ACTA N° 006

FECHA: Bogotá, junio, 13 de 2024.

HORA: 14:00 p.m. - 15:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra

TEMA: Cualificación en BPM – Protocolo de almacenamiento

ASISTENTES: David Esteban Perdomo – Nutricionista
Manipuladores de alimentos (Planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción a la actividad
3. Desarrollo del tema
4. Materiales a utilizar

DESARROLLO:

1. Objetivo

El objetivo de este taller es capacitar al personal en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) relacionadas con el almacenamiento adecuado de alimentos y productos químicos, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos. Se busca que los participantes comprendan la importancia de mantener condiciones óptimas de temperatura y humedad, así como de implementar una adecuada rotación de inventario para prevenir la contaminación, el deterioro y la pérdida de productos. Al finalizar el taller, se espera que los asistentes estén capacitados para aplicar medidas efectivas de almacenamiento que cumplan con los estándares de la Resolución

2674 de 2013 de Colombia, contribuyendo así a la seguridad alimentaria y al cumplimiento de las normativas vigentes en la industria alimentaria

2. Introducción a la actividad

En el marco de nuestro compromiso con la calidad e inocuidad de los productos que elaboramos, ser realizó la cualificación para el día 13 de junio de 2024, para abordar un tema fundamental en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): el almacenamiento seguro de alimentos y productos químicos. La correcta manipulación y conservación de estos elementos son pilares fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los estándares establecido por la Resolución 2674 de 2013 de Colombia.

En esta cualificación, nos enfocaremos en comprender la importancia de mantener condiciones óptimas de temperatura y humedad, así como en la implementación de una adecuada rotación de inventario. Estas prácticas no solo contribuyen a prevenir la contaminación y el deterioro de los productos, sino que también aseguran su calidad y durabilidad.

Durante la sesión se exploraron los lineamientos y recomendaciones específicas para el almacenamiento seguro, con el objetivo de capacitar a nuestro personal en la aplicación efectiva de estas medidas. Al finalizar, esperamos brindar conocimientos necesarios para implementar prácticas de almacenamiento que cumplan con la normatividad vigentes, fortaleciendo así nuestro compromiso con la seguridad alimentaria y la excelencia en la preparación de alimentos.

3. Desarrollo del tema

1. Condiciones óptimas de almacenamiento.

Temperatura: Se deben mantener temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento o producto químico. Por lo general, se recomienda:

- Almacenamiento en frío: Entre -2°C y 4°C para alimentos perecederos como carnes, lácteos y productos frescos.
- Almacenamiento en congelación: La temperatura es -18°C para alimentos congelados y productos que requieran temperaturas de conservación más bajas.
- Almacenamiento en seco: A temperatura ambiente controlada, preferiblemente entre 15°C y 25°C para la mayoría de los productos secos y enlatados.

Humedad: La humedad relativa del ambiente de almacenamiento también es crucial para prevenir la proliferación de microorganismos y la aparición de moho. Se recomienda mantener niveles de humedad adecuados según el tipo de producto:

- Almacenamiento seco: Humedad relativa del aire controlada entre 50% y 60% para evitar la formación de moho en productos secos y enlatados.
- Almacenamiento en frío: Se debe controlar la humedad para evitar la condensación y la formación de hielo, lo que puede comprometer la calidad de los productos.

Es importante monitorear regularmente las condiciones de almacenamiento, utilizando termómetros e higrómetros para asegurar que se mantengan dentro de los rangos recomendados. Además, es esencial mantener los productos correctamente embalados y etiquetados, y asegurarse de que estén almacenados de manera que se eviten contaminaciones cruzadas y daños físicos.

2. Gestión de inventario y rotación de productos.

La gestión de inventario y la rotación de productos son prácticas fundamentales en el manejo adecuado de los productos almacenados. Aquí se explica cada uno:

• **Gestión de inventario**: Consiste en el control y seguimiento de los productos almacenados en un establecimiento o empresa. Esto implica mantener registros precisos de las cantidades de cada producto, su ubicación en el almacén, fechas de vencimiento, y otros detalles relevantes. Una gestión de inventario eficiente permite conocer en todo momento qué productos están disponibles, cuántos quedan en existencia y cuándo es necesario reabastecerse. A esto se denomina Trazabilidad.

