ACTA N° 162

FECHA: Cajicá, abril 17 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:15 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Instructivo Almacenamiento de Alimentos

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado

Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Desarrollo de la actividad.
2. Compromisos.
3. Anexos.

DESARROLLO:

Establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en el Hogar Clarita Santos, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.

Tabla 1. Actividades Instructivo Almacenamiento de Alimentos

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 en 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

Fuente: elaboración propia Subdirecciones de Abastecimiento y Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.

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 -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.

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 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.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar capacitación de manera mensual, reforzando los conocimientos del personal manipulador de alimentos,	Nutricionista	Abril/2024

Convocatoria: Se propone una nueva reunión para el día 30 de mayo de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	Hogar Clarita Santos	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos	

Anexos: Listado de asistencia y evidencia fotográfica.

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio, Nutricionista Dietista.

Powered by CamScanner

Evidencia Fotográfica:



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha: Memo I2023023863 - 14/06/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación Instructivo de Almacenamiento de Alimentos 2. Lugar: Hogar Clarita Santos Cajicá 3. Fecha y hora: 17 Abril 2024 – 1:30 - 2:15 pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Julio Alberto Alpiñan Toro	3'146 416	Operador de Hogar Clarita Santos	Coordinador	Contratista	albertoalpinan@hotmail.com	3132569897	
2	Martha Cortañeda P.	52058138.	Comunidad Hogar Clarita S.	S. General	Planta.	Martha Carta. 2341 @gmail.com.	3217767631	Martha C.
3	Olga Silva	22.545.318	Comunidad de Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	planta	olgasilva1@hotmail.com	3123760045	Olga Silva
4	Olga Patricia Gozm	35046880	Comunidad de cuidado Hogar clarita Santos	AUX cocina	planta	Patogo2708@hotmail.com	3133747129	Olga Patricia Gozm
5	Nancy Mireya Fernandez	52735807	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	AUX cocina	planta	nanmayafer@gmail.com	3197710764	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		✓
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		✓
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	✓	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		✓

POSTEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		✓
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		✓
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	✓	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		√
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		√
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	√	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		√

POSTEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		√
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		√
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	√	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		√

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		X
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		X
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	X	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		X

POSTEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		X
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		X
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	X	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA CASTAÑEDA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		✓
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		✓
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	✓	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		✓

POSTEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA CASTAÑEDA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		✓
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		✓
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	✓	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		✓
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		✓
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	✓	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		✓

POSTEST INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LA CARNE FRESCA PUEDE ALMACENARSE EN TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN HASTA 3 DÍAS?		✓
2	¿PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS DEBEN PASAR A REFRIGERACIÓN MÍNIMO 24 HORAS ANTES Y MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DE LA PREPARACIÓN?		✓
3	¿EL FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA TIENE 4 TOMAS ESTABLECIDAS?	✓	
4	¿PARA REFRIGERAR ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A COCCIÓN DEBEN DEJARSE ENFRIAR MÁXIMO 30 MINUTOS, EMPACARLOS Y SERVIRLOS EL MISMO DÍA?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner