ACTA N° 0170

FECHA: Fusagasugá, 27 de septiembre del 2021

HORA: 10:30 a.m. – 11:30 a.m.

LUGAR: Servicio de alimentos

TEMA: Instructivo de almacenamiento y rotulación de alimentos

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Pre-test.
3. Desarrollo de la actividad.
4. Postest.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar el instructivo de almacenamiento y el proceso de rotulación de alimentos

Introducción: El almacenamiento de alimentos permite que los alimentos se consuman durante algún tiempo relativamente largo (generalmente semanas o meses) después de la cosecha en lugar de hacerlo de forma inmediata. Es una habilidad doméstica tradicional y, en la forma de logística de alimentos, una actividad industrial y comercial importante. La Conservación de los alimentos, el almacenamiento y el transporte de alimentos, incluida la entrega oportuna a los consumidores, son importantes para la seguridad alimentaria, especialmente para la mayoría de las personas que, en todo el mundo, dependen de otros para producir sus alimentos.

Escaneado con CamScanner

Materiales: Instructivo de almacenamiento, esferos de colores.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.

2. Se realiza el pre-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	2	1
Andrés Gerardo Cangrejo	2	1
Alejandra León	2	1
Carlos Mario	1	2
María Morales Rivera	0	3
Nubia Heidy Ramos Martínez	2	1

3. Se realiza la socialización del instructivo de almacenamiento

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

Escaneado con CamScanner

REFRIGERACIÓN

Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.

Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores 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 medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.

Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas.

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

4. Se resuelven dudas de los asistentes.

5. Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	3	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	0
Alejandra León	3	0
Carlos Mario	3	0
María Morales Rivera	3	0
Nubia Heidy Ramos Martínez	3	0

Escaneado con CamScanner

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

6. Se realiza cierre de la reunión.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de octubre de 2021

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Monica Salgado	Nutricionista	Comunidad de cuidado Hogar San Jose Saravita	
Ana Elia Medina	Coordinadora	Comunidad de cuidado Hogar San Jose Sarmiento	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Mónica Salgado

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Instructivo de almacenamiento y rotulación de alimentos. Lugar: Servicio de alimentos Fecha y hora: 23-09-2021 10:30am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Jessica suarez	1072496086	Hogar de cuidado san jose de saramita	AUX cocina		3208364977	Jessica suarez
2	Heidy Reyes	1064244492	Comunidad de cuidado saramita	Aux cocina		3144323327	Heidy Reyes
3	Carlos Mario Sanchez	1000494664	Comunidad de cuidado San José Saramita	Aux Cocina	—	3186133460	Carlos
4	Alejandra leon	1000747459	comunidad de Cuidado Hogar San José saramita	Aux Cocina	—	3214023260	
5	Maria Morales	1098828460	Comunidad de cuidado Hogar San José saramita	Aux cocina	—	3234987985	Maria M
6	Lucy Ara	36972322	comunidad de cuidado Hogar san jose saramita	tecnologa	—	3112587390	Lucy Ara
7	Sandra Sanchez	3196959740	comunidad de cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina	—	3196959740	Sandra
8	Monica Salgado J	1070963706	comunidad de cuidado Hogar San José saramita	Nutricion	—	3142473460	
9	Hna Elia Mendoza	50906307	comunidad de cuidado San José Saramita	Coordinadora	—	—	Hna Elia Mendoza

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Escaneado con CamScanner