ACTA No 467

FECHA: Cogua, Diciembre 15 de 2023.

HORA: 12:30 pm – 1:00 am

LUGAR: Hogar Nazareth Zipaquirá

TEMA: Protocolo de Almacenamiento (Instructivo de almacenamiento Código: INS-PSS-013)

.

ASISTENTES: Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Paulina M. Baracaldo G Nutricionista

Olga Patricia Parra. Coordinadora.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1 Objetivo de la actividad:

Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanece en las unidad operativa, 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 prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

2 Introducción de la actividad:

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.

- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

Nota: En los equipos de refrigeración y congelación no podrán almacenarse alimentos que no estén registrados en el formato control de entrada y salida de alimentos o que no vayan a ser distribuidos a los participantes de los servicios sociales.

Alimentos no aptos para el consumo

Verificar continuamente la fecha de vencimiento y características organolépticas de los alimentos en el área de almacenamiento, en caso de evidenciar alteraciones que puedan causar daño a la salud de los participantes y si el alimento no cumple con criterios para devolución de acuerdo al protocolo devolución de alimentos, deberá aplicarse el protocolo desnaturalización de alimentos, así mismo para los excedentes de alimentos preparados que superen los 500 gramos o 500 cm3.

Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

En caso de que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotuladas de acuerdo a lo expuesto anteriormente; estas tendrán un solo uso y no podrán ser reutilizables, con el fin de evitar contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación, se enuncian algunos aspectos a tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos:

- Disponer de bolsas resistentes al peso de los alimentos que van a contener.
- Almacenar las bolsas destinadas para alimentos que requieren refrigeración o congelación, en el área de almacenamiento de alimentos.
- Después de depositar los alimentos en las bolsas realizar un adecuado cierre de las mismas.
- No someter las bolsas al calor
- Retirar la bolsa de los alimentos antes de ser sometidos a cocción.
- No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos que requieren pre-alistamiento deben estar almacenados en bolsa por separado, las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo

la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de las bolsas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

3 Actividad a desarrollar.

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación, así como la organización del espacio.
c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post-test
g. Cierre

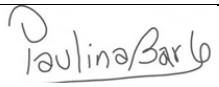
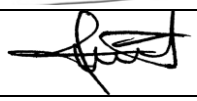
4 Materiales. Pre y post-test y computadora.

5 Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanece en el servicio de alimentos, de acuerdo con su medio de conservación.	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.
Proteger los alimentos de la contaminación, descomposición y de daños que puedan afectar la salud de las personas mayores.	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.
Cumplir con las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos en el almacenamiento.	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone reunión para el mes de enero.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Patricia Parra	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Paulina Baracaldo Guerrero	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Elaboró: Paulina Marleny Baracaldo Guerrero – Nutricionista y Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista

Anexos: Registro fotográfico, planilla de asistencia y pre /post test

Registro Fotográfico





BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Planilla de Asistencia

FOR-GD-002

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 12023023863 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: BPM Protocolo de Almacenamiento 2. Lugar: Hogar Nazareth Zipaquirá 3. Fecha y hora: 15/12/2023 12:30 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	Yeidis Luz Ricardo	1075655711	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	yeidiricardo29@gmail.com	3142779301	
2	Diana Patricia Suarez	35424016	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	tatianatorres041998@gmail.com	3203390706	
3	Juan Carlos Ruiz	1072638190	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Contratista	Juanruiz02@outlook.com	3219137460	
4	Nelfa Cecilia Sanchez	35422007	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nelfacsm@gmail.com	3212045366	
5	Luz Marina Zamora	35418938	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	luzmarinazamora6@gmail.com	3133101757	
6	Norma Suarez	65707200	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nosura-1@hotmail.com	3102507200	
7	Angelica Peñuela	1074415576	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	angelica3114@hotmail.com	3115729010	
8	Blanca Liliana Forero	1071329734	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	lilianaantonio1424@gmail.com	3143546882	
9	Mabel Alicia Mora	20423492	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	Mabelmora1808@gmail.com;	3209975497	
10	Fanny Casallas	1015996689	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	paolacasallas684@gmail.com	3134711914	
11	Nelly Gordillo	35413594	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nellygordillo10@gmail.com;	3222467457	
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.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Pre y Post test

PRE TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** 15.12.23

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos		
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección		
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.		

PRE TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** _____

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos	X	
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección	X	
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.	X	

PRE TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

ellidos: _____ **Fecha:** 15-12-23

dadero o falso

	V	F
r el control de las cantidades de alimentos que entran al área de ento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de alida de alimentos	✓	
de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de sectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado mpieza y desinfección	✓	
imentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) rarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y , aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de calidad.	✓	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** _____

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos	✓	
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección	X	
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.	X	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** _____

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos	X	
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección	X	
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.	X	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

pellidos: _____ **Fecha:** 15-12-23

erdadero o falso

	V	F
zar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de niento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de salida de alimentos	X	
s de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		✓
s y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado - limpieza y desinfección	✓	
alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) gurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y ón, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de la calidad.	✓	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** 15-12-23

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos	✓	
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		✓
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección	X	
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.	X	

PRE TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** 15-12-23

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos	X	
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección	X	
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.	X	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

/ apellidos: _____

verdadero o falso

	V	F
alizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de namiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de y salida de alimentos	X	
eas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de s (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
eas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado , de limpieza y desinfección	X	
os alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y ración, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de rvar la calidad.	X	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** 15.12.23

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos	X	
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección	✓	
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad	/	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Nombre y apellidos: _____ **Fecha:** 15-12-23

Responda verdadero o falso

	V	F
Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos	X	
Las áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección	X	
Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.	X	

POST TEST PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

bre y apellidos: _____ **Fecha:** 15-12-23

onda verdadero o falso

	V	F
ra realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de nacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de trada y salida de alimentos	X	
s áreas de almacenamiento no deben estar protegidas del ingreso de ctores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos		X
s áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado tado de limpieza y desinfección	X	
ara los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) ebe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y reparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de reservar la calidad	X	