ACTA DE FORMACION	
DIRIGIDO A: Talento humano	
RESPONSABLES: Nolis Blanco Paz **COMPONENTE:** Salud y Nutrición	**FECHA:** Agosto- 29 -2025 **LUGAR:** Mega Biblioteca Juan José Nieto Gil
TEMA: Recepción y almacenamiento de alimentos.	**HORA INICIO:** 08:30 AM. **HORA FINAL:** 12:00 M**.**

INTECIONALIDAD

Brindar al talento humano las pautas necesarias para garantizar que los alimentos recibidos y almacenados cumplan con condiciones de calidad, higiene y seguridad, reduciendo riesgos de contaminación y asegurando la adecuada nutrición de los niños y niñas.

DESARROLLO DE LA EXPERIENCIA

Siendo la 8:00 a.m. 29 de agosto de 2025 Se inicia la jornada del mes liderado por el equipo integralidad, con un saludo y bienvenida al talento humano asistentes de los hogares de los HCB. Durante la jornada se explica que el proceso de recepción es el primer filtro para asegurar que los productos cumplen con los estándares de calidad

- **Recepción de alimentos**
- Verificar que los vehículos de entrega estén limpios, cerrados y con temperatura adecuada.
- Asegurarse de que los alimentos no vengan mezclados con productos químicos u otros contaminantes.
- verificar primero los productos perecederos para que de este modo secontinúe con la cadena de frio y no se deteriore el alimento
- verificar la calidad de las materias primas y de los alimentos (fecha de vencimiento, rotulado, empaque, temperatura).
- Revisar empaques en buen estado (sin rupturas, humedad, oxidación ni plagas).
- Revisar color, olor y textura de los productos frescos.
- Comparar las cantidades recibidas con la orden de compra.
- No recibir productos próximos a vencer, especialmente si no se garantiza su consumo inmediato.

- Anotar en formatos de rotulación el nombre del producto, la fecha de entrada, fecha de vencimiento y lote.
- Firmar acta de recepción.
- En caso de hallarse alimentos en mal estado, devolver inmediatamente al proveedor.

2. Almacenamiento de alimentos

conjunto de técnicas y prácticas para conservar la calidad, frescura e inocuidad de los alimentos desde su recepción hasta su consumo. con el fin de proteger la salud y nutrición de los niños y niñas.

Una vez recibidos los productos, deben organizarse para conservar su inocuidad:

- **Organización del espacio**

  Las áreas de almacenamiento deben permanecer limpias y secas

  - Separar: perecederos, no perecederos y semi perecederos
  - Mantener estanterías limpias, elevadas del suelo (mínimo 15 cm) y separadas de las paredes (10 cm).
  - Nunca colocar alimentos directamente en el piso.
  - Hacer rotación de los alimentos (primero en llegar primero en salir)
  - Ubicar los productos nuevos detrás de los más antiguos.
  - En el momento de la llegada del mercado rotular todos los alimentos.
- **Condiciones ambientales**
  - Temperatura y ventilación adecuadas según el tipo de alimento.
  - Humedad controlada para evitar moho e insectos.
  - Evitar exposición directa a la luz solar.
- **Control de higiene y plaga**
- Mantener las áreas libres de basura, con limpieza frecuente.
- Cerrar bien los envases después de usarlos.
- Implementar planes de control de roedores e insectos.
- **Almacenamiento en frío**
- Refrigerador: mantener carnes, lácteos, frutas y verduras en compartimentos separados.
- Congelador: no recongelar productos ya descongelados.
- **Prevención de contaminación cruzada**
- Guardar alimentos crudos separados de los cocidos.
- Usar recipientes limpios rotular con nombre y fecha.

Clasificación de los alimentos:

Alimentos no perecederos: No se alteran durante periodos largos de tiempo, a menos que se manipulen y almacenen de forma incorrecta. Pueden almacenarse por un periodo de tiempo aproximado de 3 a 6 meses. Este grupo de alimentos contiene bajo contenido de humedad. Algunos de ellos son: Bienestarina, harinas en general, leche en polvo trigo, maíz, arroz, leguminosas como: frijol, lenteja, aceites, azúcar, sal, galletas en su respectivo empaque.

Alimentos semiperecederos: si son manipulados y almacenados en forma apropiada pueden permanecer sin alteración por un periodo de tiempo aproximado de 1 a 3 meses. Algunos de ellos son: Tubérculos: papa, yuca, panela, leche ultra pasteurizada, los huevos

Alimentos perecederos: Se descomponen rápidamente, esto es debido a su alto grado de humedad, deben ser distribuidos durante su corto periodo de vida útil que va de 1 día a 1 mes. Deben mantenerse almacenados de acuerdo con la recomendación del productor, ya sea en refrigeración o congelación. Algunos de ellos son:

- Carnes de res, cerdo, pollo y sus derivados.
- Frutas y verduras.
- Quesos.
- Leche pasteurizada.

Culminación de la actividad sin novedad.

.

OBSEVACIONES GENERALES

La capacitación refuerza la importancia de aplicar procedimientos adecuados en la recepción y almacenamiento de alimentos, como base de la seguridad alimentaria de los niños y niñas.

COMPROMISOS

- Aplicar las normas de recepción y almacenamiento en todas las entregas.
- Reportar cualquier anomalía detectada al momento de recibir o revisar inventarios.
- Mantener registros completos y actualizados para fines de trazabilidad.

