CONTRATO 502 / 2026

FORMATO DE ACTA

FECHA: Bogotá, agosto 21 de 2026

HORA: 11:00 am - 12:00 pm.

LUGAR: Alojamiento Transitorio Suba

TEMA: Procesos en el Servicio de Alimentación: Compra, Transporte y Recibo de materia prima.

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida.
2. Presentación del tema a tratar y respectivos objetivos.
3. Socialización de los Procesos en el Servicio de Alimentación: Compra, Transporte y Recibo de materia prima.
4. Retroalimentación y resolución de dudas.
5. Evaluación oral y cierre.

DESARROLLO

El profesional a cargo da la bienvenida a los colaboradores, se explica el objetivo de la capacitación para reforzar los conceptos y práctica de los Procesos en el Servicio de Alimentación, tales como compra, transporte y recibo de materia prima y la importancia de su labor diaria en el cumplimiento e implementación de dichos procesos.
Se realiza la socialización de los diferentes procesos, cuales son los puntos a tener en cuenta para la ejecución de cada uno, respectivos formatos, diligenciamiento de los mismos y de qué manera se evalúa cada una de las actividades a realizar.

Proceso de compra de materias primas: Se explicó la importancia de realizar la adquisición de

alimentos a través de proveedores que cumplan con las condiciones sanitarias y de calidad requeridas.

Se reforzaron los siguientes aspectos:

- Verificar las condiciones de los productos antes de su adquisición.
- Revisar fechas de vencimiento y fechas de consumo preferente, según corresponda.
- Comprobar que los empaques se encuentren íntegros, limpios, sin humedad, perforaciones, abolladuras o signos de deterioro.
- Verificar el etiquetado y la información del producto.
- Evitar la adquisición de alimentos que presenten características organolépticas anormales, tales como olores, colores, sabores o texturas que indiquen deterioro.
- Tener en cuenta las condiciones de almacenamiento requeridas para cada tipo de alimento.
- Mantener registros y soportes relacionados con la compra y recepción de las materias primas.

Transporte de materias primas: Se socializaron las condiciones que deben tenerse en cuenta durante el transporte de los alimentos, con el fin de evitar contaminación, deterioro o alteración de sus características.

Se indicó que:

- Los alimentos deben transportarse en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas.
- El medio de transporte debe encontrarse limpio y en buenas condiciones de mantenimiento.
- Los alimentos deben protegerse de fuentes de contaminación física, química y biológica.
- Los productos deben transportarse de manera que se evite el contacto directo con el piso.
- Los alimentos crudos deben mantenerse separados de aquellos listos para el consumo.
- Los productos que requieren refrigeración o congelación deben conservar la cadena de frío durante el transporte.
- Se debe reducir al mínimo el tiempo entre la adquisición y la entrega de los productos al servicio de alimentación.
- No se deben transportar alimentos junto con sustancias químicas, productos de limpieza u otros elementos que puedan generar contaminación.
- Se debe verificar que los productos lleguen en condiciones adecuadas de temperatura, presentación, empaque y calidad.

Se resaltó la importancia de prestar especial atención a los alimentos perecederos, debido a su mayor susceptibilidad al deterioro y a la proliferación de microorganismos cuando no se conservan adecuadamente.

Recibo de materia prima: Se explicó el procedimiento que debe realizarse al momento de recibir las materias primas en el servicio de alimentación.

Los auxiliares fueron orientados sobre la necesidad de realizar una inspección de los productos antes de aceptarlos, verificando:

- Cantidad y tipo de producto recibido.
- Estado de los empaques y envases.
- Fecha de vencimiento.
- Lote, cuando aplique.
- Condiciones de higiene del producto.
- Características organolépticas.
- Temperatura de los alimentos que requieren refrigeración o congelación.
- Condiciones generales del transporte.
- Correspondencia entre los productos solicitados y los productos entregados.
- Ausencia de signos de contaminación, plagas, humedad, deterioro o alteración.

Se indicó que aquellos productos que no cumplan con las condiciones de calidad, inocuidad o especificaciones establecidas deben ser rechazados o reportados de acuerdo con el procedimiento establecido por el servicio de alimentación, dejando el respectivo registro cuando corresponda.

También se reforzó la importancia de realizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, aplicando el principio de “primero en entrar, primero en salir” (PEPS), con el fin de favorecer un adecuado control de las fechas de vencimiento y disminuir pérdidas de alimentos.

Durante la capacitación se recordó al personal la importancia de mantener buenas prácticas de higiene durante todas las etapas del proceso, incluyendo:

- Lavado adecuado y frecuente de manos.
- Uso correcto de la dotación y elementos de protección requeridos.
- Mantener las áreas de recepción limpias y organizadas.
- Evitar la contaminación cruzada.
- Mantener separados los alimentos crudos de los alimentos listos para el consumo.

- Realizar una adecuada limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
- Reportar oportunamente cualquier novedad relacionada con la calidad o seguridad de los alimentos.

Se destacó que el cumplimiento de estas medidas contribuye a proteger la salud de las personas beneficiarias del servicio de alimentación y a garantizar una atención con calidad.

Finalizada la socialización, se hace un resumen con los temas tratados y se resalta su importancia en la operatividad del servicio y los procesos realizados en el servicio de alimentos para entregar un producto final adecuado a los usuarios del servicio.

Posteriormente se realiza retroalimentación a cada uno de los participantes y se da por terminada la capacitación.

FECHA: 21/08/2026	**CAPACITACION BPM:** Procesos en el Servicio de Alimentación: Compra, Transporte y Recibo de materia prima.	**RESPONSABLE:** Andrea Carolina Cuervo García - Nutricionista









NIT 900.175.374-5

FORMATO DE ACTA
ALOJAMIENTO TRANSITORIO
CONTRATO 502/ 2026

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar asistiendo a las capacitaciones y aplicar lo aprendido.	Auxiliares	Permanente
Continuar realizando capacitaciones y supervision permanente de las actividades	Nutricionista	Permanente

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
Nubia Garcia Hernandez	Asociación Hogares		
Andrea Carolina Cuero	Nutricionista	Asociación Hogares	
Marlen Romero	A. Cocina	Asociación Hogares	

Anexos: Registro fotografico
Elaboró: Andrea Carolina Cuero

Scanned with CamScanner