ACTA N° 114

FECHA: Bogotá, agosto 27 de 2025

HORA: 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA Almacenamiento y Rotulación de Alimentos

ASISTENTES:

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización de almacenamiento y rotulación de alimentos.
2. Condiciones generales almacenamiento en seco, refrigeración y congelación.

OBJETIVO:

Verificar que los alimentos suministrados en el Centro Integrarte Atención Externa Grupos 9 cumplan con las características organolépticas, normatividad vigente y requisitos establecidos), con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

DESARROLLO:

se presentan las actividades asociadas al presente instructivo, así como responsables y registro documental correspondiente:

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Requisitos previos para la recepción de alimentos	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Responsable o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Responsable o Coordinador(a) y personal manipulador de alimentos.	Factura o remisión

Powered by CamScanner

4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal manipulador de alimentos.	Registro control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para la recepción de alimentos

- Días y horarios de recepción de alimentos
- Lugar de recepción: el sitio destinado para la recepción de alimentos debe contar con las condiciones sanitarias adecuadas, de acuerdo con la normatividad vigente.
- Equipos y utensilios para la recepción de alimentos: el servicio debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

  - Báscula en buen estado.
  - Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
  - Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
  - Canastillas en buen estado.

ACTIVIDAD 2. Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

- Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento de la recepción.
- Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilogramos, gramos, litros, mililitros, centímetros cúbicos o unidades.
- Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal manipulador de alimentos encargado de la recepción debe registrar en la factura o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Para aceptar un alimento además de los criterios de aceptación y rechazo contenidos en este documento, se deben tener en cuenta los documentos establecidos para cada servicio social como:

- Anexos técnicos.
- Fichas técnicas de bien, producto o servicio.
- Documentos contractuales relacionados con este instructivo.

Powered by CamScanner

ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal manipulador del servicio de alimentación deberá trasladar los alimentos del área de recepción al área de almacenamiento o preparación de acuerdo con la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto, deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.

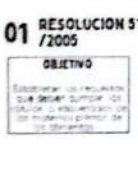
Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recepción la cual debe ser menor a 6°C.

Se realiza una actividad teórica, practica y dinámica que consiste repartir alimentos de los diferentes grupos alimenticios, donde los colaboradores indican la manera correcta de almacenamiento y rotulado, durante la ejecución de la actividad se va socializando la norma vigente de rotulado, las características

que se deben tener en cuenta en la recepción y almacenamiento de los productos en seco, refrigeración y congelación.

Posterior a la actividad práctica, se realiza un pre tes evaluando los conocimientos y brindando una retroalimentación.











Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ELIZABETH MOLINA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	Elizabeth
ANDREA ALVAREZ	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	Andrea Alvarez.
CINDY LOPERA	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
SONIA GALINDO	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	Sonia
JULIAN PEDREROS	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	Julian

Anexos: No Aplica

Elaboró: Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo

Powered by CamScanner