ACTA N° 79

FECHA: 15/11/2023

HORA: 12:54 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Los Robles

TEMA: Instructivo de almacenamiento de alimentos

ORDEN DEL DIA:

1. Convocatoria al personal del servicio

INTRODUCCION:

A continuación, se hablará de manera detallada del procedimiento adecuado para almacenar alimentos teniendo en cuenta su naturaleza, perecederos o no perecederos.

OBJETIVOS:

Conseguir que las auxiliares del servicio de alimentos refuercen información sobre la manera adecuada de realizar de manera correcta las actividades de almacenamiento de alimentos.

DESARROLLO:

ACTIVIDAD 1. Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento

El proceso de pre-alistamiento debe realizarse de acuerdo a las necesidades de cada servicio, si se realiza debe tener en cuenta lo siguiente:

Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los participantes, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre-alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será máxima de 3 días si no está empacada al vacío y 15 días si está empacada al vacío, si la carne viene empacada al vacío pero se abre para el pre alistamiento, la carne tendrá una vida útil de 3 días y no de 15 días como refiere el empaque original.

Powered by CamScanner

Vísceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto, se preparará la totalidad del alimento recibido.

Frutas y verduras: las frutas y verduras que serán sometidas a refrigeración o congelación deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas podrán ser sometidas el proceso de escaldado.

Si durante el proceso de pre alistamiento se evidencia que uno o más alimentos no cumplen con las criterios establecidos (ver protocolo reclamo a proveedores), el Responsable y/o Coordinador de la unidad operativa, debe realizar el respectivo reclamo al proveedor; para los servicios de operación directa de la SDIS se debe diligenciar correctamente el formato reclamo y seguimiento a proveedores, el cual deberá enviarse al correo reclamosensuministros@sdis.gov.co adjuntando registro fotográfico y copia de la remisión.

ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos.

Los alimentos que estén dentro de los servicios deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los siguientes son elementos sobre los cuales se puede realizar el rotulado de los alimentos: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, rótulo impreso, tablillas acrílicas para marcar con marcador borra seco.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes el rotulado se realizará sobre cinta de enmascarar antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse con cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. Fecha de egreso o fecha de vencimiento: Fecha en que es programada su utilización de acuerdo con la minuta (Fruver), o fecha de vencimiento para productos empacados.
4. Número de lote cuando aplique.

ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones humedad, circulación de

Powered by CamScanner

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, 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 la parte más fría del 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.

ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración

La vida útil de las verduras refrigeradas depende 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.

Powered by CamScanner

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.

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 producto, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

Organización de alimentos en refrigeración[1]

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.

ACTIVIDAD 5. Almacenamiento en seco

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al servicio; por tanto se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

El almacenamiento de los alimentos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y

[1] Academy of Nutrition and Dietetics (2013) Are My Leftovers Still Good? Refrigerator Temperature Food Safe. http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10949&terms=refrigerator

Powered by CamScanner

fumigación, si es el caso,[2] los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.

Las unidades operativas con más de 200 participantes podrán comprar arroz en bulto dada la alta rotación de este alimento, las unidades operativas con 200 participantes o menos podrán comprar arroz en presentación comercial de máximo 20000 gramos. Independiente de la cobertura asignada a la unidad operativa, la leche en polvo no podrá comprarse en una presentación individual mayor a 1200 gramos; los alimentos como frijol seco, garbanzo, arveja seca, lenteja y azúcar deberán adquirirse en presentaciones individuales no mayores a 5000 gramos.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar canastillas que superen una altura máxima de 150 cm.

Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

Los alimentos que ingresen a la unidad operativa que no hayan sido solicitados en el pedido, como fórmulas infantiles especiales, jugos de soya o almendras u otros alimentos, que por condiciones especiales los participantes deban recibir, deberán ser autorizados por el Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa, justificando la necesidad del consumo de estos alimentos; deberá solicitarse al responsable del participante, copia de la factura de compra para verificar la procedencia del alimento, se registrará en el formato entrada y salida de alimentos haciendo la observación en el formato, el alimento deberá rotularse como los demás alimentos, adicionando el nombre del participante que recibirá el alimento especial.

[2] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Gloria Villalobos	Nutricionista	CPS Silvania	
Leidy Escobar	Coordinadora	CPS Silvania	

Anexos: listado de asistencia, registro fotográfico.
Elaboró: Gloria Angelica Villalobos Nutricionista.

Registro fotográfico



Powered by CamScanner

Acta 79

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha Memo: 20230233863 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Instructivo Almacenamiento 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Los Robles 3. Fecha y hora: 15 - Nov - 2023

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	Paola Bernal	35651555	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	paolaarevalo@gmail	3108373437	~~Paola Bernal~~
2	Sandra Liliana Vasquez Torres	39622483	CC Los Robles	Aux Cocina	Contratista	lilianavasquez8310@gmail.com	3219302168	Liliana Vásquez
3	Maryori Rojas Bullón	52301548	CC Los Robles	Aux Cocina	Contratista	marykirojasbullon@gmail.com	3206331494	Maryori Rojas Bullón
4	Martha Godoy	39620591	CC Los Robles	Gastronomía	Contratista	— —	3112222109	MG
5								
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

Powered by CamScanner

Martha
Esperanza Godoy

1. Que debe tener el rotulo del alimento empacado

2. Que informacion debe tener el rotulo de fruver.

3. Que se debe hacer antes de almacenar el fruver.

R1/.- Nombre del producto
- Fecha de vencimiento
- No de Lote
- Fecha de entrada
- Fecha de salida

R2/.- Nombre del producto
- Fecha de entrada
- Fecha de salida

R3/. Se debe limpiar y desinfectar.

LINA PAOLA CORDOBA RAMIREZ

PRE TEST

(1) Que debe tener un rotulo de Alimento empacado

Rta ⇒ - Informacion del producto.
- Lote.
- Fecha de Produccion
- Fecha de Vencimiento

(2) Que informacion debe tener el rotulo de Frover.

Rta ⇒ el rotulo del Frover debe tener
- la Fecha de ingreso del producto
- la Proxima o aproximada salida del Producto

(3) Que se debe hacer antes de Almacenar el Frover.

Rta: los Productos se deben lavar y desinfectar antes de ingresar a refrigeración.

Sandra Liliana Vasquez.

Pre-test.

① Que debe tener el rotulo de alimento empacado.?

La información relacionada con el alimento
Fecha Ingreso, fecha Salida, PES
lote, fecha de Vencimiento, nombre.

② Que información debe tener el rotulo de Grover.

Nombre producto.
Fecha ingreso
Fecha Salida

③ Que se debe hacer antes de almacenar el frover.

lavarse, desmfectarse y procesar.
Sin tierra ni residuos contaminantes.