ACTA N° 29

FECHA: Bogotá, febrero 20 de 2025

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 63% 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 establecen las condiciones que debe cumplir el vehículo encargado de transportar alimentos a la unidad operativa. Estas incluyen: una limpieza adecuada, puertas herméticas, superficies en buen estado y una cabina del conductor separada de la zona de carga. Además, es esencial verificar que los productos que lo requieran estén refrigerados a una temperatura inferior a 6°C, se mantengan en óptimas condiciones físicas y cuenten con fecha de vencimiento y lote. En el caso de los productos frescos, deben presentar un grado de madurez adecuado. Tanto el conductor como sus acompañantes deben estar capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), seguir normas de higiene y contar con la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos. Asimismo, se mencionan los equipos y utensilios

Powered by CamScanner

empleados en la recepción de alimentos, tales como una báscula, un termómetro, estibas y canastillas de materiales sanitarios.

- A continuación, se destacan los beneficios de un correcto almacenamiento, entre ellos la prevención de la contaminación y alteraciones físicas de los alimentos, la prolongación de su vida útil y la optimización del control de inventarios.
- Posteriormente, se describen los pasos generales para llevar a cabo el almacenamiento, los cuales incluyen la inspección al recibir los productos, la selección en caso de ser necesaria, la organización según el tipo de alimento y, finalmente, su ubicación en el área de almacenamiento correspondiente. También se subraya 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 de fácil limpieza.
- Después, se detalla el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), el cual requiere tomar en cuenta la fecha de ingreso y la fecha de vencimiento de los productos o su grado de madurez, si aplica. Este método tiene como propósito minimizar pérdidas y garantizar la rotación adecuada de los alimentos. En la práctica, los productos con fecha de caducidad más cercana deben colocarse al frente, mientras que los de vencimiento posterior se ubican detrás. Además, se aclara que aquellos alimentos que se transfieran a nuevos envases, como el azúcar o la sal, deben etiquetarse correctamente para facilitar su identificación y rotación.
- Seguidamente, 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 y los tipos de alimentos que corresponden a cada categoría. En los casos de refrigeración y congelación, se enfatiza la necesidad de verificar la temperatura diariamente y realizar limpiezas y desinfecciones periódicas para evitar cualquier tipo de contaminación que pueda comprometer la salud de los beneficiarios de la fundación. Además, se recalca que, bajo ninguna circunstancia, los alimentos deben almacenarse cerca de productos químicos, baños o desechos.
- A continuación, se especifica la información requerida para el etiquetado de los alimentos dentro del servicio de alimentación, la cual incluye: el tipo o nombre del producto, la fecha de ingreso, la fecha de vencimiento o salida según corresponda, y el número de lote. Finalmente, se presenta un ejemplo para facilitar la comprensión de este procedimiento.
- Por último, se brindan diversas recomendaciones para el mantenimiento de básculas y grameras en óptimas condiciones, tales como ubicarlas en lugares secos y alejados del calor (como estufas), limpiarlas cuando sea necesario, evitar golpes o caídas y reportar cualquier falla de inmediato. Asimismo, se aconseja mantener cerrados los equipos de refrigeración y congelación tanto como sea posible para conservar la temperatura de los alimentos almacenados. También se destaca la importancia de realizar el proceso de descongelación dentro del refrigerador con una duración mínima de 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 95%, lo cual indica que los temas tratados durante la charla fueron comprendidos completamente.

Powered by CamScanner

Compromisos:

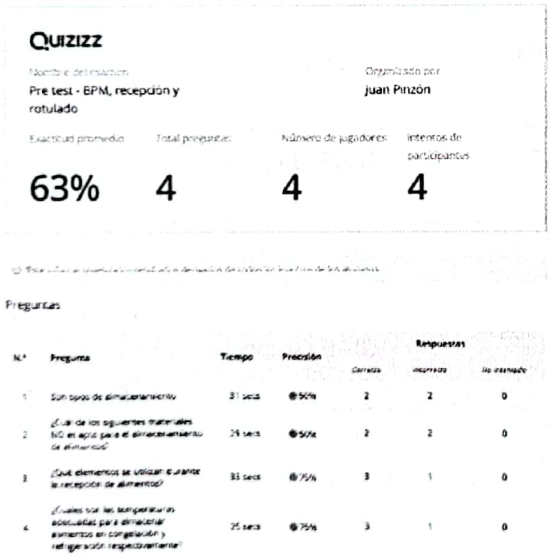
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud para evitar pérdidas de alimentos o rotaciones inadecuadas.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

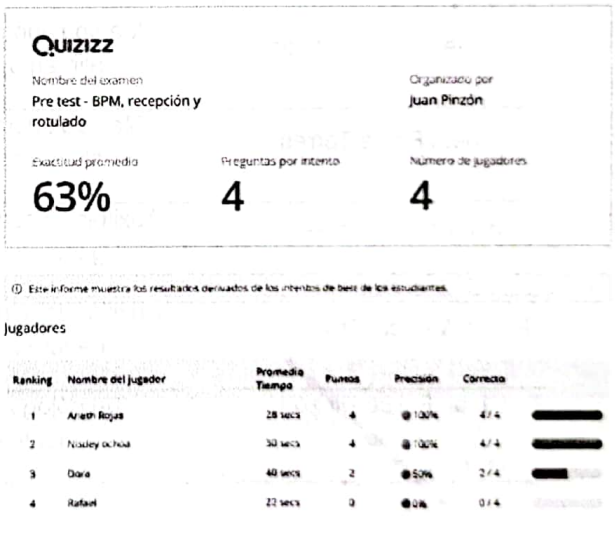
CONVOCATORIA. No aplica.



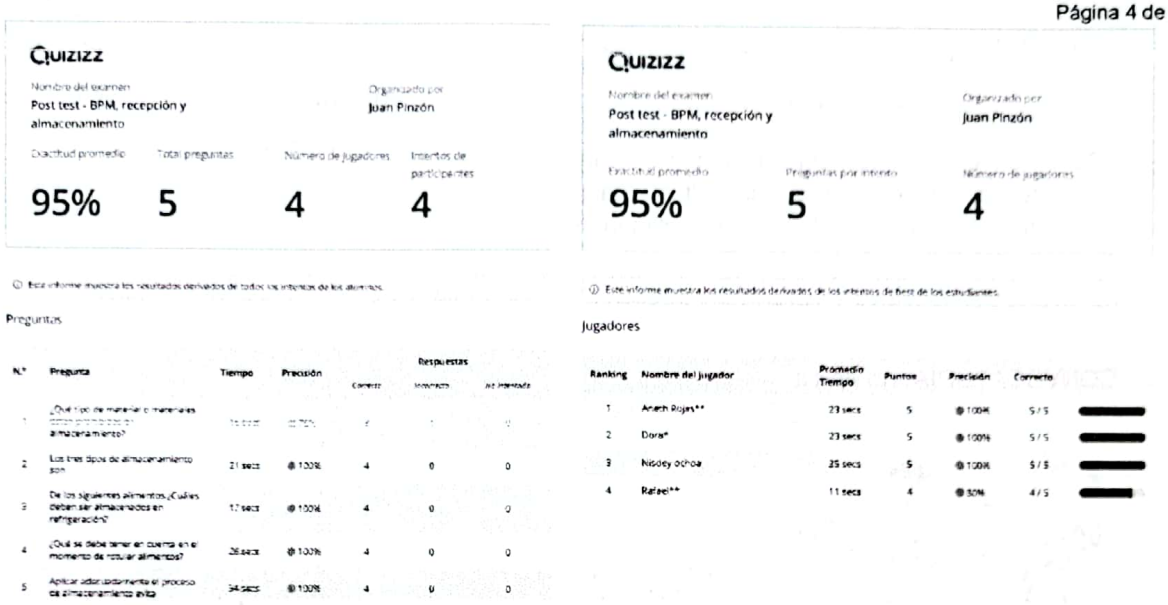








Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test - BPM, recepción y almacenamiento

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
95%	5	4	4

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Respuestas: Incorrecto	Respuestas: No intentado
1	¿Qué tipo de material o materiales almacenamiento?	16 secs	75%	3	1	0
2	Los tres tipos de almacenamiento son	21 secs	100%	4	0	0
3	De los siguientes alimentos ¿Cuáles deben ser almacenados en refrigeración?	17 secs	100%	4	0	0
4	¿Qué se debe tener en cuenta en el momento de rotular alimentos?	26 secs	100%	4	0	0
5	Aplicar adecuadamente el proceso de almacenamiento evita	34 secs	100%	4	0	0

Quizizz

Nombre del examen: Post test - BPM, recepción y almacenamiento

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
95%	5	4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de cada uno de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas**	23 secs	5	100%	5 / 5
2	Dora*	23 secs	5	100%	5 / 5
3	Nisdey Ochoa	25 secs	5	100%	5 / 5
4	Rafael**	11 secs	4	80%	4 / 5

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	Nisdey O
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Aneth Rojas
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	DoRa
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Rafael
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan Felipe Pinzón S.

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner