Lugar	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Fecha	31/12/2025 1:00 p.m.
Tema	Cualificación BPM – Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados
Desarrollo	1. Objetivo Socializar con los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación el **Protocolo de Almacenamiento de materias primas y productos terminados**, con el fin de fortalecer las buenas prácticas de manufactura, garantizar la inocuidad de los alimentos, preservar su calidad y vida útil, y prevenir riesgos sanitarios que puedan afectar la salud de los beneficiarios. 2. Introducción a la actividad En cumplimiento según el plan de capacitaciones de BPM establecidos para la operación del servicio de alimentación, se realizó una jornada de socialización sobre el adecuado almacenamiento de materias primas y productos terminados, dirigida al personal manipulador de alimentos, con el propósito de reforzar los conocimientos relacionados con el manejo adecuado de los alimentos desde su recepción hasta su almacenamiento final. 3. Desarrollo del tema Durante la socialización se explicó el proceso de pre-alistamiento de alimentos previo al almacenamiento, haciendo énfasis en las prácticas específicas según el tipo de alimento, como carnes, pollo, vísceras, frutas, verduras, lácteos y abarrotes, destacando la importancia del porcionado adecuado, la limpieza y desinfección de empaques, el uso de bolsas de un solo uso y la correcta aplicación de la vida útil de los alimentos. Así mismo, se socializó el procedimiento de rotulado, resaltando la obligatoriedad de identificar los alimentos con información clara como nombre del producto, fechas de ingreso, vencimiento o egreso y responsable, como herramienta fundamental para el control, seguimiento y aplicación del método de rotación PEPS (primeros en entrar, primeros en salir). De igual manera, se abordaron las condiciones y controles para el almacenamiento en congelación, refrigeración y almacenamiento en seco, explicando las temperaturas adecuadas, la correcta organización de los alimentos dentro de los equipos, la importancia del monitoreo y registro de temperaturas, y las prácticas seguras para la descongelación de los alimentos. Se enfatizó en las condiciones generales del área de almacenamiento, la separación de alimentos perecederos y no perecederos, el manejo de excedentes y alimentos no aptos para el consumo, el uso adecuado de bolsas para almacenamiento y la correcta gestión de productos especiales, así como la necesidad de diligenciar los formatos de verificación, control de entrada y salida de alimentos, control de plagas y limpieza, con el fin de garantizar la inocuidad, evitar pérdidas y asegurar el cumplimiento del protocolo establecido. Durante la actividad, el personal realizó ejercicios prácticos de almacenamiento de alimentos, rotulado de los mismos.

4. Materiales a Utilizar

Material audiovisual, afiches de referencia, rótulos, pre test y pos test.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	 Gloria Janeth Moreno Zapata	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Johana Marcela Beltrán	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Claudia Consuelo Reyes Rodriguez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Jesús Martínez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Luz Adriana Ruiz Quinchía	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Reportar inmediatamente cualquier hallazgo de contaminación o producto en mal estado al área de nutrición.	Manipuladoras de alimentos	Inmediato
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Luz Adriana Ruiz Quinchía - Nutricionista		