ACTA N°

FECHA: Bogotá, marzo 21 de 2025

HORA: 8:00 a.m. a 9:00 a.m.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Celestin Freinet Rincón

TEMA: **Almacenamiento en Refrigeración**

ASISTENTES: Responsable del Servicio, Manipuladoras de alimentos, servicios Generales.

ORDEN DEL DÍA:

Saludo

Socialización Almacenamiento en Refrigeración

DESARROLLO:

Objetivo: Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el área de almacenamiento y refrigeración de alimentos, garantizando condiciones higiénico-sanitarias que prevengan la contaminación y aseguren la calidad de los productos.

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, enmarcada entre 0 y 4 grados centígrados, de esta manera se conserva el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.
La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, de la parte almacenada, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.
Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de refrigeración, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten posibles alteraciones y descomposición de los alimentos.

Es importante tener en cuenta que en caso de ser necesario almacenar productos preparados estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible

1. **Almacenamiento de Alimentos Secos**

Se verifica que los productos estén organizados y etiquetados correctamente.

Se observó que los alimentos se almacenan separados por tipo (perecederos/no perecederos).

Se utilizan estanterías adecuadas, manteniendo los productos alejados del piso (mínimo 15 cm).

2. Condiciones de Higiene

El área se encuentra limpia y libre de plagas.

Se usan productos de limpieza adecuados y no contaminantes.

El personal que manipula alimentos utiliza vestimenta de protección.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maricela Rojas T	Responsable del Servicio	J.C.C. RINCÓN	

Anexos:





Elaboró: Maricela Rojas Torres

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Almacenamiento y refrigeración Lugar: J.I.C Celestin Freinet Rincón Fecha y hora: 21-03-2025

1	MARIA CRISTINA PATIÑO	1063489066	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	mariacristinapatiño1@gmail.com	3125539023	Maria C. P. P
2	MARTHA ORTIZ	52265839	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	Gonzalez11ortiz@gmail.com	3204156237	Martha Ortiz
3	LUZ ELENA MARTINEZ	45524375	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	Luzemart.mart@gmail.com	3007258585	Luz Elena
4	DINA MARCELA VELOTH	1007712844	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	velothdina@gmail.com	3003586563	Dina Veloth C
5	DORA OCHOA LEANDRO	51848756	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	Dorita1025@hotmail.com	3133513483	Dora
6	LICCETE FORERO	52831831	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	Liccethguzman14@gmail.com	3194085643	Liccete F.

Powered by CamScanner