ACTA N° 33

FECHA: Bogotá, febrero 19 de 2026

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 66% 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 definen las condiciones que debe cumplir el vehículo encargado del transporte de alimentos hacia la unidad operativa. Este debe encontrarse en óptimas condiciones de limpieza, contar con puertas herméticas, superficies internas en buen estado y una cabina del conductor separada del área de carga. Además, es fundamental verificar que los alimentos que requieren refrigeración se mantengan a temperaturas inferiores a 6 °C, que estén en buen estado físico y que dispongan de fecha de vencimiento y número de lote. En el caso de productos frescos, deben presentar un grado de madurez adecuado. Tanto el conductor como sus acompañantes deben estar capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), cumplir con las normas de higiene personal y portar la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos. También

Powered by CamScanner

se especifican los equipos necesarios para la recepción, como básculas, termómetros, estibas y canastillas elaboradas con materiales sanitarios.

- Posteriormente, se exponen las ventajas de un almacenamiento adecuado, destacando la prevención de la contaminación y de daños físicos, la prolongación de la vida útil de los alimentos y la mejora en el control de inventarios.
- Luego, se describen las etapas generales del proceso de almacenamiento: verificación al recibir los productos, selección cuando sea requerida, organización según el tipo de alimento y ubicación en el área correspondiente. Se enfatiza la importancia de evitar el contacto directo con el piso y de no utilizar materiales como madera o cartón, permitiendo únicamente recipientes plásticos, lavables y de fácil desinfección.
- Seguidamente, se explica la aplicación del método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), que consiste en organizar los productos según su fecha de ingreso y vencimiento, o su grado de madurez cuando aplique. Este procedimiento garantiza una adecuada rotación y previene pérdidas por caducidad. En la práctica, los productos con fecha de vencimiento más próxima deben ubicarse al frente, mientras que los de fecha posterior se colocan detrás. Asimismo, cuando los alimentos se trasvasen a nuevos envases, como ocurre con la sal o el azúcar, deben etiquetarse correctamente para asegurar su trazabilidad y facilitar la rotación.
- A continuación, se describen los diferentes tipos de almacenamiento empleados en el servicio de alimentación: refrigeración, congelación y almacenamiento en seco o a temperatura ambiente. Se detallan las características de cada uno y los alimentos que corresponden a cada categoría. En el caso de refrigeración y congelación, se resalta la importancia de controlar diariamente la temperatura y realizar limpiezas y desinfecciones periódicas para prevenir contaminaciones que puedan afectar la salud de los beneficiarios. También se recalca que los alimentos no deben almacenarse bajo ninguna circunstancia cerca de productos químicos, elementos de aseo o desechos.
- Posteriormente, se presenta la información que debe incluir el etiquetado interno de los alimentos: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o salida (según aplique) y número de lote. Se incorpora un ejemplo práctico para facilitar la comprensión del procedimiento.
- Finalmente, se brindan recomendaciones para el mantenimiento adecuado de básculas y grameras, tales como ubicarlas en lugares secos, alejadas de fuentes de calor, limpiarlas periódicamente, evitar golpes o caídas y reportar cualquier falla de inmediato. También se aconseja mantener cerrados los equipos de refrigeración y congelación el mayor tiempo posible para conservar la temperatura interna, y realizar el proceso de descongelación dentro del refrigerador durante aproximadamente 24 horas, garantizando así la inocuidad de los alimentos.

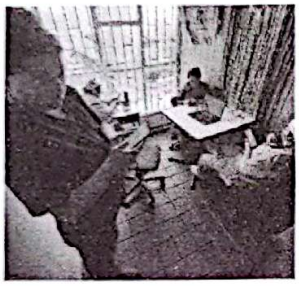
4. Para finalizar se lleva a cabo una breve sesión para resolver las dudas, seguida por la realización del post test, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre el tema recién tratado. Los asistentes de la capacitación obtuvieron una puntuación del 93%, lo cual indica que los temas tratados durante la charla fueron comprendidos completamente.

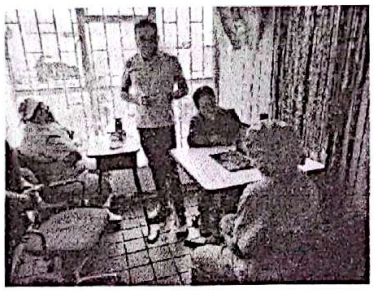
Powered by CamScanner

Compromisos:

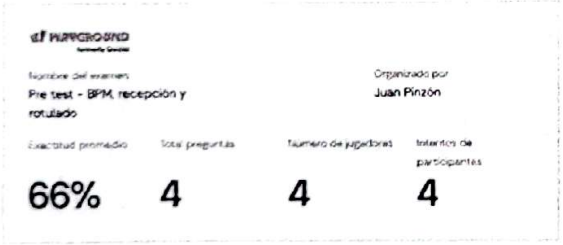
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud para evitar pérdidas de alimentos o rotaciones inadecuadas.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

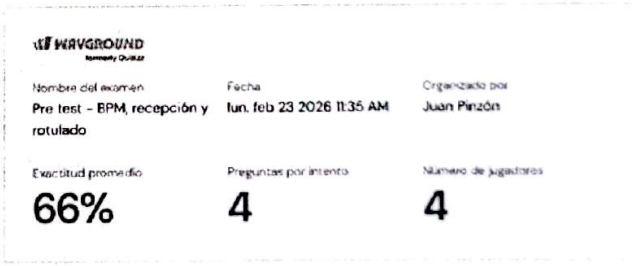
CONVOCATORIA. No aplica.

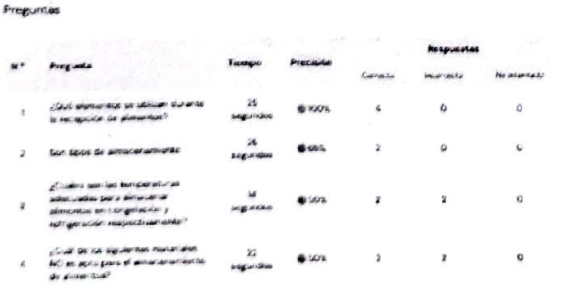


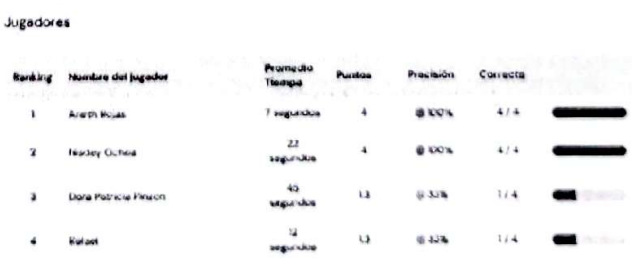




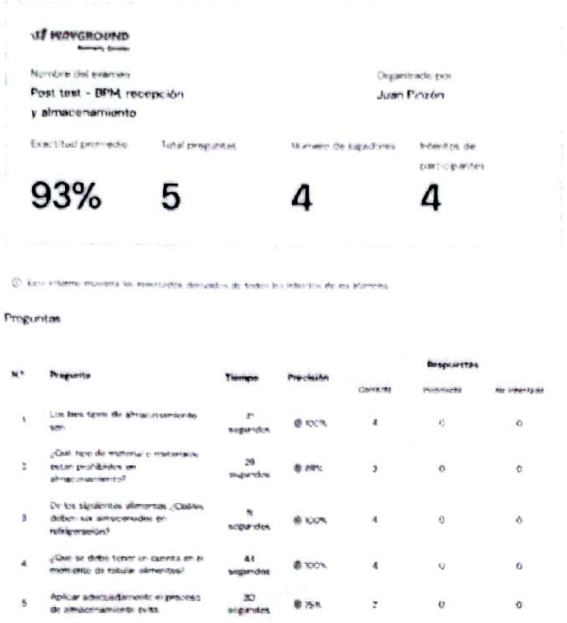








Powered by CamScanner



MAYGROUND

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

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
93%	5	4	4

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Incorrecto	No intentado
1	Los tres tipos de almacenamiento son:	21 segundos	100%	4	0	0
2	¿Qué tipo de materia o materiales están prohibidos en almacenamiento?	28 segundos	75%	3	0	0
3	De los siguientes alimentos ¿Cuáles deben ser almacenados en refrigeración?	9 segundos	100%	4	0	0
4	¿Qué se debe tener en cuenta en el momento de rotular alimentos?	44 segundos	100%	4	0	0
5	Aplicar adecuadamente el proceso de almacenamiento evita	30 segundos	75%	3	0	0



MAYGROUND

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

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
93%	5	4

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Rafael	46 segundos	5	100%	5 / 5
2	Aneth Rojas	24 segundos	4.5	90%	4 / 5
3	Dora Pinzón	18 segundos	4.5	90%	4 / 5
4	Nisdey ochoa	37 segundos	4.5	90%	4 / 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	DORA
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	RAFAEL M
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan Felipe Pinzón S

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner