ACTA N° 21

FECHA: Bogotá, junio 18 de 2024

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

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación recepción, almacenamiento y rotulado de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Recepción de alimentos
    - Importancia de un adecuado almacenamiento
    - Rotación de alimentos
    - Tipos de almacenamiento
    - Rotulado de alimentos
    - Recomendaciones de mantenimiento
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. En primera instancia, se realiza el diligenciamiento del pretest a través de un medio virtual, como introducción a la capacitación. Este contiene cuatro preguntas de selección múltiple relacionadas con la recepción, el almacenamiento y el rotulado de alimentos, con el objetivo de evaluar los conocimientos previos de los participantes. El resultado promedio fue del 69% de aciertos, lo que evidencia la necesidad de reforzar estos temas.
3. Posterior a la aplicación del pre test, se procede con el desarrollo de los temas a tratar siguiendo el siguiente esquema:

    - En primer lugar, se establecen los requisitos que debe cumplir el vehículo encargado del transporte de alimentos hacia la unidad operativa. Estos incluyen una limpieza adecuada, puertas herméticas, superficies en buen estado y una cabina del conductor separada del compartimiento de carga. Es esencial verificar que los productos que lo requieran estén refrigerados (a una temperatura inferior a 6 °C), en buen estado físico y cuenten con fecha de vencimiento y número de lote. En el caso de productos frescos, deben presentar un nivel adecuado de madurez. Tanto el conductor como sus acompañantes deben contar con formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), seguir normas de higiene personal y disponer de la documentación que los acredite como manipuladores

Powered by CamScanner

de alimentos. También se especifican los equipos y utensilios necesarios para la recepción, como básculas, termómetros, estibas y canastillas fabricadas con materiales sanitarios.

- Seguidamente, se explican los beneficios de realizar un almacenamiento adecuado, entre los que se destacan la prevención de la contaminación y de daños físicos en los alimentos, la extensión de su vida útil y la facilitación del control de inventarios.
- A continuación, se detallan las etapas generales del proceso de almacenamiento: verificación al momento de recibir los productos, selección cuando sea necesario, organización según el tipo de alimento y ubicación en el área de almacenamiento correspondiente. Se hace especial énfasis en evitar el contacto directo de los alimentos con el piso y en no utilizar materiales como madera o cartón, permitiéndose únicamente aquellos que sean plásticos, lavables y de fácil desinfección.
- Posteriormente, se describe la aplicación del método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), el cual consiste en organizar los productos teniendo en cuenta su fecha de ingreso y vencimiento, o el grado de madurez si aplica. El objetivo es garantizar una rotación adecuada y evitar pérdidas por vencimiento. En la práctica, los productos con fecha de caducidad más próxima deben colocarse al frente, mientras que los de vencimiento posterior se ubican detrás. Asimismo, los alimentos que se trasvasen a nuevos envases, como la sal o el azúcar, deben ser correctamente etiquetados para asegurar la trazabilidad y facilitar su rotación.
- A continuación, se explican los diferentes tipos de almacenamiento utilizados en el servicio de alimentación: refrigeración, congelación y almacenamiento en seco o a temperatura ambiente. Se describen las características de cada tipo y los alimentos que deben almacenarse en cada uno. En los casos de refrigeración y congelación, se recalca la importancia de verificar la temperatura diariamente y realizar limpiezas y desinfecciones periódicas para prevenir contaminaciones que puedan afectar la salud de los beneficiarios. Además, se indica que bajo ninguna circunstancia los alimentos deben almacenarse cerca de productos químicos, sanitarios o desechos.
- Seguidamente, se presenta la información requerida para el correcto etiquetado de los alimentos dentro del servicio, la cual debe incluir: nombre o tipo de alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o salida (según aplique) y número de lote. Se incluye un ejemplo práctico para facilitar la comprensión de este procedimiento.
- Finalmente, se brindan recomendaciones para el adecuado mantenimiento de básculas y grameras: ubicarlas en lugares secos, lejos de fuentes de calor (como estufas), limpiarlas periódicamente, evitar golpes o caídas, y reportar cualquier anomalía de inmediato. También se recomienda mantener cerrados los equipos de refrigeración y congelación el mayor tiempo posible para conservar la temperatura interna. Se destaca además la importancia de realizar el proceso de descongelación dentro del refrigerador, con una duración aproximada de 24 horas.

4. Para finalizar se lleva a cabo una breve sesión para resolver las dudas, seguida por la realización del post test, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre el tema recién tratado. Los asistentes de la capacitación obtuvieron una puntuación del 100%, lo cual indica que los temas tratados durante la charla fueron comprendidos completamente.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud para evitar pérdidas de alimentos o rotaciones inadecuadas.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

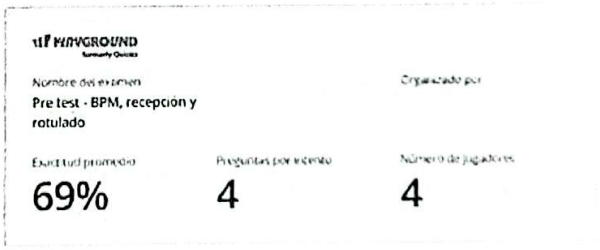
CONVOCATORIA. No aplica.

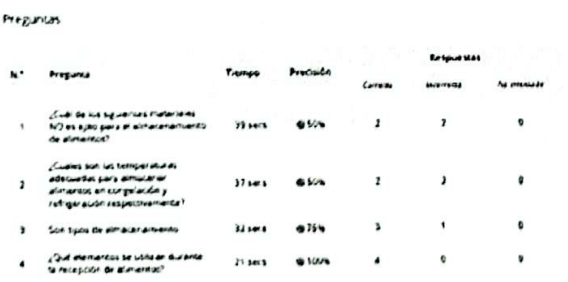


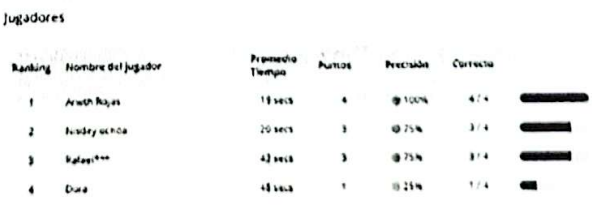




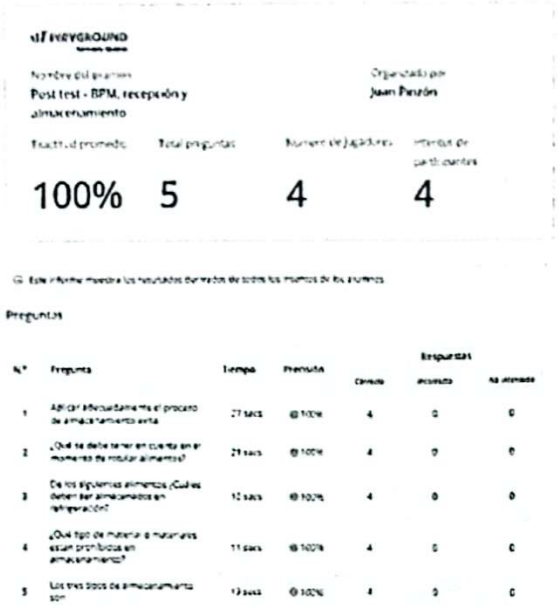








Powered by CamScanner



WAYGROUND

Nombre del examen: Post test - BPM, recepción y almacenamiento

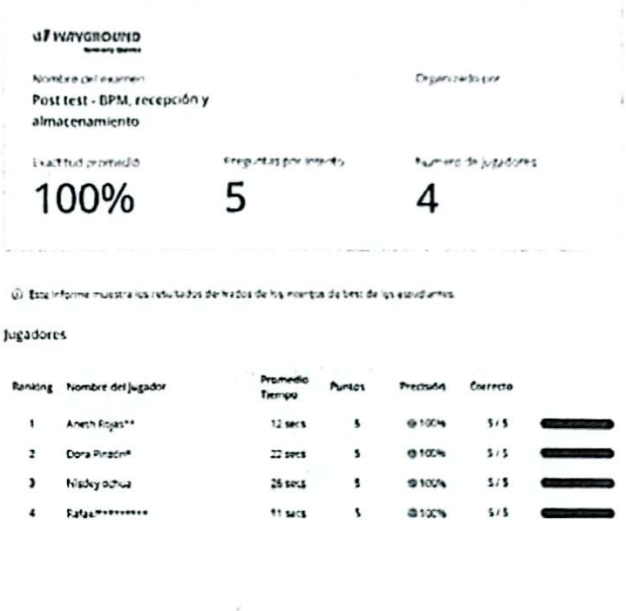
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
100%	5	4	4

Este informe muestra los resultados de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: correcto	incorrecto	no atendido
1	Aplicar adecuadamente el proceso de almacenamiento evita	21 secs	100%	4	0	0
2	¿Qué se debe tener en cuenta en el momento de rotular alimentos?	21 secs	100%	4	0	0
3	De los siguientes alimentos ¿Cuáles deben ser almacenados en refrigeración?	12 secs	100%	4	0	0
4	¿Qué tipo de material o materiales están prohibidos en almacenamiento?	11 secs	100%	4	0	0
5	Los tres pasos de almacenamiento son	13 secs	100%	4	0	0



WAYGROUND

Nombre del examen: Post test - BPM, recepción y almacenamiento

Organizado por:

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
100%	5	4

Este informe muestra los resultados de toda la muestra de test de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del Jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Aneth Rojas**	12 secs	5	100%	5 / 5	
2	Dora Pinzón*	22 secs	5	100%	5 / 5	
3	Nisdey Ochoa	26 secs	5	100%	5 / 5	
4	Rafa**********	11 secs	5	100%	5 / 5	

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Nisdey O
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Aneth Rojas
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	DoRCi
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Rafael
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan F. Pinzón S.

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner