ACTA N° 18

FECHA: Bogotá, junio 27 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación recepción, almacenamiento y rotulado de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladora de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Recepción de alimentos
    - Importancia de un adecuado almacenamiento
    - Rotación de alimentos
    - Tipos de almacenamiento
    - Rotulado de alimentos
    - Recomendaciones de mantenimiento
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. En primera instancia se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test en medio virtual como preámbulo a la capacitación, este consta de cuatro preguntas de selección múltiple sobre recepción, almacenamiento y rotulado de alimentos, con el fin de conocer sus conocimientos previos. El resultado fue del 56% de aciertos en promedio, lo cual indica que es necesario reforzar el tema.
3. Posterior a la aplicación del pre test, se procede con el desarrollo de los temas a tratar siguiendo el siguiente esquema:

    - En primer lugar, se especifican las condiciones necesarias para el vehículo que transporta alimentos a la unidad operativa, las cuales incluyen: limpieza adecuada, puertas herméticas, superficies en buen estado y una cabina del conductor separada de la unidad de carga. Además, es fundamental verificar que los productos que lo requieran estén refrigerados (a una temperatura menor a 6°C), se encuentren en óptimas condiciones físicas, y posean fecha de vencimiento y lote. En el caso de los productos frescos, deben presentar un grado de madurez aceptable. Tanto el conductor del vehículo como sus acompañantes deben tener formación en BPM, seguir prácticas higiénicas y poseer la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos. Asimismo, se mencionan los equipos y utensilios utilizados para la recepción de alimentos, tales como una báscula, un termómetro, estibas y canastillas de materiales sanitarios.

Powered by CamScanner

- A continuación, se describen las ventajas de llevar a cabo un adecuado proceso de almacenamiento, tales como prevenir la contaminación y las alteraciones físicas de los alimentos, prolongar su vida útil y facilitar la realización de inventarios.
- Posteriormente, se detallan los pasos generales para llevar a cabo el almacenamiento, los cuales incluyen la verificación al recibir los productos, la selección si es necesaria, la organización según el tipo de producto, y finalmente colocar los alimentos en su lugar de almacenamiento correspondiente. Además, se enfatiza la importancia de evitar el contacto directo de los alimentos con el suelo en todo momento y de no utilizar materiales como madera o cartón para prevenir la contaminación, permitiéndose únicamente materiales plásticos y de fácil limpieza.
- Después, se explica el método PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir), que requiere considerar la fecha de ingreso y la fecha de vencimiento de los alimentos, o su grado de madurez si corresponde. Este método tiene como objetivo evitar pérdidas y asegurar la rotación adecuada de los productos. En práctica, los alimentos con fecha de caducidad más próxima se colocan al frente, mientras que los de fecha posterior se ubican detrás. Además, se aclara que los alimentos que se transfieren a nuevos envases, como el azúcar o la sal, deben estar debidamente etiquetados para facilitar el proceso de rotación.
- Posteriormente, se explican los distintos tipos de almacenamiento utilizados en el servicio de alimentación de la unidad operativa: refrigeración, congelación y almacenamiento en seco o a temperatura ambiente, destacando las características de cada uno. Se detalla qué tipos de alimentos deben ser almacenados en cada categoría. Para la refrigeración y congelación, se enfatiza la importancia de verificar la temperatura diariamente, así como la necesidad de realizar limpiezas y desinfecciones periódicas para prevenir cualquier tipo de contaminación que pueda comprometer la salud de los participantes de la fundación. Además, se subraya que, bajo ninguna circunstancia, los alimentos deben almacenarse cerca de productos químicos, baños o basura.
- A continuación, se proporciona la información necesaria para el etiquetado de alimentos en el servicio de alimentos, que incluye: el tipo o nombre del alimento, la fecha de ingreso, la fecha de vencimiento o de salida según corresponda, y el lote. Por último, se presenta un ejemplo para facilitar la comprensión de este procedimiento.
- Después, se proporcionan varias recomendaciones para mantener las básculas y grameras en buen estado: ubicarlas en lugares secos, alejadas del calor (como estufas), limpiarlas cuando sea necesario, evitar golpes y caídas, y reportar cualquier mal funcionamiento de inmediato. Además, se sugiere mantener cerrados los equipos de refrigeración y congelación tanto como sea posible para evitar la pérdida de temperatura de los alimentos almacenados. También se destaca la importancia de realizar el proceso adecuado de descongelación dentro del refrigerador, que debe durar 24 horas.

4. Para finalizar se lleva a cabo una breve sesión para resolver las dudas, seguida por la realización del post test, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre el tema recién tratado. Los asistentes de la capacitación obtuvieron una puntuación del 100%, lo cual indica que los temas tratados durante la charla fueron comprendidos completamente.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud para evitar pérdidas de alimentos o rotaciones inadecuadas.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.



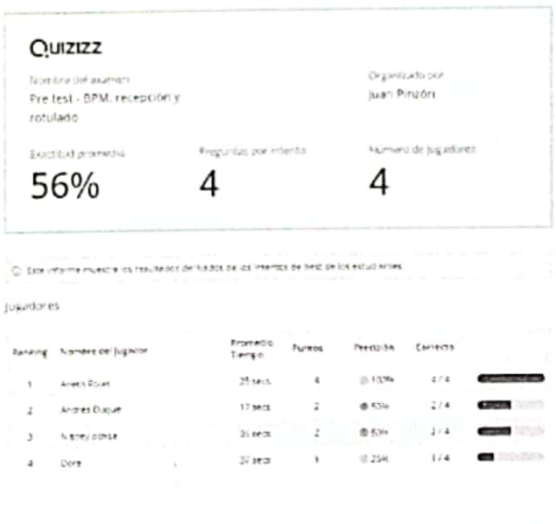


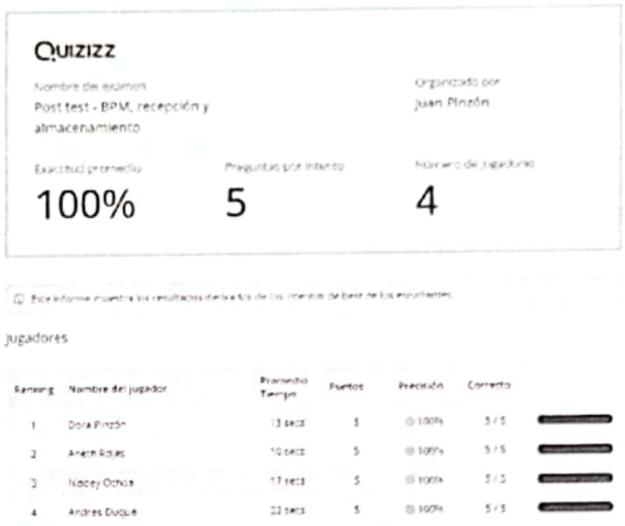






Powered by CamScanner





En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Registro fotográfico, pre y post test realizado.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner