ACTA N°

FECHA: octubre 24 de 2025

LUGAR: Corporación Educativa y Social Waldorf

TEMA: **Inducción y reinducción almacenamiento y rotulación de alimentos.**

ASISTENTES:

Lina Tatiana Paz Moreno

Viviana Andrea Barbosa Rodríguez

Sandra Yamile Rodríguez Cuervo

Claudia Judith Duarte

Francia Alejandra Posada

Diana Marcela Cortes

Erika Romero

Leidy Johanna espejo

Gloria Patricia Castellanos

Diana Estefanía Quiñones

Brianda Sirley Soche

ORDEN DEL DÍA:

1. Almacenamiento de alimentos
2. Rotulación de alimentos

DESARROLLO:

Se realiza capacitación para el talento humano de la corporación sobre **almacenamiento de alimentos** del jardín infantil, se realiza la lectura del Manual de buenas prácticas de manufactura definiendo el almacenamiento de estos como:

- Conjunto de acciones donde se pueden guardar los alimentos en contenedores, canastillas, bolsas o recipientes etc. limpios, desinfectados y adecuados para estos, dependiendo de sus características.

En el momento de almacenamiento de los alimentos se debe revisar que estos cuenten con la cantidad, cálida o inocuidad según las características de cada alimento, al igual que el proceso de alistamiento, retirando los alimentos en mal estado u hojas y tallos que no se necesario almacenar.

Si los alimentos son almacenados al ambiente en canastillas no se deben mezclar, cada uno debe ser almacenado en canastilla diferente dejando un espacio adecuado para dejar respirar los alimentos, estos no se deben almacenar mojados, ni sucios, se deben limpiar antes de ser guardados.

Si se almacenan en refrigeración se debe tener en cuenta la temperatura que debe ser de 0° a 4° no debe perder su cadena de frio, si su almacenamiento es en congelación los alimentos debe llegar o almacenarse en una temperatura de 0° a -18°.

los proveedores deben contar con procesos de planificación, logística, transporte adecuado para los alimentos y en los procesos es indispensable el registro diligenciamiento del ingreso de ellos a la unidad operativa

2. rotulación de alimentos

Se realiza ejercicio práctico de **rotulación de alimentos** teniendo en cuenta los diferentes grupos de alimentos, su almacenamiento (refrigeración, congelación y o ambiente) y su alistamiento.

Una vez recepcionado el alimento se verifica estado del mismo, lotes, fechas de vencimiento y se procede a realizar su almacenamiento según corresponda y se rotula.

Para el caso de frutas y verduras se debe rotular sin fecha de vencimiento y se almacenan por tipo de alimento sin realizar ninguna mezcla de estos, para los productos que ya viene rotulados se debe realizar rotulación de la unidad operativa sin dañar la rotulación del proveedor ya existente en el.

Producto:	zanahoria
Lote:	
Fecha vencimiento:	
Fecha de ingreso:	18-03-2024
Fecha de salida:	22-03-2024
Uso:	Jardín infantil

Producto:	leche
Lote:	LN 23456
Fecha vencimiento:	25-06-2024
Fecha de ingreso:	18-03-2024
Fecha de salida:	22-03-2024
Uso:	Jardín infantil

Como conclusión se fortaleció el proceso de almacenamiento y rotulación de alimentos en la unidad operativa.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia Alejandra Posada	Responsable Servicio	J.I Waldorf	
Brianda Sache	Auxiliar Administrativo	JI waldorf	
Leidy Johanna Espejo	Maestra	J.I Waldorf	
Erika yulieth Romero	Maestra	J.I. waldorf	
Diana Quiñones	Aux pedagogica	J.J. waldorf	
Gloria Castellanos	Maestra	J.J waldorf	
Lina Fatima Paz M	Sacicios Generales	J.I waldorf	
Claudia Duarte G	Servicios Generales	JI Waldorf	
Sandra Yanile Rodriguez	Manipulación Alimentos	JI waldorf	
Diana Cortés	Maestra	J.I waldorf	
Viviana Barbosa	Serv. generales	J.I. Waldorf	

Anexos:

Elaboró: Marcela Ortiz