PROGRAMA DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Centro de cuidado transitorio Quiroga

CONVENIO 1658
2026

JUSTIFICACIÓN

La recepción de materias primas constituye un punto crítico dentro de planificación e implementación, ya que permite verificar que los alimentos e insumos adquiridos cumplan con las condiciones sanitarias, de calidad e inocuidad establecidas por la normatividad colombiana vigente. Este programa busca prevenir la contaminación física, química y biológica de los alimentos desde su ingreso al servicio de alimentación.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las materias primas e insumos recibidos en el servicio de alimentación cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, condiciones de transporte, almacenamiento y especificaciones técnicas definidas por la institución y la normatividad sanitaria vigente.

ALCANCE

Aplica a todas las materias primas, alimentos procesados, productos cárnicos, lácteos, frutas, verduras, productos de panificación, bebidas, productos congelados, refrigerados, secos e insumos utilizados en la prestación del servicio de alimentación.

MARCO NORMATIVO

- **Constitución Política de Colombia:** es la ley fundamental del país, conocida como la "Carta Magna" o la "Constitución de los Derechos Humanos". Define a Colombia como un Estado social de derecho, organizado de forma de República unitaria, descentralizada, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana
- **Ley 9 de 1979**: es el marco normativo fundamental en Colombia para la protección del medio ambiente y la salud pública. Dicta medidas obligatorias sobre el control de calidad del agua, el manejo de residuos, la inocuidad de alimentos, la salud ocupacional y la prevención de enfermedades
- **Decreto 3075 de 1997**: Es la norma pionera en Colombia que reguló las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos
- **Resolución 2674 de 2013:** Es la norma técnica vigente en Colombia que regula las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para alimentos. Fue expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para actualizar el Decreto 3075 de 1997, adaptando el control sanitario a los estándares modernos de inocuidad.
- **Lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y procedimientos operativos necesarios para garantizar que los alimentos se procesen en condiciones sanitarias adecuadas, minimizando los riesgos físicos, químicos y biológicos.

RESPONSABLES

- Coordinador de la Unidad Operativa
- Nutricionista Dietista
- Manipuladores de Alimentos.

Labores del Manipulador de Alimentos:

- Realizar la inspección de los productos y/o alimentos
- Diligenciar los formatos establecidos.
- Reportar alimentos para rechazar.

Labores del Proveedor de alimentos

- Garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de transporte.

CONDICIONES PARA LA RECEPCIÓN

Condiciones del Vehículo Transportador

Antes de descargar los productos se verificará:

- Limpieza interna y externa.
- Ausencia de plagas.
- Ausencia de olores extraños.
- Protección de los alimentos frente al ambiente.
- Conservación de la cadena de frío.
- Transporte exclusivo o compatible con alimentos.

Verificación Documental

Se verificará:

- Factura o remisión.
- Listado de plan de de compra.
- Lote del producto.
- Fecha de vencimiento.
- Registro sanitario INVIMA cuando aplique

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Carnes

- Color característico.
- Olor normal.
- Textura firme.
- Empaque íntegro.
- Cadena de frío conservada.

Lácteos

- Empaques sellados.
- Sin abombamientos.
- Refrigeración adecuada.
- Registro sanitario.

Frutas y Verduras

- Frescas.
- Limpias.
- Sin mohos.
- Sin daños mecánicos severos.
- Sin evidencia de plagas.

Productos Secos

- Empaques cerrados.
- Sin humedad.
- Sin presencia de insectos.
- Correctamente rotulados.

CRITERIOS DE RECHAZO

Se rechazará cualquier producto que presente:

- Fecha de vencimiento expirada.
- Empaques rotos o perforados.
- Presencia de plagas.
- Temperaturas fuera del rango permitido.
- Evidencia de contaminación.
- Olores anormales.
- Cambios de color o textura.
- Falta de rotulado.
- Registro sanitario inexistente cuando sea exigible.

PROCEDIMIENTO

1. Recepción: Recibir el pedido en el área destinada para tal fin.
2. Inspección:

Verificar:

- Condiciones del transporte.
- Cantidades entregadas.
- Calidad del producto.
- Temperaturas.
- Fechas de vencimiento.

3. Registro: Registrar la información en el Formato de Recepción de alimentos establecidos por la secretaria de integración social.
4. Aceptación o Rechazo: Tomar la decisión según los criterios establecidos.
5. Almacenamiento

Ubicar inmediatamente los alimentos en:

- Bodega.
- Refrigeración.
- Congelación.

6. Aplicar sistema PEPS (Primeras Entradas – Primeras Salidas).

HORARIOS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Se recibirá alimentos entre las 7am y 9 am en el turno de la mañana y en la tarde entre 1pm y 3 pm.

- Cultivos campesinos (Fruver, lácteos y abarrotes): martes 7 am a 9 am
- Agroverde (Fruver, lácteos y abarrotes): jueves 7 am a 9 am
- Cadecam (Carnes, pollo, pescado): martes y viernes 7am y 9 am en el turno de la mañana y en la tarde entre 1pm y 3 pm.

ACCIONES CORRECTIVAS

Cuando se detecten incumplimientos:

1. Aislar el producto.
2. Registrar la novedad.
3. Informar al proveedor.
4. Solicitar reposición o devolución.
5. Hacer seguimiento a reincidencias.

REGISTROS ASOCIADOS

- FOR-PSS-230. Formato Recepción de Alimentos.