ACTA N° 011

FECHA: Bogotá, agosto, 16 de 2024.

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

LUGAR: Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María

TEMA: Almacenamiento y hermeticidad

ASISTENTES: David Esteban Perdomo Sossa – 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 16 de agosto 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 establecidos 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 y 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 o utilizados. La rotación adecuada ayuda a minimizar el riesgo de tener productos vencidos 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.

4. 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

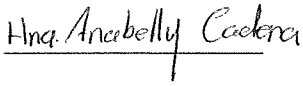
- Se realizó bajo la metodología: Mesa redonda
- Papel y lápiz
- Etiquetas de alimentos y productos químicos
- Resolución 2674 de 2013

Compromisos:

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

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de septiembre.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María	
Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María	

Anexos: Listado de asistencia y 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: Almacenamiento y conservación alimentos 2. Lugar: CCC Corazón Inmaculado de María 3. Fecha y hora: 16/08/2023 - 14:00 - 15:00pm

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	Jefferson Ramos	1015464532	ccc corazon inmaculado Maria	T. Cocina			3197302225	
2	Luna Barbosa	1019988168	CCC Corazon inmaculado Maria	Aux. cocina			3041695787	Luna Barbosa
3	Sara Camila Barreto B	1193069020	CCC. Corazon inm. Maria.	AUX. Cocina			3167960327	Sara Barreto.
4	Hortencia Rodriguez	65.746.822	ccc corazon inmaculado Maria	Aux cocina			3015064492	Hortencia R. D.
5	Ana Maria Ballen	1072748757	Corazon Inmaculado de Maria	Aux Cocina			3185533320	AnaMaria Ballen
6	Sandra Milena P.L.	23637957	ccc Corazón Inmaculado María	Aux cocina			3108666625	
7	Sandra Milena Martinez	33.702.240	ccc corazon Inmaculado Maria	Aux cocina			3209418174	Sandra Martinez
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.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Hortencia Rodríguez
Cargo: aux. cocina

Test

1. ¿Falso o verdadero, los alimentos perecederos deben almacenarse a una temperatura inferior a 5°C para garantizar su seguridad y frescura??

   Respuesta: V

2. ¿Según la normatividad colombiana, es permitido almacenar productos químicos y alimentos en el mismo espacio, siempre que estén en recipientes herméticamente cerrados?

   Respuesta: V

3. ¿Los establecimientos que almacenan alimentos deben contar con un sistema adecuado de ventilación para evitar la acumulación de humedad y garantizar la calidad de los productos?

   Respuesta: V

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Ana María Ballen
Cargo: Aux. cocina

Test

1. ¿Falso o verdadero, los alimentos perecederos deben almacenarse a una temperatura inferior a 5°C para garantizar su seguridad y frescura??

   Respuesta: V

2. ¿Según la normatividad colombiana, es permitido almacenar productos químicos y alimentos en el mismo espacio, siempre que estén en recipientes herméticamente cerrados?

   Respuesta: F

3. ¿Los establecimientos que almacenan alimentos deben contar con un sistema adecuado de ventilación para evitar la acumulación de humedad y garantizar la calidad de los productos?

   Respuesta: V

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Luna Barbosa
Cargo: Aux. Cocina

Test

1. ¿Falso o verdadero, los alimentos perecederos deben almacenarse a una temperatura inferior a 5°C para garantizar su seguridad y frescura??

   Respuesta: F

2. ¿Según la normatividad colombiana, es permitido almacenar productos químicos y alimentos en el mismo espacio, siempre que estén en recipientes herméticamente cerrados?

   Respuesta: F

3. ¿Los establecimientos que almacenan alimentos deben contar con un sistema adecuado de ventilación para evitar la acumulación de humedad y garantizar la calidad de los productos?

   Respuesta: ✓

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sara Camila Barreto B
Cargo: Aux. cocinera

Test

1. ¿Falso o verdadero, los alimentos perecederos deben almacenarse a una temperatura inferior a 5°C para garantizar su seguridad y frescura??

   Respuesta: ✓

2. ¿Según la normatividad colombiana, es permitido almacenar productos químicos y alimentos en el mismo espacio, siempre que estén en recipientes herméticamente cerrados?

   Respuesta: F

3. ¿Los establecimientos que almacenan alimentos deben contar con un sistema adecuado de ventilación para evitar la acumulación de humedad y garantizar la calidad de los productos?

   Respuesta: ✓

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sandra Maliva Prada
Cargo: Aux Cocina

Test

1. ¿Falso o verdadero, los alimentos perecederos deben almacenarse a una temperatura inferior a 5°C para garantizar su seguridad y frescura??

   Respuesta: Verdadero

2. ¿Según la normatividad colombiana, es permitido almacenar productos químicos y alimentos en el mismo espacio, siempre que estén en recipientes herméticamente cerrados?

   Respuesta: F

3. ¿Los establecimientos que almacenan alimentos deben contar con un sistema adecuado de ventilación para evitar la acumulación de humedad y garantizar la calidad de los productos?

   Respuesta: √

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sandra Milena Martinez
Cargo: Aux. cocina

Test

1. ¿Falso o verdadero, los alimentos perecederos deben almacenarse a una temperatura inferior a 5°C para garantizar su seguridad y frescura??

   Respuesta: V

2. ¿Según la normatividad colombiana, es permitido almacenar productos químicos y alimentos en el mismo espacio, siempre que estén en recipientes herméticamente cerrados?

   Respuesta: F

3. ¿Los establecimientos que almacenan alimentos deben contar con un sistema adecuado de ventilación para evitar la acumulación de humedad y garantizar la calidad de los productos?

   Respuesta: V