ACTA N° 272

Almacenamiento de Alimentos

FECHA: Bogotá, noviembre 21 de 2024.

HORA: 10:30 a.m. - 11:30 a.m.

LUGAR: Servicio de Alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8.

TEMA: Almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Equipo servicio de alimentos y servicios generales del CIAE Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Entrega y solución de pretest.
3. Capacitación sobre Almacenamiento de alimentos
4. Despejar dudas y solución del postest.
5. Análisis de datos.
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la reunión a las 10:30 a.m. Se hace extensivo el saludo a los asistentes.
2. Solución de pretest.
3. Para brindar la información de esta capacitación se emplea una presentación con la información pertinente sobre el tema.

Escaneado con CamScanner

Objetivo general:

Capacitar a el equipo de servicios sobre la importancia del almacenamiento de alimentos, debido a que este debe ser en condiciones óptimas de temperatura, humedad y limpieza para prevenir contaminación y deterioro.

Almacenar los alimentos correctamente preserva su calidad, sabor y textura. Si los alimentos no se almacenan correctamente, pueden estropearse antes de tiempo y deben ser desechados.

Objetivos específicos

Preservar la calidad: el almacenamiento adecuado ayuda a mantener las características organolépticas (sabor, aroma, textura) y nutricionales de los alimentos.

- **Extender la vida útil:** al controlar la temperatura, la humedad y otros factores, se puede ralentizar el crecimiento de microorganismos y la descomposición de los alimentos, esto permite conservarlos durante más tiempo.

- **Garantizar la inocuidad:** emplear de manera correcta un **almacén de alimentos** ayuda a prevenir la contaminación de la comida con bacterias, virus y otros agentes patógenos que pueden causar enfermedades.

- **Reducir las pérdidas:** se estima que entre un tercio y un tercio de los alimentos que se producen en el mundo se pierden o se desperdician debido a un almacenamiento inadecuado.

¿Cómo almacenar los alimentos adecuadamente?

1. **Almacenar a la temperatura correcta:** Los alimentos deben ser guardados a la temperatura adecuada para evitar el crecimiento de bacterias y otros microorganismos. Las temperaturas seguras varían según el tipo de alimento.
2. **Utilizar recipientes adecuados:** Los alimentos deben ser almacenados en recipientes adecuados y seguros para evitar la contaminación. Los recipientes deben estar limpios y secos antes de usarlos. Se recomienda utilizar recipientes herméticos para almacenar alimentos secos y refrigeradores y congeladores para alimentos perecederos.
3. **Etiquetar los alimentos:** Es importante para asegurarse de que se utilicen antes de que caduquen. Las etiquetas deben incluir la fecha de caducidad y el contenido del recipiente

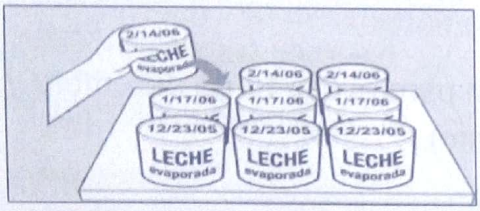
Escaneado con CamScanner

Mantener los alimentos congelados a temperaturas adecuadas es una de las mejores formas de evitar o desacelerar la proliferación de estas bacterias.

Rotación de Alimentos

Primero
Entra
Primero
Sale

Rote los alimentos para usar primero los productos más viejos:



1. Identifique la fecha de caducidad o expiración del alimento.

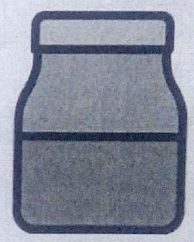
2. Almacene los alimentos que tienen la fecha de caducidad más próxima enfrente de los alimentos con fechas posteriores.

3. Después de almacenar los artículos, use primero los del frente.

4. Transfiera los alimentos de un recipiente a otro correctamente.

5. Si el alimento se saca de su empaque original:

- Póngalo en un recipiente limpio y desinfectado
- Cúbralo
- Ponga una etiqueta con:
  - El nombre del alimento
  - Su fecha de caducidad o expiración original



6. Si el producto no se ha vendido o consumido para una fecha predeterminada:
- Deséchelo
- Limpie y desinfecte el recipiente
- Vuelva a llenar el recipiente con nuevo producto

Almacenamiento de Alimentos

De acuerdo con las características de los alimentos, se clasifican en perecederos y no perecederos. Considerando lo anterior, existen tres tipos de áreas de almacenamiento:

Refrigeración

Congelación

Bodegas de almacenamiento en seco

Escaneado con CamScanner

4. Se solicito a cada miembro del equipo que clasificara algunos alimentos dependiendo de sus características para dar un adecuado almacenamiento y evitar deterioro de estos. También se solicitó que almacenaran alimentos no perecederos teniendo en cuenta su fecha de caducidad. Se realiza el post-test.
5. Según los datos recopilados, el 75 % del equipo tiene claridad y buen manejo del tema. El 25% restante se debe realizar retroalimentación en cuanto a la diferencia entre perecederos y no perecederos; También se despeja la duda de que existen alimentos que se deben almacenar en seco y no solamente en refrigeración o congelación.
6. Se da por terminada la capacitación a las 11:30 a.m.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 19 de diciembre y se tratara de preparación de alimentos (prealistamiento).

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Omeris Herrera	Manip. Alimentos	CIAE G8	Olga Omeris Herrera
Mery Alarcón	Servicio alimtos	CIAI G9	Alarcón
Maria Ines Ramos	Serv. gral.	CIAE G8	MR.
Sandra Jimenez	Serv gral	CIAE G8	Sandra Jimenez

Elaboró: Nancy Martínez Segura

Escaneado con CamScanner