• **Rotación de productos**: La rotación de productos se refiere al proceso de mover los productos almacenados para asegurar que los más antiguos se utilicen primero. Esto se hace para evitar que los productos caduquen o se deterioren antes de ser vendidos utilizados. La rotación adecuada ayuda a minimizar el riesgo de tener productos vencido o en mal estado en el inventario, lo que podría afectar la calidad y la seguridad de los alimentos o productos químicos. Primero en llegar es lo primero en salir.

En resumen, la gestión de inventario y la rotación de productos son prácticas esenciales para mantener un control efectivo de los productos almacenados, garantizando su calidad, seguridad y disponibilidad en todo momento.

3. Seguridad en el almacenamiento de productos químicos.

La seguridad en el almacenamiento de productos químicos se refiere a la implementación de medidas y precauciones para prevenir accidentes, minimizar riesgos de exposición y garantizar el manejo adecuado de sustancias químicas peligrosas. Algunos aspectos importantes de la seguridad en el almacenamiento de productos químicos incluyen:

- Etiquetado adecuado: Todos los recipientes que contienen productos químicos deben estar etiquetados claramente con información relevante, como el nombre del producto, la fecha de fabricación, la fecha de vencimiento, las instrucciones de manejo y cualquier riesgo asociado.
- Almacenamiento separado: Los productos químicos deben almacenarse en áreas designadas y separadas de los alimentos y otros materiales no

relacionados. Esto ayuda a prevenir contaminaciones cruzadas que podrían ser peligrosas para la salud humana o el medio ambiente.

- Ventilación adecuada: Es importante almacenar los productos químicos en áreas bien ventiladas para evitar la acumulación de vapores peligrosos. Se deben evitar los espacios cerrados y confinados que podrían aumentar el riesgo de inhalación de vapores tóxicos.
- Control de temperatura: Algunos productos químicos pueden ser sensibles a cambios de temperatura y requerir condiciones específicas de almacenamiento. Es importante mantener los productos químicos dentro de los rangos de temperatura recomendados para evitar reacciones peligrosas o degradación de los productos.
- Seguridad contra incendios: Se deben implementar medidas de seguridad contra incendios, como la instalación de extintores adecuados, sistemas de rociadores automáticos y la capacitación del personal en procedimientos de evacuación en caso de emergencia.
- Manejo de desechos: Se deben establecer protocolos para el manejo adecuado y la eliminación segura de los productos químicos vencidos, deteriorados o no utilizados. Esto puede incluir el reciclaje, la neutralización o la disposición en instalaciones autorizadas de manera segura y responsable.

En resumen, la seguridad en el almacenamiento de productos químicos implica la adopción de medidas preventivas y el cumplimiento de normativas específicas para proteger la salud humana, el medio ambiente y las instalaciones contra los riesgos asociados con el manejo y almacenamiento de sustancias químicas.

4. Materiales a utilizar
    - Se realizó bajo metodología: Mesa redonda
    - Papel Lápiz
    - Etiquetas de alimentos y productos químicos
    - Resolución 2674 de 2013
    - Protocolo de almacenamiento SDIS.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se generaron compromisos	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de julio de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
David Esteban Perdomo	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	
Adriana Amortegui	Coordinadora	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	

Anexos: Listado de asistencia, resultado de test aplicados, registro fotográfico

Elaboró: David Esteban Perdomo Sossa - Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Protocolo de almacenamiento 2. Lugar: CC Hogar Casa Usaquén 3. Fecha y hora: 13/06/2024 2:00-3:00pm

4 Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Yomel Vivas	1018461428	Hogar 0089 Niñez	Tecnico en gastronomia	—	nimendezcr@hotmail.edu.co	315 812 7141	Yomel Vivas
2	Humberto Arcia	1052953454	H.C.N	Aux Cocina	—	humbertoarciaguerra@gmail.com	3004599491	
3	Marcela Bombo	50327460	H.C.N	Aux Cocina	—	—	3232143497	Marcela
4	Yanet Tovar	39828280	H.C.N	Aux Cocina	—	—	3207178485	Yanet Tovar
5	Elizabeth Noguera	52479550	H.C.N	Aux Cocina			5298891240	
6	Yoris Echenique	46269180	H.C.N	Aux Cocina		Echenique@gmail.com	3194552986	Yoris E.
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Centro Comunidad de Cuidado Casa Nostra

Bogotá, 13 de jun de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 8145 de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista

Registro Fotográfico de Capacitación de BPM





Bogotá, 13 de junio de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 8145 de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista

Pre-test

Nombre: Elizabeth Mosquera
Cargo Aux Cocina

1. Pregunta 1 (V o F)

Los establecimientos que manipulan alimentos deben almacenar los productos a una altura mínima de 15 cm del suelo.

