ACTA N° 201

FECHA: 29/10/2025

HORA: 04:00 AM A 05:00 PM

LUGAR: Centro Integrarte Externo Grupo 9

TEMA: Almacenamiento y Rotulación de Alimentos

ASISTENTES: Anexo Planilla de Asistencia.

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 la unidad operativa del Centro integrarte externo grupo 2 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 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.

A continuación, se presentan las actividades asociada a la socialización, 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
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 alimento

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: cada unidad operativa 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.

Personal responsable de la recepción de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo.

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 como:

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

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas.

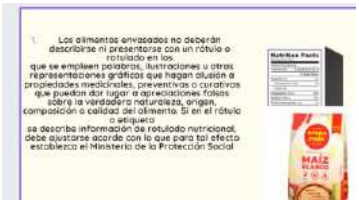
ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

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.











ANALISIS DE RESULTADOS:

Los resultados del test de almacenamiento y rotulación de alimentos. Con cuatro participantes, donde hay dos ganadores y dos perdedores.

Resultados del Test

- **Participante 1**: Ganador
- **Participante 2**: Ganador
- **Participante 3**: Perdedor
- **Participante 4**: Perdedor

Análisis Estadístico

Resultados Generales

- **Ganadores**: 2
- **Perdedores**: 2
- **Total, de Participantes**: 4

Rendimiento

Podemos clasificar a los participantes según su rendimiento (ganador o perdedor), lo que indica que el grupo está equilibrado.

Implicaciones

- **Equilibrio en Resultados**: El hecho de que el 50% de los participantes haya ganado y el 50% haya perdido sugiere que podría haber un nivel similar de competencia entre los participantes.
- **Áreas de Mejora**: Para los dos perdedores, sería útil identificar qué aspectos específicos del almacenamiento y la rotulación necesitarían mejorar y , aumentar sus conocimientos.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ELIZABETH MOLINA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
JULI PEDREROS	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	
CINDY LOPERA B.	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
SONIA GALINDO	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	