Lugar	JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
Fecha	17/09/2026
Tema	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (RECIBIDO DE ALIMENTOS)
Desarrollo	**DESARROLLO:** El día de hoy se socializa de forma presencial con el talento humano las buenas prácticas de manufactura (BPM) retomando el tema de la recepción de los alimentos. Teniendo en cuenta la siguiente información, por medio de una infografía. **ASIGNACIÓN PARA RECIBO DE ALIMENTOS:** Asignar días: el coordinador de la unidad operativa delegará al responsable de la asignación de los días para el recibo de los alimentos según los grupos de alimentos. En el caso de las unidades operativas donde la SDIS adquiere directamente los alimentos será esta la responsable de asignar la programación para el recibo. • Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: el coordinador de la unidad operativa asignará a la persona que se encargará del recibo; esta persona debe estar capacitada para esta actividad. En el caso de las unidades operativas donde la SDIS adquiere directamente los alimentos será esta la responsable de asignar la persona encargada. • Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. • Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y utensilios: • Básculas. • Termómetro. • Estibas o canastillas, que pueden usarse como base. **VERIFICACIÓN DE CANTIDAD, CALIDAD Y OPORTUNIDAD:** La persona encargada deberá verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. Para la oportunidad se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos por grupo de alimentos. La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato IPSAN 66 "Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima". En la verificación de la calidad se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente, la temperatura de los alimentos y los siguientes criterios de calidad

Powered by CamScanner

ACEPTAR PRODUCTOS Y REGISTRAR OBSERVACIONES DE SER NECESARIO: La persona debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega). En caso de que se presente inconsistencia, se debe informar al coordinador de la unidad operativa para que realice el respectivo reclamo al proveedor cuando los alimentos sean suministrados directamente. Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura y/o remisión. En el momento de que las familias adquieran los alimentos en supermercados o diversos sitios deben garantizar que cumplan con la buena presentación, que la fecha de vencimiento yo haya caudicado en caso de no presentar esto informar al vendedor que el producto ya claudico y no está para el consumo de las personas.

TRASLADO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO: La persona encargada del recibo de alimentos deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad. Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base. Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío. En el momento que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el control de ingreso y salida de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento.

- **PARA TENER EN CUENTA**

- Medidas preventivas para el termómetro

  • Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

  • Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.

  • Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.

  • El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.

  • Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.

Powered by CamScanner

• Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.

• Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.

• La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.

• Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

• Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.

• Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.

• Calibrar el termómetro rutinariamente. Enseñar al personal como verificarlo y establecer una rutina para tener todos los termómetros calibrados al iniciar el día, la cual se debe diligenciar en el formato IPSAN 72." verificación de termómetros". Si un termómetro se cae, se debe calibrar antes de usarlo para garantizar que la temperatura leída sea la correcta.

➢ CÓMO VERIFICAR LA CALIBRACIÓN UN TERMÓMETRO DE ALIMENTOS:

Método del punto de hielo

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

• Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.

Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

• Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.

Powered by CamScanner

- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).

➢ MEDIDAS PREVENTIVAS BÁSCULA

- Mantenerla en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa)
- Limpiarla con un paño húmedo diariamente.
- No colocarle objetos encima.
- No golpearla ni dejarla caer.
- Calibrarla antes de utilizarla.

Si se observa un mal funcionamiento se debe llevar a calibrar, a personal idóneo.

INFOGRAFIA:



Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:



Powered by CamScanner

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	María Eugenia Pórtela	Profesional responsable del servicio	Castillo San Lucas María cano	
	Johanna Naranjo	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Leidy Ramos	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Lorena Larrotta	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Maritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Paola Salamanca	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Ligia Pórtela	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Valentina la verde	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Eva Ayala Tarazona	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María cano	
	Lorena olivera	Personal de servicios de alimentos	Castillo San Lucas María cano	
	Fanny Osma	Personal de servicios de alimentos	Castillo San Lucas María cano	
	Gloria Herreño	Personal de aseo e higiene	Castillo San Lucas María cano	
	María Alfonso	Personal de aseo e higiene	Castillo San Lucas María cano	

Powered by CamScanner

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	• El Jardín Infantil María Cano debe disponer de un área adecuada para el recibo de los productos alimenticios adquiridos, la cual debe tener buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos y los equipos necesarios para realizar el recibo (pesas, etc.). Esta área debe contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. • En la unidad operativa se debe contar con talento humano competente, locales y equipos ajustados a las necesidades, especificaciones, buenas prácticas sanitarias, supervisión adecuada, horas de recibo programadas y procedimientos para garantizar la seguridad.	PROFESIONALES EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA. PERSONAS DEL TALENTO HUMANO	DURANTE TODO EL CONVENIO 1848
próxima reunión			
Elaboró	PAOLA SALAMANCA		

Powered by CamScanner