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

El almacenamiento de productos químicos y de alimentos puede realizarse en el mismo lugar, siempre y cuando estén adecuadamente etiquetados.

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

El control de plagas no es una preocupación directa en la normativa de almacenamiento de la Resolución 2674 de 2013.

Respuesta: F

Bogotá, 13 de junio de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 8145 de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista

Pre-test

Nombre: Yurely Colmenares
Cargo Aux Cocina

1. Pregunta 1 (V o F)

Los establecimientos que manipulan alimentos deben almacenar los productos a una altura mínima de 15 cm del suelo.

Respuesta: Verdadero

Pregunta 2 (V o F)

El almacenamiento de productos químicos y de alimentos puede realizarse en el mismo lugar, siempre y cuando estén adecuadamente etiquetados.

Respuesta: Falso

Pregunta 3 (V o F)

El control de plagas no es una preocupación directa en la normativa de almacenamiento de la Resolución 2674 de 2013.

Respuesta: Falso

Bogotá, 13 de junio de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 8145 de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista

Pre-test

Nombre: Manuel Viteri
Cargo Tecnico en Gastronomía

1. Pregunta 1 (V o F)

Los establecimientos que manipulan alimentos deben almacenar los productos a una altura mínima de 15 cm del suelo.

Respuesta: Verdadero

Pregunta 2 (V o F)

El almacenamiento de productos químicos y de alimentos puede realizarse en el mismo lugar, siempre y cuando estén adecuadamente etiquetados.

Respuesta: Falso

Pregunta 3 (V o F)

El control de plagas no es una preocupación directa en la normativa de almacenamiento de la Resolución 2674 de 2013.

Respuesta: Falso

Bogotá, 13 de junio de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 8145 de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista

Pre-test

Nombre: Humberto Anaya
Cargo Aux Cocina

1. Pregunta 1 (V o F)

Los establecimientos que manipulan alimentos deben almacenar los productos a una altura mínima de 15 cm del suelo.

Respuesta: Verdadero

Pregunta 2 (V o F)

El almacenamiento de productos químicos y de alimentos puede realizarse en el mismo lugar, siempre y cuando estén adecuadamente etiquetados.

Respuesta: Falso

Pregunta 3 (V o F)

El control de plagas no es una preocupación directa en la normativa de almacenamiento de la Resolución 2674 de 2013.

Respuesta: Falso

Bogotá, 13 de junio de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 8145 de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista

Pre-test

Nombre: Hanelle Gamboa
Cargo Aux cocina

1. Pregunta 1 (V o F)

Los establecimientos que manipulan alimentos deben almacenar los productos a una altura mínima de 15 cm del suelo.

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

El almacenamiento de productos químicos y de alimentos puede realizarse en el mismo lugar, siempre y cuando estén adecuadamente etiquetados.

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

El control de plagas no es una preocupación directa en la normativa de almacenamiento de la Resolución 2674 de 2013.

Respuesta: F

Bogotá, 13 de junio de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 8145 de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista

Pre-test

Nombre: Yuney Torres
Cargo aux cocina

1. Pregunta 1 (V o F)

Los establecimientos que manipulan alimentos deben almacenar los productos a una altura mínima de 15 cm del suelo.

Respuesta: Verdadero

Pregunta 2 (V o F)

El almacenamiento de productos químicos y de alimentos puede realizarse en el mismo lugar, siempre y cuando estén adecuadamente etiquetados.

Respuesta: Verdadero

Pregunta 3 (V o F)

El control de plagas no es una preocupación directa en la normativa de almacenamiento de la Resolución 2674 de 2013.

Respuesta: Falso