PROGRAMA ENTREGA DE MATERIA PRIMA
CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO FUTURO ONG

BOGOTÁ D.C.
2026

PROGRAMA ENTREGA DE MATERIA PRIMA
CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

Objetivo General

Establecer el procedimiento para la recepción, verificación, aceptación, rechazo y almacenamiento de materias primas e insumos destinados al servicio de alimentación del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, garantizando el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, trazabilidad y conservación establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

1. Alcance

Este protocolo aplica a todos los alimentos e insumos recibidos para la operación del servicio de alimentación, incluyendo productos perecederos, no perecederos, frutas, verduras, productos lácteos, panificados, carnes, pollo y demás materias primas utilizadas en la preparación de alimentos para los participantes del servicio.

RESPONSABLES

Profesional de Nutrición

- Supervisar el cumplimiento del protocolo.
- Verificar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Autorizar rechazos cuando sea necesario.

Manipulador(a) de Alimentos

- Realizar la inspección de recepción.
- Registrar la información correspondiente.
- Garantizar el adecuado almacenamiento de los productos.

Proveedor

- Entregar los productos en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Cumplir con las especificaciones de calidad y tiempos establecidos.

PROGRAMACIÓN DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Con el fin de garantizar la organización operativa, disponibilidad de personal responsable y adecuado almacenamiento de los alimentos, la recepción de materias primas se realiza en horarios diferentes a los horarios de suministro de alimentos a los participantes.

La recepción se efectúa en las siguientes franjas horarias:

- 7:00 a.m. a 9:00 a.m.
- 10:00 a.m. a 11:00 a.m.
- 1:00 p.m. a 3:00 p.m.

DIA	PRODUCTO
Martes	Productos de panadería
Miércoles	Productos lácteos
Jueves	Frutas y verduras (FRUVER)
Viernes	Productos cárnicos de cava
Sábado	Pollo

La recepción en horarios diferentes a la entrega de alimentos permite:

- Evitar contaminación cruzada durante el servido de alimentos.
- Garantizar una inspección adecuada de los productos recibidos.
- Facilitar el registro documental y la trazabilidad.
- Permitir el almacenamiento inmediato en las condiciones requeridas.
- Disminuir riesgos asociados al tránsito simultáneo de proveedores y participantes.

CONDICIONES PARA LA RECEPCIÓN

Antes de recibir cualquier producto se deberá verificar:

Vehículo transportador

- Condiciones adecuadas de limpieza.
- Ausencia de plagas o contaminación visible.
- Temperatura adecuada para productos refrigerados o congelados.
- Transporte exclusivo o compatible con alimentos.

Producto

- Fecha de vencimiento vigente.
- Empaque íntegro.
- Rotulado completo.
- Ausencia de signos de deterioro.

- Características organolépticas adecuadas.

Cantidad

- Correspondencia entre remisión, pedido y producto entregado.

7. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE ACEPTACIÓN

Productos lácteos

- Temperatura de refrigeración entre 0°C y 5°C.
- Empaques íntegros.
- Sin abombamientos ni fugas.
- Fecha de vencimiento vigente.

Frutas y verduras

- Libres de tierra excesiva.
- Sin magulladuras severas.
- Sin presencia de hongos o pudrición.
- Grado de maduración adecuado.

Productos cárnicos y pollo

- Temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C.
- Temperatura de congelación igual o inferior a -18°C cuando aplique.
- Color, olor y textura característicos.
- Empaque en buen estado.
- Certificación sanitaria correspondiente.

Productos de panadería

- Empaque limpio y protegido.
- Sin presencia de humedad.
- Sin evidencia de moho.
- Fecha de elaboración reciente.

8. PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN

Paso 1. Verificación documental

Se revisa:

- Factura o remisión.
- Cantidades entregadas.
- Fechas de vencimiento.

- Lotes cuando aplique.

Paso 2. Inspección física

Se verifica:

- Estado del vehículo.
- Estado de los empaques.
- Características organolépticas.
- Temperaturas de conservación.

Paso 3. Aceptación o rechazo

Los productos que cumplan los requisitos establecidos serán aceptados.

Los productos que presenten incumplimientos serán rechazados parcial o totalmente y se informará al proveedor.

Paso 4. Almacenamiento

Los productos aceptados serán almacenados inmediatamente de acuerdo con su naturaleza:

- Refrigeración.
- Congelación.
- Almacenamiento seco.
- Sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).

9. MEDIDAS DE INOCUIDAD DURANTE LA RECEPCIÓN

- Uso obligatorio de uniforme completo por parte del personal manipulador.
- Lavado de manos previo a la recepción.
- Prohibición de contacto directo de los alimentos con el piso.
- Separación de alimentos según su naturaleza.
- Traslado inmediato a las áreas de almacenamiento.
- Cumplimiento permanente de Buenas Prácticas de Manufactura.

10. ACCIONES CORRECTIVAS

Cuando se identifique alguna no conformidad:

- Registrar la novedad.
- Informar al Profesional de Nutrición.
- Realizar rechazo parcial o total del producto.
- Solicitar reposición al proveedor.
- Implementar seguimiento para evitar recurrencia.

11. SEGUIMIENTO Y CONTROL

La supervisión del presente protocolo estará a cargo del Profesional de Nutrición y de la Coordinación del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, quienes verificarán periódicamente su cumplimiento y realizarán las actualizaciones necesarias de acuerdo con la normatividad vigente.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
AÑO		NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	2026	Luz Adriana Ruiz Quinchia	Nutricionista	
Revisó / **Aprobó**	2026	Catalina Muñoz	Coordinadora	