Lugar	Comunidad de Cuidado los Robles
Fecha	03/01/2025 de 3:30 pm 4:30 pm.
Tema	Almacenamiento de alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DIA 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVO 3. METODOLOGIA 4. COMPROMISOS 5. MATERIALES 1. INTRODUCCION: En el presente documento se hablará sobre la importancia de almacenar los alimentos de manera adecuada, tanto en seco, como en refrigeración y congelación, con el fin de asegurar la calidad de los mismos, mientras permanecen en las unidades operativas de la secretaría distrital de Integración social. 2. OBJETIVO: Conseguir que las auxiliares de cocina refuercen información relacionada con el almacenamiento adecuado de alimentos, en seco, en refrigeración y congelación, dependiendo de su naturaleza. 3. METODOLOGIA: Al iniciar la actividad se procede a solicitar la siguiente información: ¿Cuál es el rango de temperaturas en refrigeración? ¿Cuál es el rango de temperaturas en congelación? ¿Cuáles son los ítems que deben tener los rótulos en el servicio de alimentos? • Se entrega a cada asistente una hoja para que responda las preguntas realizadas anteriormente. Después de unos minutos se procede a exponer la información. **MARCO TEÓRICO** **ACTIVIDAD 1. Pre alistamiento de alimentos antes de almacenamiento**

El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo a las necesidades de cada servicio, 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 a la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los participantes, 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 máximo de 3 días si no está empacada al vacío y 15 días si está empacada al vacío, si la carne viene empacada al vacío pero se abre para el pre alistamiento, la carne tendrá una vida útil de 3 días y no de 15 días como refiere el empaque original.

Vísceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto se preparará la totalidad del alimento recibido.

Frutas y verduras: las frutas y verduras que serán sometidas a refrigeración o congelación, deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas, podrán ser sometidas el proceso de escaldado.

ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos.

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. Fecha de egreso o fecha de vencimiento: Fecha en que es programada su utilización de acuerdo con la minuta (Fruver), o fecha de vencimiento para productos empacados.
4. Nombre de la persona que rotula.

ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones 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, 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 equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24ºC y así verificar el funcionamiento del equipo.

ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración

La vida útil de las verduras refrigeradas depende 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.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4ºC +/-2ºC y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

A continuación se presenta un ejemplo de cómo ordenar los alimentos en el refrigerador, sin embargo es importante tener en cuenta las fechas de vencimiento registradas en cada producto, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

Organización de alimentos en refrigeración[1]

[1] Academy of Nutrition and Dietetics (2013) Are My Leftovers Still Good? Refrigerator Temperature Food Safety http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10949&terms=refrigerator

	Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas. **Frutas y verduras**: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo. **Aderezos:** los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta. **Lácteos y derivados lácteos**: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación. **Bebidas**: las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas. **Carnes frías y quesos**: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos. Al finalizar se realizan las preguntas del inicio, y se resuelven dudas. Anexos: registro fotográfico, planilla de asistencia y pre y pos test.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se Anexa planilla de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se realizará en febrero de 2025.		
Elaboró	Gloria Angelica Villalobos - Nutricionista		

Evidencia fotográfica socialización: almacenamiento de alimentos 03/01/2025





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Almacenamiento de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Los Robles 3. Fecha y hora: 03/01/2025

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Alejandro Rodriguez	CC	1069213140	Los Robles	Gastronomo	Contratista	alejo.rodriguez@gmail.com	3195623772	
2	Maryori Rojas Bullón	CC	53301548	CC Los Robles	Aux Cocina	contratist.	maryorirojasbullon@gmail.com	3206831494	
3	Rosa Margarita Montaña García	CC	1073131080	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	rosamargaritamontanagarcia@gmail.com	3115676753	
4	Nini Ruth Cordoba Alvarez	CC	1075130984	CC los Robles	Aux cocina	contratista	cordobaalvarez97@gmail.com	3142964118	
5	Esperanza Cabrera	CC	40.088.146	CC los Robles	Coordinadora	Contratista	cps.losglobos@gmail.com	3225083732	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"
Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner

Pretex Rosa M Baca 3/01/25

Almacenamiento de Alimentos

1. ¿Cual es el rango de temperaturas en temperaturas refrigeración?

R/ 0°C a 4°C

2. ¿cual es el rango de temperatura en congelacion

R/ -24°C a -18°C

3. ¿Cuales son los items de los Rotulos?

R/ Producto, Fecha de ingreso, Fecha de Vencimiento, Nombre de Quen Rotula

Pos tex

1 R/ 0°C a 4°C

2 / -18°C a -24°C

3 /

Alejandro Rodriguez
3/01/25

PRE TEST.

- Cual es el Rango de temperaturas en refrigeracion:
  entre 0 y 4°
- Cual es el rango de temperatura en Congelación. -16° y -19°
- Cuales son los items para el rotulado de alimentos.
  - Nombre del Producto
  - Fecha de ingreso
  - Fecha de Vencimiento
  - Nombre de Quien Rotulo

Pretex Angie Rojas Patiño

Almacenamiento de alimentos

Asegurar y mantener el producto en buen estado de 8 a 15 días calidad y inocuidad

Cuales el rango de temperaturas en refrigeración?

0 y 4 grados

En congelación?

-18 - 24 grados centigrados

y los items

4 items
nombre alimento
fecha ingreso
fecha de vence
nombre de la persona que rotula

3-01-2025. Linda Paola Cordoba R
1073130918

Pretesth Almacenamiento

1. Cual es el rango de temperaturas en refrigeracion
2. cual es el rango de temperaturas en congelacion
3. cuales son los items que deben tener los rotulos.

Rta.

1. entre 0 y 4
2. desde : -18 hasta -24
3. Nombre del Rotulo o nombre del producto.
   - Fecha de ingreso
   - Fecha a vencer
   - Nombre de quien rotula

Powered by CamScanner