FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	BPM ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Noviembre 21 /2025 2Horas
METODOLOGIA	Taller teórico recordatorio de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, durante el trabajo en el Servicio de alimentos , con base en el documento de la SDIS.
AYUDAS EDUCATIVAS	https://www.youtube.com/watch?v=1783gyUWWa0 https://www.youtube.com/watch?v=k9KNMf4EaJQ
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	**Objetivo de la Capacitación** Socializar y fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre las prácticas adecuadas de pre alistamiento, rotulado, almacenamiento en seco, refrigeración y congelación, así como las medidas de control necesarias para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con el instructivo vigente.
DESARROLLO	**Temas Tratados** **1. Pre alistamiento de alimentos** • Condiciones y tiempos de vida útil según tipo de alimento. • Manejo de carnes, pollo, vísceras, frutas y verduras. • Procedimiento de escaldado cuando aplica. • Criterios para reclamos a proveedores. Durante la capacitación se explicó la importancia del pre alistamiento como actividad previa al almacenamiento. Se profundizó en: **Manejo de carnes y pollo** • Las carnes deben porcionarse según el promedio de asistencia y programación semanal. • Se revisaron las diferencias en vida útil: o **Carne empacada al vacío sin abrir:** hasta 15 días en refrigeración. o **Carne empacada al vacío ya abierta o sin vacío:** máximo 3 días. • Se enfatizó que no debe realizarse pre alistamiento si los alimentos no serán utilizados dentro de su vida útil proyectada.

Manejo de vísceras

- No deben congelarse nuevamente ni porcionarse debido a su vida útil extremadamente corta.
- Las vísceras deben prepararse en su totalidad el mismo día de recepción.

Manejo de frutas y verduras

- Se deben lavar y desinfectar antes de pelar o porcionar.
- Algunas verduras pueden requerir escaldado para mantener color, disminuir carga microbiana y facilitar conservación.

Reclamo a proveedores

- Cuando se detecten alimentos no conformes, el responsable debe:
  - Documentar con fotografías.
  - Registrar en los formatos establecidos.
  - Enviar el reclamo al correo institucional correspondiente.
- Se recordó que alimentos alterados deben seguir el **protocolo de devolución**, no pueden almacenarse.

2. Rotulado de alimentos

- Importancia del rotulado para la trazabilidad y rotación.
- Elementos mínimos del rótulo: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso/vencimiento, lote.
- Materiales permitidos para rotular.

Se reforzó la obligatoriedad del rotulado para garantizar trazabilidad y realizar control de vida útil.

Elementos mínimos del rótulo:

- Nombre del alimento
- Fecha de ingreso
- Fecha de egreso o vencimiento
- Número de lote (cuando aplique)

Materiales para rotular:

- Cinta de enmascarar
- Papel adhesivo
- Rótulos impresos
- Tablillas acrílicas con marcador borrable

Se enfatizó ubicar los rótulos en lugares visibles para facilitar inspección y método PEPS.

3. Almacenamiento en congelación

- Rango de temperatura hasta -24°C.
- Correcta ubicación y separación de alimentos.
- Prohibición de volver a congelar
- Procedimiento adecuado de descongelación (traslado a refrigeración 24–72 horas antes).

Almacenamiento en refrigeración

- Temperaturas entre 0°C y 4°C.
- Organización de alimentos (cárnicos, lácteos, bebidas, verduras, etc.).
- Enfriamiento previo para alimentos cocidos.
- Diligenciamiento del formato de control de temperatura.

Almacenamiento en seco

- Condiciones de la bodega: ventilación, iluminación, temperatura <25°C.
- Método PEPS.
- Separación entre alimentos perecederos y no perecederos.
- Uso adecuado de canastillas y estanterías.
- Lineamientos para adquisición y presentación de alimentos.

Alimentos no aptos para consumo

- Revisión de características organolépticas.
- Procedimiento de desnaturalización cuando corresponda.
- Manejo de excedentes mayores a 500 gramos o 500 cm^3.

Uso adecuado de bolsas para almacenamiento

- Bolsas transparentes, resistentes y de un solo uso.
- Separación por especie y prevención de goteos.
- Prohibición de reutilización.
- Deben ser **transparentes, de un solo uso y resistentes**.
- No deben reutilizarse bajo ninguna circunstancia.
- Carnes deben embalarse por especie y evitar fugas.
- No deben exponerse al calor.
- Antes de cocción, las bolsas deben retirarse completamente

5. Descongelación de alimentos

- Siempre debe realizarse en refrigeración por un tiempo mínimo de 24 horas y máximo 72 horas.
- Los alimentos descongelados **no pueden volver a congelarse**
- Para carnes: colocarlas en la parte más fría y en recipientes que eviten goteos.

6. Organización interna

- **Estantes superiores:** carnes frías y quesos.
- **Estantes medios:** lácteos y alimentos que requieren temperaturas más constantes.
- **Estantes inferiores:** carnes crudas (siempre en recipientes cerrados).

