Lugar	Comunidad de cuidado La Macarena
Fecha	18 de marzo 2026, hora: 11:00am - 12:15pm
Tema	ALMACENAMIENTO DE FRUVER
Desarrollo	**Objetivo** Conservar frutas y verduras en condiciones óptimas de higiene, frescura y seguridad, evitando pérdidas y contaminación. Principios básicos Las frutas y verduras son productos perecederos, por lo que requieren: • Control de temperatura • Manejo adecuado de humedad • Correcta rotación Condiciones de almacenamiento Temperatura • Refrigeración general: 4°C a 8°C • No todas las frutas requieren frío (ejemplo: banano, tomate) Humedad • Alta humedad (85%–95%) para evitar deshidratación • Evitar condensación (provoca hongos) Clasificación para almacenamiento Frutas climatéricas Siguen madurando después de cosechadas: • Banano, mango, aguacate, tomate • Separarlas porque producen gas Etileno que acelera la maduración. Frutas no climatéricas No maduran después de cosecha: • Naranja, limón, piña, uva

Buenas prácticas de almacenamiento

Organización

- Separar frutas de verduras.
- Alimentos crudos lejos de productos listos para consumo.

Limpieza

- Estantes limpios y desinfectados.
- No almacenar directamente en el piso.

Ventilación

- Permitir circulación de aire.
- No sobrecargar neveras o estantes.

Rotación de productos

Aplicar método:

- PEPS (Primero en entrar, primero en salir)
- Evita pérdidas y deterioro.

Errores comunes

- Mezclar productos dañados con frescos.
- Guardar alimentos húmedos sin secar.
- No revisar periódicamente el estado.
- Almacenar en bolsas cerradas sin ventilación.

Signos de deterioro

Revisar diariamente:

- Moho
- Olores extraños
- Cambios de color
- Textura blanda o viscosa

Higiene del área

- Limpieza diaria del área de almacenamiento.
- Control de plagas.
- Uso de canastillas limpias y desinfectadas.

Un buen almacenamiento FRUVER mantiene la calidad, reduce desperdicios y previene riesgos sanitarios.
La revisión diaria es clave

Anexos

Se anexa a la ayuda de memoria registro fotográfico y firma de asistencia





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

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	JUAN CARLOS RUIZ	Gastrónomo	Comunidad de Cuidado La Macarena
	JULIAN ESTEBAN BELLO	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado La Macarena
	LEYDYS LAUDIS PARRA	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado La Macarena
	MARIA ELENA VILLAMIZAR	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado La Macarena
	ROSA ELVIRA MOSCOTE	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado La Macarena
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente.	Manipuladores de alimentos, gastrónomo	Todos los días
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de abril de 2026		
Elaboró	Yenny Gutiérrez – Nutricionista		

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo Q024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Almacenamiento de FRUVER 2. Lugar o Localidad o Sede: CC La Macarena 3. Fecha y hora: 18/03/26 - 11am - 12:15pm.

4. Nombre responsable: Yenny 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	Jean Carlos Ruiz M.	CC.	1072638190	CC la macarena	Cocinero	Contratista	—	3219737402	
2	Elena Villamizar	CC	1028640886	CC la macarena	Aux cocina	Planta	—	3213315920	Elena Villa
3	Diana Barrientos	PPT	1229525	Nutricion	Cocina	Planta	—	3207343747	Diana B
4	Leidy J Parra	CC	1065639940	CC la macarena	Cocina	Planta	—	3133459498	Leidy S P.
5	Juan Esteban Cuida	CC	1081646?6	Gobernación	Cocina	Planta	—	3171120154	
6	Rosa Mosquera	CC	1006744475	Aux Macarena	cocina	Planta	—	3125547777	Rosa M
7	Yenny Gutierrez	CC	45756745	Nutricion	Dietista	Contrato	—	3168605873	yenny G
8	Ana Paulina Forero	CC	35413872	Coordinad	Planta	Planta	—	3202484325	Ana
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

NOMBRE: Rosa Rosario
FECHA: 18/03/26.

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
Las frutas y verduras no necesitan control de temperatura durante su almacenamiento.	X		X	
El manejo adecuado de la humedad ayuda a evitar que los productos se deshidraten o se deterioren.		X		X
La rotación de productos no es necesaria si los alimentos se ven en buen estado.	X		X	
Las frutas y verduras son productos perecederos que requieren cuidados especiales.	X		X	
Aplicar el método de rotación ayuda a reducir pérdidas y desperdicios.	X		X	

NOMBRE: Jeudi parra
FECHA: 18 mar 20 /2026.

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
Las frutas y verduras no necesitan control de temperatura durante su almacenamiento.	X		X	
El manejo adecuado de la humedad ayuda a evitar que los productos se deshidraten o se deterioren.		X		X
La rotación de productos no es necesaria si los alimentos se ven en buen estado.	X		X	
Las frutas y verduras son productos perecederos que requieren cuidados especiales.	X		X	
Aplicar el método de rotación ayuda a reducir pérdidas y desperdicios.	X		X	

NOMBRE: Julián Bell
FECHA: 18/03/2026

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
Las frutas y verduras no necesitan control de temperatura durante su almacenamiento.	X		X	
El manejo adecuado de la humedad ayuda a evitar que los productos se deshidraten o se deterioren.		X		X
La rotación de productos no es necesaria si los alimentos se ven en buen estado.	X		X	
Las frutas y verduras son productos perecederos que requieren cuidados especiales.	X		X	
Aplicar el método de rotación ayuda a reducir pérdidas y desperdicios.	X		X	

NOMBRE: Elena Alvarez
FECHA: 18/marzo/26.

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
Las frutas y verduras no necesitan control de temperatura durante su almacenamiento.	✓		✓	
El manejo adecuado de la humedad ayuda a evitar que los productos se deshidraten o se deterioren.		✓		✓
La rotación de productos no es necesaria si los alimentos se ven en buen estado.	✓		✓	
Las frutas y verduras son productos perecederos que requieren cuidados especiales.	✓		✓	
Aplicar el método de rotación ayuda a reducir pérdidas y desperdicios.	✓		✓	