

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 13 JUNIO 2025

TEMA: INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

- Socialización Manipulador de alimentos.
- Recolección de evidencias.

DESARROLLO

- Siendo las 7:00 a.m., se dio inicio a la jornada pedagógica con una presentación visual folleto sobre el instructivo de almacenamiento de alimentos. Se resaltó la importancia de mantener condiciones adecuadas de higiene, temperatura, ventilación y organización, como elementos clave para garantizar la inocuidad de los productos que se almacenan en la unidad operativa.
- La auxiliar en atención a la primera infancia abordó de manera detallada las cinco actividades contempladas en el instructivo: pre-alistamiento, rotulado, almacenamiento en congelación, refrigeración y almacenamiento en seco. Se enfatizó que cada etapa es esencial para mantener la calidad y la seguridad alimentaria.
- Se explicó que el pre-alistamiento debe considerar el tipo de alimento y su vida útil. Por ejemplo, carnes y pollo deben porcionarse antes de ser congelados, considerando los días de consumo y asistencia de los niños. Las vísceras, debido a su corta vida útil, deben ser preparadas en su totalidad el mismo día.
- Se socializó el proceso de rotulado, el cual debe incluir: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, fecha de egreso (cuando aplica) y el nombre del manipulador responsable. Esto facilita el seguimiento de los alimentos, previene vencimientos y permite aplicar correctamente el sistema PEPS.

- Se revisaron los protocolos para el almacenamiento en congelación, señalando que la temperatura debe mantenerse hasta -24 °C, y se insistió en no almacenar alimentos calientes ni sobrecargar los equipos. Se recordó que los alimentos deben descongelarse en refrigeración con 24 horas de anticipación y no deben volverse a congelar.
- En cuanto al almacenamiento en refrigeración, se explicó cómo organizar los alimentos: carnes crudas en estantes inferiores, frutas y verduras en zonas húmedas del refrigerador, y lácteos o productos ya preparados en la parte media o superior. Se destacó la importancia de evitar la contaminación cruzada y registrar tres controles de temperatura diarios.
- Para el almacenamiento en seco, se mencionó que debe hacerse en un espacio limpio, seco, ventilado e iluminado. Los alimentos deben estar sobre estibas, separados del piso y paredes, y organizados según el método PEPS. Se insistió en que no deben almacenarse productos de aseo junto con los alimentos.
- Las operarias compartieron sus experiencias y buenas prácticas actuales en la unidad. Se reconoció el esfuerzo por cumplir con los lineamientos, y se aclararon dudas sobre el almacenamiento de alimentos especiales como fórmulas infantiles y bebidas vegetales, recordando que deben estar autorizados y correctamente rotulados.
- Finalmente, se reforzó la importancia de mantener actualizados los formatos de control de entrada y salida, así como los registros de temperatura de los equipos, ya que estos documentos son fundamentales para el seguimiento y auditoría del servicio.

La auxiliar refuerza el tema con la siguiente información:

- Los alimentos deben ser almacenados en condiciones adecuadas según su naturaleza: seco, refrigerado o congelado, y bajo estrictas medidas de higiene y control.
- Es fundamental el uso de bolsas plásticas transparentes y de un solo uso, debidamente rotuladas para evitar la contaminación cruzada.
- Todos los alimentos deben ser organizados de forma ordenada, etiquetados, y protegidos del contacto directo con el piso y de agentes contaminantes.
- Las fechas de vencimiento deben ser revisadas con regularidad, y aquellos alimentos que no cumplan con los requisitos deben ser reportados al proveedor o desnaturalizados según el protocolo establecido.

- Las operarias continuarán reforzando su compromiso con las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de un servicio de alimentación seguro, higiénico y saludable para los niños y niñas del jardín.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

1. PRE-ALISTAMIENTO

- Identificar el tipo de alimento y su vida útil.
- Carnes y pollo deben porcionarse antes de congelar según días de consumo.
- Visceras: deben prepararse el mismo día.

¡ IMPORTANTE !

- Higiene
- Temperatura adecuada
- Ventilación
- Organización

Estos elementos garantizan la inocuidad de los alimentos para los niños y niñas.

JARDÍN INFANTIL RAICES

INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Seguimos garantizando alimentos seguros con responsabilidad y compromiso.

El bienestar de los niños comienza con una correcta manipulación de los alimentos.

2. ROTULADO

Todo alimento debe tener:

- Nombre del alimento.
- Fecha de ingreso.
- Fecha de vencimiento.
- Fecha de egreso (si aplica).
- Nombre del manipulador.

Facilita el control y aplicación del método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

3. ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN

- Mantener temperatura de hasta 24 °C.
- No almacenar alimentos calientes.
- No sobrecargar los congeladores.
- Descongelar en refrigeración con 24 h de anticipación.

¿No volver a congelar!

4. ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN

- Organización:
- Estante inferior: Carnes crudas.
- Zonas húmedas: Frutas y verduras.
- Estantes superiores: Lácteos y alimentos preparados.

Registrar 3 controles de temperatura diarios.

Evitar contaminación cruzada.

5. ALMACENAMIENTO EN SECO

- Espacio limpio, seco, ventilado e iluminado.
- Alimentos sobre estibas, separados del piso y paredes.
- Organizados según PEPS.
- No mezclar con productos de aseo.

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son clave para ofrecer un servicio seguro, higiénico y saludable a nuestros niños y niñas.

AVISO

- Los alimentos deben almacenarse según su naturaleza.
- Utilizar bolsas plásticas transparentes y de un solo uso.
- Proteger de contaminantes y evitar contacto con el piso.
- Verificar fechas de vencimiento regularmente.
- Reportar o desnaturalizar productos vencidos.
- Mantener actualizados los formatos de control y registros de temperatura.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
<u>ILARITZA ALENDARIO</u>	<u>manipulador de alimentos</u>	Jl Raíces	<u>[Firma]</u>
<u>NORA CAMOREJO</u>	<u>manipulador de alimentos</u>	Jl Raíces	<u>[Firma]</u>
<u>GINA DELGADINO</u>	<u>manipulador de alimentos</u>	Jl Raíces	<u>[Firma]</u>

ELABORADO POR: Dayanna Gamba Auxiliar en atención a la primera infancia.