Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Golondrinas La Mesa.
Fecha	24/03/2025 HORA: 2:00 PM a 3:00 PM
Tema	Apoyos alimentarios – Adecuado almacenamiento de alimentos – Formato de recepción de alimentos.
Desarrollo	1. ORDEN DEL DÍA: • Bienvenida y presentación. • Objetivos de la socialización. • Presentación del proceso de almacenamiento de alimentos • Discusión y aclaración de dudas. • Compromisos y responsabilidades. • Cierre del taller. 2. DESARROLLO: Bienvenida y presentación: El nutricionista da la bienvenida a los manipuladores de alimentos y agradece su participación en este importante taller de socialización. Objetivo Optimizar la eficiencia y seguridad en el manejo de alimentos en el Hogar Las Golondrinas Acciones: Implementar procedimientos estandarizados para el pre alistamiento de alimentos, garantizando una selección y porcionamiento adecuado. Reforzar la capacitación del personal manipulador de alimentos en la correcta aplicación del método PEPS (Primeras en entrar, primeras en salir) para una gestión eficiente del inventario. Establecer protocolos claros para la gestión de reclamos a proveedores y seguimiento, asegurando la calidad de los alimentos desde su recepción. Fortalecer las prácticas de higiene y control de temperatura para garantizar la inocuidad de los alimentos en todo el proceso de almacenamiento. Acciones: Mejorar la implementación del escaldado para reducir la carga microbiana y mantener las características organolépticas de frutas y verduras. Reforzar la supervisión y registro de las temperaturas en congeladores y refrigeradores para prevenir fluctuaciones que puedan comprometer la calidad de los alimentos. Realizar auditorías periódicas en las áreas de almacenamiento para verificar el cumplimiento de normas de higiene y prevenir riesgos de contaminación. Establecer prácticas sostenibles en el manejo de alimentos, minimizando desperdicios y optimizando recursos. Acciones: Implementar estrategias para la correcta organización de alimentos en el refrigerador, maximizando su vida útil y reduciendo posibles pérdidas. Fomentar el uso responsable de bolsas para el almacenamiento, promoviendo su único uso y disposición adecuada para prevenir la contaminación cruzada.

	Establecer un sistema de seguimiento y evaluación para medir la eficacia de las acciones implementadas en la reducción de desperdicios y el uso eficiente de recursos 3. Presentación del instructivo de almacenamiento de alimentos: Se procede a presentar el programa, resaltando los siguientes puntos: Introducción y contexto. El documento establece un objetivo claro: asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante su permanencia en las unidades operativas. Comienza definiendo términos clave, como "alimento congelado", "alimento perecedero", y otros, proporcionando un glosario integral para comprender la terminología utilizada. Pre alistamiento de alimentos: Se detalla el proceso de pre alistamiento, resaltando la importancia de adaptarlo a las necesidades de cada servicio. Especifica pautas para el pre alistamiento de carnes, pollo, vísceras, frutas y verduras. Destaca la necesidad de reclamar al proveedor si los alimentos no cumplen con los criterios establecidos. Rotulado de alimentos: Describe la etiquetación necesaria de los alimentos de acuerdo con normativas vigentes. Detalla elementos para el rotulado y cómo deben ser colocados de manera visible. Enumera cuatro ítems esenciales para el rotulado: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso, y número de lote (si aplica). **Almacenamiento en congelación:** Se enfoca en el almacenamiento de alimentos de alto riesgo, destacando la importancia de la temperatura y condiciones específicas. Proporciona directrices para la descongelación de alimentos, destacando la necesidad de controlar el aumento de temperatura de manera controlada. Almacenamiento en refrigeración: Detalla la vida útil de verduras refrigeradas y alimentos procesados, considerando varios factores. Organiza la disposición de alimentos en el refrigerador, proporcionando un ejemplo para una distribución eficiente. **Almacenamiento en seco:** Aborda la capacidad necesaria del área destinada para el almacenamiento en seco. Especifica cómo deben organizarse los alimentos no perecederos y la forma de almacenamiento. Observaciones Generales: Destaca condiciones generales para el almacenamiento, como la importancia de la rotación de alimentos PEPS, el control continuo de fechas de vencimiento, y el registro adecuado. Subraya la necesidad de mantener áreas y equipos de almacenamiento limpios y protegidos contra vectores. **Alimentos no aptos para el consumo:** Detalla la verificación continua de fechas de vencimiento y características organolépticas. Establece protocolos para alimentos no aptos, incluyendo devolución y desnaturalización. Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos: Proporciona recomendaciones detalladas para el uso correcto de bolsas, asegurando su resistencia y evitando la contaminación cruzada. 4. Discusión y aclaración de dudas: Se abre el espacio para que los asistentes puedan

	hacer preguntas, expresar sus inquietudes o comentarios relacionados con el instructivo. Se aclaran todas las dudas de manera detallada.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Jose Luis Acero Vargas	Nutricionista	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Isabel Jiménez	técnico de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Carolina Cruz Hoyos	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Norma Manquillo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Heydi Salcedo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Lizzy Quintero Rojas	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Maritza Cuellar	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Realizar un adecuado almacenamiento de alimentos como lo establece el instructivo de la SDIS en del hogar	Manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024
	Realizar seguimiento a la adecuado recepción de alimentos	Técnico de alimentos y nutricionista	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024
Próxima reunión	30/04/2025		
Elaboró	Jose Luis Acero Vargas – nutricionista Dietista		

Powered by CamScanner

OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR GOLONDRINAS
CONVENIO O CONTRATO: 9663/2024

FECHA: 24/03/2025

ANEXO FOTOGRAFICO – ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS- FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS



PRE TEST X POS TEST

NOMBRE: Maritza Coello

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST X POS TEST

NOMBRE: Paola Quintero

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) X Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) X Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) X First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) X Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) X Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST X POS TEST

NOMBRE: daima Manguillo

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) X Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) X Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) X Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) X Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) X Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST X POS TEST

NOMBRE: Carolina Cruz

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
X d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
X d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
X b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
X a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
X b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST X POS TEST

NOMBRE: Isabel Jimenez

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST X POS TEST

NOMBRE: Viviana Saucedo

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST POS TEST ✓

NOMBRE: Norma Mesquillo

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST POS TEST

NOMBRE: Carolina Ayo

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST POS TEST X

NOMBRE: Isabel Jimenez

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner

PRE TEST POS TEST X

NOMBRE: Maritza Coella

Cuál es la temperatura recomendada para el almacenamiento de alimentos perecederos según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Menos de 5°C.
b) Más de 15°C.
c) Exactamente 10°C.
d) Entre 8°C y 12°C.

¿Cuál de las siguientes acciones es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento de alimentos?
a) Almacenar alimentos crudos y cocidos en los mismos estantes.
b) Utilizar utensilios de cocina sin lavar para manipular alimentos almacenados.
c) Mantener alimentos en envases abiertos sin protección.
d) Almacenar alimentos crudos y cocidos por separado.

¿Qué significa la sigla FIFO en el contexto de almacenamiento de alimentos?
a) Fast In, Fast Out.
b) First In, Last Out.
c) Fresh In, Fresh Out.
d) First In, First Out.

¿Cuál es el propósito principal de etiquetar correctamente los alimentos almacenados?
a) Proporcionar información nutricional.
b) Identificar la fecha de caducidad.
c) Cumplir con requisitos estéticos.
d) Facilitar la rotación de inventario.

¿Cuál es la importancia de mantener un área de almacenamiento limpia y ordenada en términos de Buenas Prácticas de Manufactura?
a) No tiene impacto en la calidad de los alimentos.
b) Facilita la identificación de productos vencidos.
c) Aumenta la probabilidad de contaminación.
d) Solo es relevante para la presentación visual del lugar.

Powered by CamScanner