7. Almacenamiento en seco

Condiciones físicas del área

- Temperatura máxima: **25°C**.
- Espacios ventilados, iluminados y libres de humedad.
- Uso de estibas o tarimas a 15 cm del piso y 60 cm de las paredes.

Orden y distribución

- Aplicar método **PEPS** en todas las estanterías.
- Separar alimentos perecederos de no perecederos.
- Canastillas no deben sobrepasar los 150 cm de altura.

Presentaciones permitidas

- Leche en polvo: máximo 1200 g.
- Granos secos (frijol, garbanzo, arveja, lenteja): máximo 5000 g.
- Arroz en bulto solo para unidades con más de 200 participantes.

Manejo especial de alimentos no solicitados

- Requieren autorización del nutricionista asignado.
- Debe verificarse la factura de compra.
- Deben registrarse y rotularse como alimentos habituales.

8. Alimentos no aptos para consumo

Se explicó cómo identificar alteraciones organolépticas:

- Olor extraño
- Textura gelificada o babosa
- Cambio de color
- Envases abombados
- Presencia de moho o insectos.

9. Observaciones y Recomendaciones Generales

- Implementación estricta del método PEPS.
- Diligenciamiento permanente de formatos de control (temperatura, entradas y salidas).

	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

	• Limpieza previa de alimentos cuando corresponda. • Mantenimiento de áreas libres de vectores. • Separación de productos químicos y elementos peligrosos. **10. Compromisos de los Participantes** • Cumplir las buenas prácticas de manipulación según el instructivo. • Mantener actualizados los registros obligatorios. • Reportar oportunamente cualquier irregularidad en los alimentos o equipos. • Se enfatizó que no debe realizarse pre alistamiento si los alimentos no serán utilizados dentro de su vida útil proyectada. • Conservación. **11. Conclusiones** Los participantes reforzaron conocimientos clave para garantizar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con la normatividad vigente y los lineamientos del instructivo INS-PSS-013. Se destacó la importancia del control documental y del correcto diligenciamiento de formatos como parte esencial del sistema de calidad.
VERIFICACION	Lista de asistencia Evaluación: 1. Mencione las temperaturas seguras para almacenamiento en refrigeración y en congelación.

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☑ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐ 2 horas.

TEMA: BPM Almacenamiento de alimentos

FECHA: Nov. 21 / 2025 ÁREA QUE RECIBE: Jardín Infantil

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa U. N-D FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa

OBJETIVO: Socializar y fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre las prácticas adecuadas de prealistamiento, rotulado, almacenamiento en seco, refrigeración y congelación.

TEMARIO:

1	Prealistamiento Almacenamiento en frio (Refrigeración y congelación) Rotulado PEPS.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Claudia Tinjacá	53065101	Profesional API	
2	Kelly Paola Acero	52344339	Profesional API	
3	María Camila Bustamante	1001089932	Profesional API	Camila Bustamante
4	Ruby Nava Triana	52182803	Profesional Atención primera Infancia	
5	Lucy Yohana Céspedes	52963246	Profesional API	
6	Yohana Torres Pardo	53160711	Auxiliar API	Yohana Torres
7	Martha Rodriguez	1020724385	Profesional en atención a la Primera Infancia	
8	Diana P Muñoz	53025990	Profesional API	
9	Sandra Milena Sanchez	52801569	Auxiliar API	
10	Sandra Torres Gonzales	1005635542	Auxiliar API	
11	Jaqueline Ramirez Torres	53080063	profesional API	Jaqueline Ramirez
12	Jina Thangue Hinojosa	1096351059	Profesional API	
13	Raquel Pedroza Cortes	1104480539	Profesional API	Raquel Pedroza C.
14	Lady Chaparro Martinez	1019d7900	Profesional API	
15	Mónica Mendivelso Martinez	53.051.650	Profesional API	
16	Libia Jimena Ramirez	52289911	Profesional API	
17	Francia Rodriguez S	39532.000	Resp Jardín	Francia Rodriguez S
18	Milena Talaverá Cuesta	53070676	Profesional API	
19	INGRID CEPEDA RUIZ.	39752950	PROFESIONAL API	INGRID CEPEDA

Seguimiento: ☑ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

☐ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☒ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐ 2 horas.

TEMA: BPM Almacenamiento de alimentos

FECHA: NOV. 21 | 2025

ÁREA QUE RECIBE: Jardín Infantil

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa U.N.D

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa

OBJETIVO: Socializar y fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre las prácticas adecuadas de prealistamiento, estibado, almacenamiento en seco, refrigeración y congelación dando lineamientos SDIS.

TEMARIO:

1	Prealistamiento Almacenamiento en frio (Refrigeración y congelación) Rotulado PEPS.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Ana Teresa Coronel Acevedo	1058058796	P.M Alimentos	Ana Teresa Coronel
2	Elda Marlen Gualteros Cancepa	20.678.886.	P.M. Alimentos	Marlen G.
3	Nohora Isabel Melo Aguilar	52582452	P.M. Alimentos	Nohora I. Melo.
4	Diana Beltar	39428964	PM Alimentos	
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento: ☒ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

☐ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST