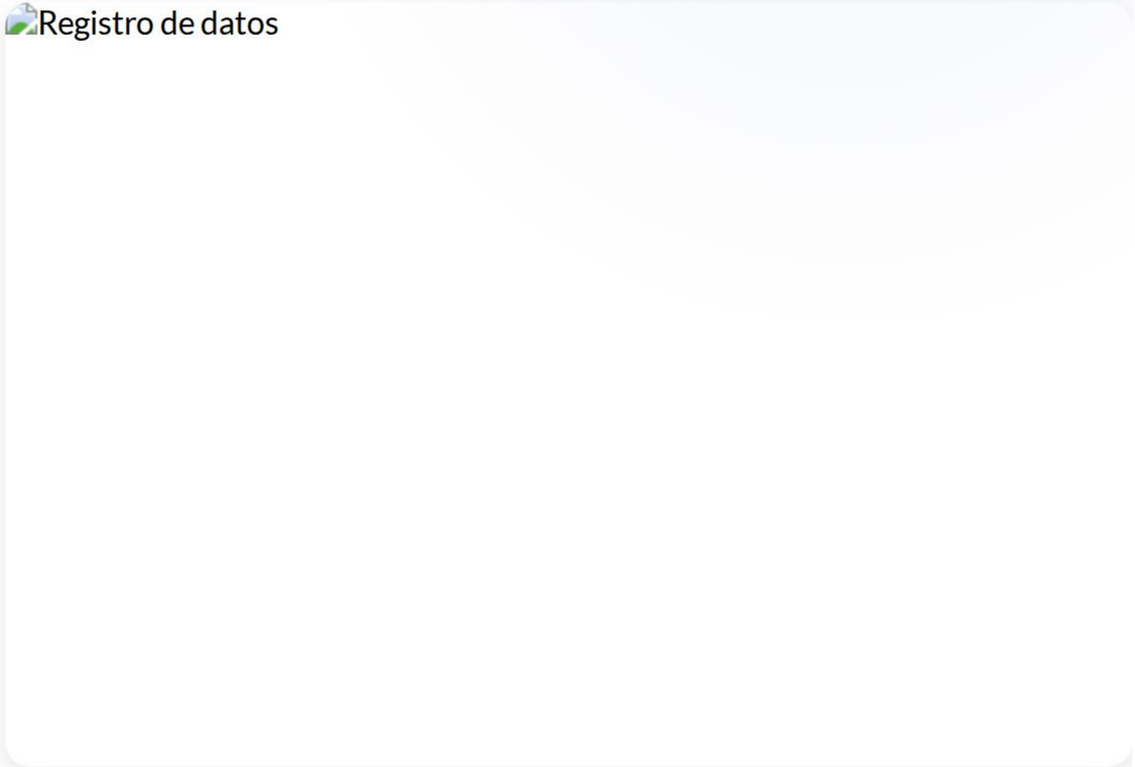


⚠ **Alerta:** Romper la cadena de frío aumenta exponencialmente el crecimiento de microorganismos patógenos.

MANEJO DE REGISTROS

Trazabilidad Sanitaria

- Formato de recepción de materia prima.
- Registro de temperaturas (Recibo/Equipos).
- Formato de rechazo de alimentos.
- Planillas de control de proveedores.



Conclusiones y Compromisos

Inocuidad: Fundamental para garantizar alimentos seguros a nuestra población.

Compromiso: Aplicar diariamente los criterios de aceptación y reporte oportuno.

¿Dudas o Reflexiones?

IMAGE SOURCES



https://buyersedgeplatform.com/wp-content/uploads/2026/05/header.png

Source: buyersedgeplatform.com



https://image.made-in-china.com/202f0j00kSjoEUndfWrI/Hygienic-Design-Principles-for-Easy-Clean-Food-Transport-Systems-Refrigerated-Van.webp

Source: ufonhk.en.made-in-china.com



https://images.stockcake.com/public/8/b/5/8b5abb92-a260-4aac-8dcf-60a092381c7a_large/colorful-market-display-stockcake.jpg

Source: stockcake.com



https://media.istockphoto.com/id/1492840548/photo/beef-steaks-isolated-on-white-background-cook-in-black-silicone-gloves-is-holding-raw-meat.jpg?s=612x612&w=0&k=20&c=B9mwgnoSO9Jk0DH7mS9u1DE9-7fWxgMokX0am6TlJ4g=

Source: www.istockphoto.com



http://ironstor.co.uk/cdn/shop/articles/food-storage-shelving_2110c33f-fffe-4f8f-8d33-b5b5655d4fd5.jpg?v=1767781997

Source: ironstor.co.uk



https://images.stockcake.com/public/5/2/9/529e7cda-1e7b-456c-bb26-74e84adac8c8_large/chef-checking-list-stockcake.jpg

Source: stockcake.com