ACTA N°

FECHA: Bogotá, 24 de octubre de 2025

HORA: 10:00 am

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Raíces

TEMA: almacenamiento por congelación, descongelación

almacenamiento en refrigeración y organización de alimentos en refrigeración

ASISTENTES:

Profesional en atención en primera infancia, manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

- Socialización de documento de guía técnica BPM
- Resolución de dudas o sugerencias

DESARROLLO:

El día de hoy la profesional en atención en primera infancia Ximena García integrante del componente bienestar integral se reúne con las señoras manipuladoras de alimentos Mayerli Ortiz, Gina Delgadillo, Nora Cangrejo, en el área de el comedor para socializar los temas de almacenamiento por congelación, descongelación y almacenamiento en refrigeración y organización de alimentos en refrigeración expuestos en el protocolo de buenas prácticas de manufactura BPM del jardín infantil Raíces, resaltados a continuación:

Almacenamiento en congelación

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24°C, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la SDIS, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24°C y así verificar el funcionamiento del equipo.

Descongelación de los alimentos:

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

Almacenamiento en refrigeración.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4°C +/-2°C y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de noviembre

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
XIMENA GARCIA	Profesional en atención en primera infancia	J.I RAICES	
MAYERLI ORTIZ	Manipuladora de alimentos	J.I RAICES	
NORA CANGREJO	Manipuladora de alimentos	J.I RAICES	
GINA DELGADILLO	Manipuladora de alimentos	J.I RAICES	

Anexos:



Elaboró: Ximena Alexandra García Gutiérrez

A continuación, se presenta un ejemplo de cómo ordenar los alimentos en el refrigerador, sin embargo, es importante tener en cuenta las fechas de vencimiento registradas en cada alimento, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

Organización de alimentos en refrigeración

- Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas) o frutas y verduras.

- Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en la parte inferior donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.

- Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.

- Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes superiores o medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.

- Ensaladas, postres y bebidas: estos alimentos se pueden almacenar en la parte media del refrigerador.

- Carnes frías: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

La información anterior se lee entre todas dejando copia para que ellas tengan el documento por si presentan alguna duda, se verifica los procesos que han llevado a cabo en la preparación de los alimentos y se toma evidencia fotográfica.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Llevar a la práctica lo socializado el día de hoy para brindar una buena alimentación a los niños y a las niñas asistentes al servicio.	Manipuladoras de alimentos	diariamente

ALMACENAMIENTO EN CONGELACION	DESCOGELACION DE ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION	ORGANIZACIÓN DE ALIMENTOS EN REFRIGERACION
Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24ºC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente y documentos establecidos por la SDIS, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días. **Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.** **Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24ºC y así verificar el funcionamiento del equipo.**	Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.	La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros. Después de realizar la selección y pre-alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo. Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4ºC +/-2ºC y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración. Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.	• Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas) o frutas y verduras. • Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en la parte inferior donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo. • Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta. • Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes superiores o medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación. • Ensaladas, postres y bebidas: estos alimentos se pueden almacenar en la parte media del refrigerador. • Carnes frías: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.