Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Las Golondrinas
Fecha	*31/03/2026*
Tema	*Conservación y Almacenamiento de Alimentos*
Desarrollo	**OBJETIVO GENERAL** • *Entender las técnicas adecuadas para conservación y almacenamiento seguro de alimentos.* **ORDEN DEL DÍA** • Presentación del profesional • Desarrollo del tema. El día 31 de marzo del año en curso se realiza a cargo del profesional en Nutrición la capacitación mensual en Buenas prácticas de manufactura. **DESARROLLO DEL TEMA** El almacenamiento seguro de alimentos en servicios de comida exige controlar temperatura, humedad y limpieza para prevenir contaminación y riesgos sanitarios. Se deben separar alimentos (crudos de cocidos) y productos químicos, utilizar métodos FIFO (primero en entrar, primero en salir) o FEFO (primero en vencer, primero en salir), y mantener estibas limpias y sin contacto directo con el suelo. **Tipos de Almacenamiento** • **Seco (Ambiente):** Lugares frescos, secos y ventilados (humedad) para granos, enlatados, harinas y productos cerrados. • **Refrigeración 0-4 ° C** Para lácteos, frutas y verduras. • **Congelación – 18° C** Para carnes, pescados y productos listos para consumir por largo tiempo

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

- **Limpieza:** Áreas limpias, desinfectadas y control de plagas.
- **Rotulación:** Todos los alimentos deben estar etiquetados con fecha de ingreso o vencimiento.
- **Empaque:** Utilizar recipientes cerrados y resistentes para evitar contaminación cruzada.
- **Áreas Prohibidas:** Nunca almacenar alimentos en baños, vestuarios o cerca de productos químicos.
- **Temperatura:** La zona de peligro (5 a 60 ° C) debe evitarse; los alimentos calientes deben estar a temperaturas mayores a 60° C.

Rotulado de alimentos

Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetado 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 sin logos o con logo de la SDIS, 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 plástica transparentes, el rotulado se realizará antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.
- Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:

  • Nombre del alimento.
  • Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
  • Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas,
  verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
  • Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.

	• Nombre del personal manipulador a cargo. **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.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Nota: El registro fotográfico quedara guardado y reposara en el drive de la comunidad de cuidado, disponible para consulta en el siguiente enlace: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VCGrpS4GgPe8ZMvq4vi-FsJixhOSpu4O

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes			

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Cumplir con las normas de conservación y almacenamiento de alimentos.	Manipuladores de alimentos	Durante la Ejecución del convenio 9663 de 2024
	Verificar el cumplimiento de la adecuada conservación y almacenamiento de alimentos.	Nutricionista Dietista	Durante la Ejecución del convenio 9663 de 2024
Próxima reunión	Abril 2026		
Elaboró	LESLIE GUTIERREZ SIERRA- NUTRICIONISTA		

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024013983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: TECNICAS PARA CONSERVACION Y ALMACEN. 2. Lugar o Localidad o Sede: GOLONDRINA 3. Fecha y hora: 31032026
4. Nombre responsable: YESUE GUTIERREZ 5. Dependencia responsable: NUTRICION

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	LIZZY PAOLA QUINTERO	CC	1075534689	GOLONDRINA	AUXILIAR DE COCINA	OPERACION DE SERVICIOS	LIZZYPAOLA849@HOTMAIL.COM	3202225960	LIZZY PAOLA
2	Mary Agudelo	CC	1062399558	Golondrina	Auxiliar de Cocina	Prestacion de servicio			Mary Agudelo
3	Luz Lemit Sosa	CC	39677131	Golondrina	Nutricion	Prestación servicio	Luzlemitsosa@gmail.	3507541214	Luz Lemit Sosa
4	Adriana Yobana Mahecha	CC	35532747	Golondrina	Auxiliar de cocina	Prestacion de servicio		3213370223	Adriana Mahecha
5	Rosalba Restrepo	CC	52165369	Golondrina	cocinas	prestacion		3123455499	Rosalba Restrepo
6	Sandra Cervedes	CC	52183963	Golondrina	Cocina	Prestacion de servicios	cavedessandra1689@	3217943275	Sandra Cervedes
7	Yesue Gutierrez	CC	22551816	Golondrina	Nutricion	OPS	—	3003556126	Yesue Gutierrez
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, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados 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 tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante 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"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.