Lugar	*COMUNIDAD DE CUIDADO LAS BRISAS*
Fecha	*23/12/2025 hora 2:00 pm – 3:00 pm*
Tema	*Adecuación y mantenimiento de área de producción*
Desarrollo	**OBJETIVO GENERAL** Fortalecer las capacidades del personal manipulador de alimentos para garantizar la adecuada adecuación, uso y mantenimiento del área de producción**,** asegurando condiciones higiénico-sanitarias que protejan la inocuidad de los alimentos, la salud de los consumidores y el cumplimiento de la normatividad vigente. **OBJETIVOS ESPECIFICOS** • Explicar los principios básicos de la conservación de alimentos y su importancia en la seguridad alimentaria y nutricional. • Identificar los principales métodos de conservación de alimentos (físicos químicos y biológicos), sus aplicaciones y limitaciones. • Reconocer las condiciones óptimas de almacenamiento de alimentos según su naturaleza (frescos, secos, refrigerados, congelados, envasados, etc.). • Promover buenas prácticas de manipulación y almacenamiento que eviten la contaminación cruzada, pérdidas y desperdicios. • Fomentar una cultura de prevención y cuidado en el manejo de alimentos vinculando aspectos de sostenibilidad y economía doméstica/institucional. **Importancia del área de producción de alimentos** El área de producción es el corazón del servicio de alimentación. Un espacio mal diseñado o mal mantenido aumenta el riesgo de: • Contaminación de los alimentos • Aparición de plagas • Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) • Sanciones sanitarias Se resalta que una adecuada infraestructura y mantenimiento protegen la salud, facilitan el trabajo diario y mejoran la calidad del servicio. **1. Introducción a la conservación de alimentos** • Concepto de conservación y almacenamiento. • Importancia en la salud, economía y sostenibilidad. • Riesgos asociados a la inadecuada conservación (intoxicaciones, pérdidas, desperdicio). **2. Factores que afectan la conservación de alimentos** • Microorganismos y su control.

	• Humedad, temperatura, oxígeno y luz. • Condiciones de empaque y manipulación. **3. Métodos de conservación de alimentos** • **Métodos físicos:** refrigeración, congelación, deshidratación, pasteurización, enlatado, envasado al vacío. • **Métodos químicos:** uso de sal, azúcar, vinagre, aditivos permitidos. **Métodos biológicos:** fermentación (yogurt, quesos, encurtidos). **4. Almacenamiento seguro de alimentos** • Clasificación de alimentos según su tipo: perecederos, semiperecederos y no perecederos. • Condiciones adecuadas: o **Temperatura:** refrigeración y congelación. o **Humedad:** control para evitar mohos y deterioro. o **Rotación de inventario:** método PEPS (Primero en entrar, primero en salir). • Organización en despensas, bodegas, neveras y congeladores. • Prevención de contaminación cruzada. **5. Buenas prácticas en la conservación y almacenamiento** • Higiene del manipulador y del entorno. • Limpieza y desinfección de áreas y equipos. • Uso correcto de empaques y recipientes. • Señalización y etiquetado (fechas de vencimiento, lote, apertura). **6. Sostenibilidad y reducción de desperdicios** • Técnicas para prolongar la vida útil de alimentos en el hogar/institución. • Aprovechamiento de sobrantes y almacenamiento responsable. • Relación entre conservación adecuada y disminución de pérdidas. **7. Conclusiones y recomendaciones prácticas** • Resumen de puntos clave. • Consejos aplicables en el hogar, restaurantes, comedores institucionales y tiendas de alimentos. • Enlace con la seguridad alimentaria y nutricional.

	REGISTRO FOTOGRAFICO  **NOTA ACLARATORIA EL REGISTRO FOTOGRÁFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO.**

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes			
	Se anexa listado de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar implementando adecuadas prácticas de BPMs	*Manipulador de alimentos*	*Permanente*
Próxima reunión	*Enero de 2026*		
Elaboró	*Laura Juliana Cabrera R / Nutricionista dietista MND 06800*		

ALCALDÍA LOCAL DE SUBA
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Mmm-(2024)18983 - 13/08/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Adquisición y montaje mobiliario de áreas de preparación 2. Lugar o Localidad o Sede: 3. Fecha y hora: 23-12-25 2:00 - 3:00 pm

4. Nombre responsable: Laura Cabrera 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Sandra Romero	CC	52691951	cc Los Buses	Alimentos	Contratista	Salomon96@hotmail.com	3133198766	SandraR
2	Camilo Ramirez	CC	1007735977	cc Los Buses	Alimentos	Contratista		3766013554	CamiloRZ
3	Luz myriam Romero	CC.	52615791	cc Los Buses	Alimentos	contratista	N/A	3124105360	myriamR.
4	NATALIA VELASCO M.	CC.	1032410729.	cc Los Buses	ALIMENTOS	CONTRATISTA	N/A.	3204214768	NATALIAV.
5	Thon Fino	CC	80800858	cc Los Buses	Técnico	Contratista	N/A	3203739497	
6	Laura Catalina Cabrera R	CC	1070966782	cc Los Buses	Nutricionista	Contratista	lcabrera.nutricion@gmail.com	3160440331	
7	Alejandro Cano Venegas	CC	1003523275	cc Los Buses	coadinadora	contratista	cc1003523275@hotmail.com	3143527708	Alejandra Venegas
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, se le informa que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en la respectiva base de datos personales reconocidas y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que la negativa a entregar o no dejar recolectar, que con soporte que afecten la finalidad o responsable indebida puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan únicamente en este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"