ACTA N°

Fecha: 05 de septiembre 2024 Bogota

Hora: 7:00 am

Lugar: Jardin Infantil Acepta el Cambio

Tema: BPM: almacenamiento de alimentos

Asistentes: Talento Humano jardin infantil acepta

Orden del dia:

- Bienvenida
- Socializacion envio poster
- Consolidacion de evidencias

Desarrollo: siendo las 7:00 am del dia 05 de septiembre 2024 la profesional en atencion a la primera infancia Marcela Garzon Gonzalez da la bienvenida y extiende un saludo al talento humano y posteriormente se realiza el envio via whatsApp, del poster sobre las BPM almacenamiento de alimentos, donde se brinda la siguiente informacion:

Objetivo
Establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.

1. **Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento.**

   El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo con las necesidades de cada servicio y si se realiza, debe tener en cuenta lo siguiente:

   - Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los beneficiarios, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre-alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será máxima de 3 días si no está empacada al vacío y máximo15 días si está empacada al vacío.

Powered by CamScanner

- Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas podrán ser sometidas al proceso de escaldado. Deberán ser porcionadas y empacadas en bolsas destinadas para los alimentos, las cuales serán de un solo uso.
- Leche líquida y quesos: antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Abarrotes: antes de ser almacenados, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

2. **Rotulado de alimentos**

Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
- Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
- Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.
- Nombre del personal manipulador a cargo.

3. **Almacenamiento en congelación.**

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24oC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la SDIS, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del

Powered by CamScanner

equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

4. **Almacenamiento en refrigeración.**

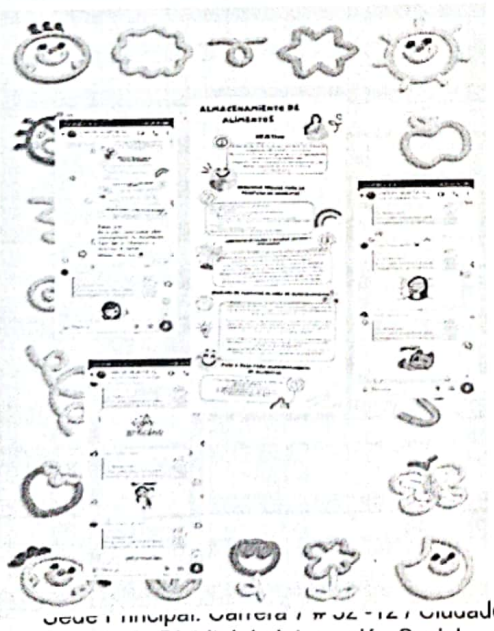
La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros. Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

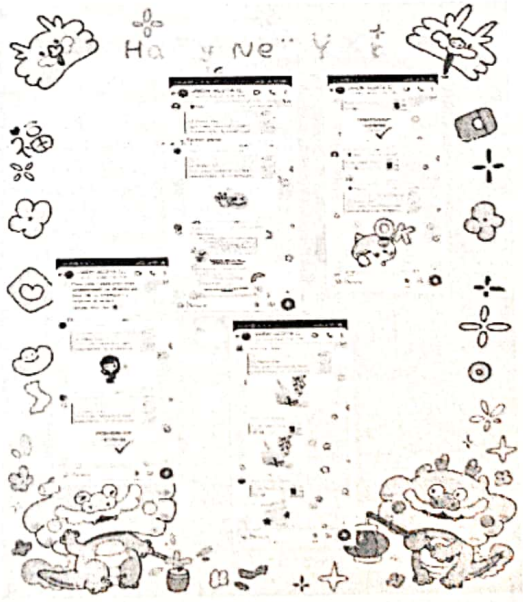
5. **Almacenamiento en seco.**

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan a la unidad operativa, por tanto; se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, la temperatura del área de almacenamiento de alimentos no debe sobrepasar los 25oC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





Powered by CamScanner

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



1 OBJETIVO

Establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.



2 PRE-ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS ANTES DE ALMACENAMIENTO. LIMENTOS

Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día.
Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado.
Leche líquida y quesos: antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección
Abarrotes: antes de ser almacenados, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.



3 ROTULADO DE ALIMENTOS

Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, con la siguiente información:
-Nombre del alimento.
-Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
-Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
-Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.
· Nombre del personal manipulador a cargo.



4 ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN



Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24oC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la SDIS, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.



5 ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras; para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros. Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equi-



Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	
Doris Rodríguez Cardozo	Responsable del servicio	Acepta el Cambio	
Estefanía Rueda Sáenz	Auxiliar administrativa	Acepta el Cambio	
Sandra Alba Balaguera	Profesional de Atención	Acepta el Cambio	
Marilyn Cárdenas Preciado	Profesional de Atención	Acepta el cambio	
Jenny Palacios Bejarano	Profesional de Atención	Acepta el cambio	Jenny Palacios
Milena Delvasto Rojas	Profesional de Atención	Acepta el cambio	
Marcela Garzón González	Profesional de Atención	Acepta el cambio	Marcela G.
Claudia Morales Vega	Profesional de Atención	Acepta el cambio	Claudia M.
Yadira Vargas Neira	Profesional de Atención	Acepta el cambio	
Mónica Sánchez Arango	Profesional de Atención	Acepta el cambio	Mónica Sanchez
Aleida Acevedo Peña	Auxiliar de Atención	Acepta el cambio	Aleida A
Lina Vargas Pacheco	Auxiliar de Atención	Acepta el cambio	Lina Vargas
Esperanza Velandia Paramo	Manipulador de alimentos	Acepta el cambio	

Powered by CamScanner

Isabel Velandia Paramo	Manipulador de alimentos	Acepta el cambio	Isabel Velandia
Nelly Silva Aya	Manipulador de alimentos	Acepta el cambio	Nelly Silva
Luz Francy Motato	Personal de Higiene	Acepta el cambio	Francy Motato
Flor María Vargas López	Personal de Higiene	Acepta el cambio	Flor María Vargas
Francy Medellín	Personal de Higiene	Acepta el cambio	Francy Medellín

Anexos: Sin anexos
Elaboró: Yudi Marcela Garzón González
Profesional en atención a la primera infancia

Powered by CamScanner