ACTA N°

FECHA: Bogotá, 17/10/2025

HORA: 70:00 a.m. - 04:00 pm.

LUGAR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS)

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

ORDEN DEL DÍA:

1. BIENVENIDA.

2. PRESENTACION INFOGRAFIA Y SOCIALIZACION AL TALENTO HUMANO.

3. FIRMA DE ASISTENCIA

DESARROLLO:

Durante el trascurso del día se socializa a los padres de familia, cuidadores y talento humano, las buenas prácticas de manufactura (almacenamiento), en las que se refleja.

Los sistemas de conservación más frecuentes y tradicionales que se utilizan, son:

- Mediante frío: refrigeración (Entre 0º y 5ºC), congelación (menor a -18ºC).

Hay que mantener la CADENA DE FRÍO, que consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.

Si no se mantiene la temperatura adecuada durante todo el proceso el alimento sufrirá consecuencias IRREVERSIBLES.

- Mediante calor: sólo se destruyen los microorganismos con calor. Los más conocidos son: pasterización, cocción, esterilización y uperización (UHT).
- Eliminando parte del agua del alimento: desecación, salazón, curado, azucarado, ahumado.
- Otros: escabechado, uso de conservantes.

ETIQUETADO Y ENVASADO

- Envasar los alimentos no solamente sirve para protegerlos, sino también para facilitar la distribución y la dosificación.
- La función del etiquetado de los productos alimentarios es ofrecernos la información necesaria relativa al alimento. Las etiquetas están obligadas a aportar ciertos datos como:
- Los ingredientes que contiene.
- El nombre del producto (denominación).
- Grado de alcohol (si es el caso).
- Instrucciones para su uso y para la conservación.
- Peso o, en su defecto, unidades que contiene.
- Consumo preferente o fecha de caducidad.
- Razón social, fabricante o empresa envasadora y su domicilio.
- Lote (si surge algún problema con el producto, el número de lote permite localizar el producto. Es decir, permite “rastrear” todos los pasos que ha seguido el alimento en la cadena alimenticia, desde su origen hasta la venta al consumidor.

ANEXOS:


CONSEJOS PARA ALMACENAR Y CONSERVAR ALIMENTOS EN CONDICIONES IDEALES
La conservación y el adecuado almacenamiento permitirá que los alimentos se mantengan frescos y aptos para el consumo, y reducirá su desperdicio.
REFRIGERACIÓN
El diseño de cada espacio de la nevera está pensado para almacenar un tipo de alimento:
Estante superior: es uno de los sitios menos fríos de la nevera. Se almacenan alimentos cocinados y listos para consumir, o preparaciones en recipientes transparentes con cierres herméticos que permiten identificar su contenido.
Estante del centro: almacene allí productos lácteos frescos (quesos, kumis, yogures, etc.). Procure siempre que los envases queden bien cerrados para evitar que tomen los olores de otros alimentos.
Estante inferior: almacene en este espacio alimentos crudos como carnes, aves y pescados en recipientes con tapa y separados. También alimentos en descongelación, así se evitarán goteos o derrames que generen contaminación cruzada con otros alimentos.
Cajón de frutas y verduras: ubique estos alimentos sin bolsas de plástico o cartones, preferiblemente use mallas o bolsas de tela. Limpielos, déjelos escurrir y secar antes de almacenar en el refrigerador.
Manténgalos en cajones separados, porque los frutos tienen tiempos de maduración diferentes, lo que puede provocar que los verduras se deterioren más rápido.
En la puerta: es el espacio menos frío de la nevera, ubique ahí la leche u otras bebidas.
CONGELACIÓN
1 Congele las preparaciones en porciones individuales. Así solo descongelará lo que va a consumir y evitará dañar el resto de la preparación o alimento.
2 Para consumir un alimento que está congelado, llévelo al estante inferior de la nevera la noche anterior, así obtendrá una correcta descongelación.
3 Escriba con un marcador la fecha de congelación en el empaque de almacenamiento de los alimentos.
4 Coloque encima aquello que está próximo a consumir, así evitará desperdiciar alimentos.
5 Consuma en el menor tiempo posible los alimentos descongelados y recuerde no volverlos a congelar.
ALMACENAMIENTO EN SECO
1 Este almacenamiento se da a temperatura ambiente para alimentos como arroz, avena, pasta, fríjol, lenteja, garbanzo, aceite, frutos secos, café, frutas, raíces, tubérculos y plátanos.
2 Limpie los cajones, la alacena o los estantes en los que va a almacenar sus alimentos.
3 Revise fechas de vencimiento y organice en la parte de adelante, y de fácil acceso, aquellos que tengan las fechas de vencimiento más cercanas.
4 Limpie y desinfecte los alimentos y productos antes de almacenarlos.
5 Manténga cerrados los empaques y las bolsas para evitar el deterioro y la contaminación de los alimentos. Para ello utilice cauchos o ganchos limpios.
6 Conserve los especias naturales en recipientes de vidrio debidamente tapados y marcados.
7 Almacene alimentos como frutos, raíces, tubérculos y plátanos en recipientes con orificios.
8 Ubique los alimentos o productos alimenticios lejos de detergentes, jabones o productos de aseo.

EVIDENCIAS DE DIFUSION;




PhotoGr

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

FOR-GD-002 – V2
Página 1 de 1

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

Tema: Almacenamiento de Alimentos Responsable: Maritza Martinez

Fecha: 17/10/2025 Nivel: Talento Humano

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
María Eugenia Portela	Profesional responsable Del servicio	Castillo San Lucas María Cano	
Johanna Naranjo	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Leidy Ramos	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Leidy Ramos
Martha Esteban	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Maritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Jenny Paola Salamanca	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Ligia Esmeralda Pórtela	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Lorena Larrotta	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	Valentina Laverde
Fanny Osma	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	Fanny Osma
Gloria Herreño	personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	
María Alfonso	Personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	MARIA ALFONSO
Jonathan Triana	Apoyo Administrativo	Castillo San Lucas María Cano	

Powered by CamScanner