.

Nolis Blanco Perz

FIRMA RESPONSABLE

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



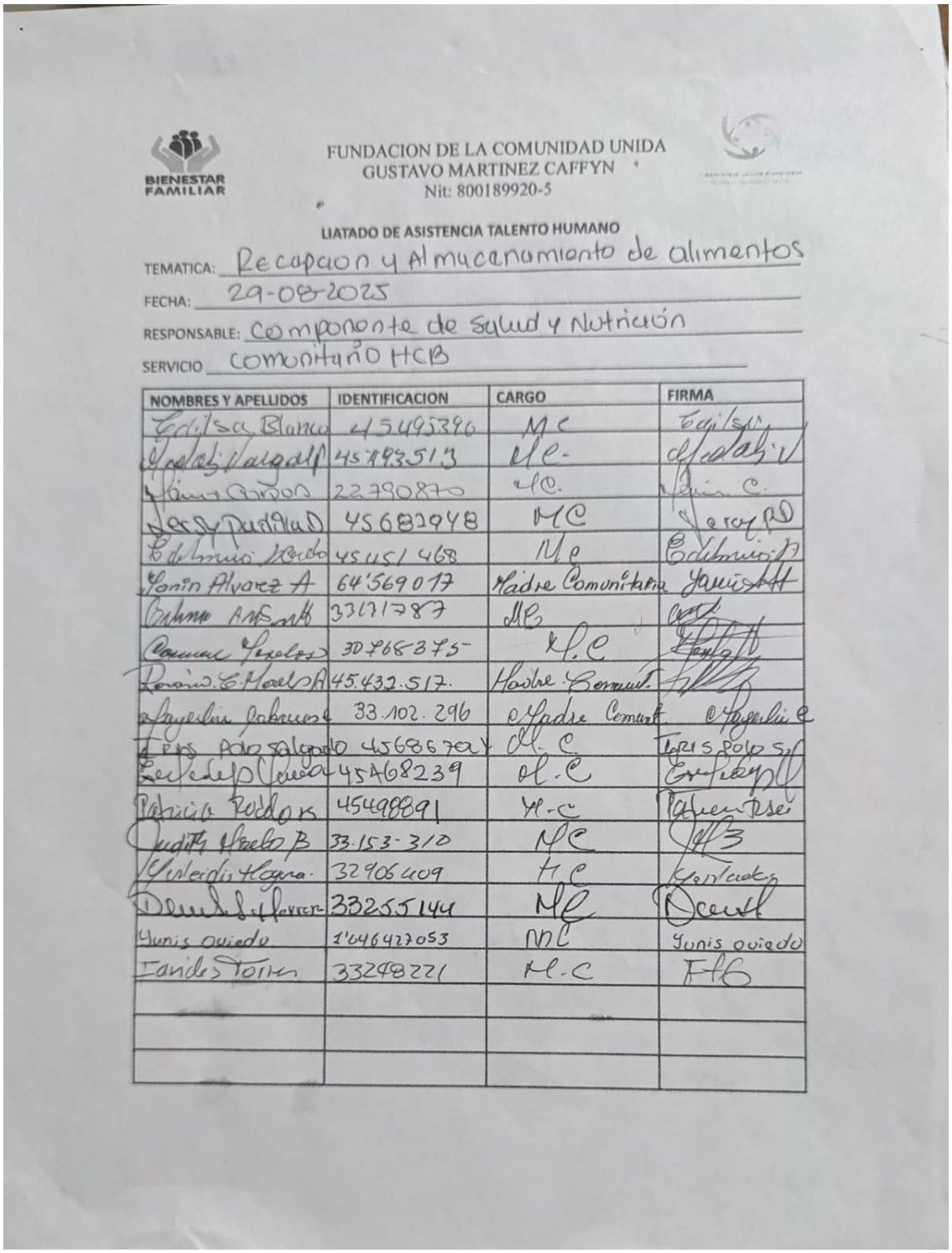






Fecha: 29 de agosto 2025

ANEXO ASISTENCIA



FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
Nit: 800189920-5

LIATADO DE ASISTENCIA TALENTO HUMANO

TEMATICA: Recepcion y Almacenamiento de alimentos
FECHA: 29-08-2025
RESPONSABLE: Componente de Salud y Nutrición
SERVICIO Comunitario HCB

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CARGO	FIRMA
Edilsa Blanco	45495396	M C	
Yolanda Delgado	45493513	M C	
Yaima Garzon	2279080	M C	
Jessy Portilla D	45682948	MC	
Edelmira Verdo	45451468	M C	
Yanin Alvarez A	64'569017	Madre Comunitaria	
Cubina Arbeth	33171787	MC	
Carmen Morales	30768375	M.C	
Rosario E. Morel A	45.432.517.	Madre Comunit.	
Angelina Jabonero	33.102.296	Madre Comunit.	
Luis Polo Salgado	45686702	M. C	
Soledad Cueva	45468239	M.C	
Patricia Roldan	45498891	M-C	
Judith Morelo B	33.153.310	MC	
Valeridis Hoyos	32906409	M C	
Deivis Herrera	33255144	MC	
Yunis oviedo	1'046427053	MC	Yunis oviedo
Danides Tolosa	33248221	M.C	