castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

ACTA

FECHA: Bogotá, 07/05/2026

HORA: 4:30 p.m.

LUGAR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS)

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

Orden del día:

- Bienvenida a la socializacion
- Presentacion de infografia y socializacion de la misma
- Firma de asistencia

DESARROLLO:

El día de hoy se socializa de forma presencial con el talento humano las buenas prácticas de manufactura (BPM) retomando el tema de almacenamiento de alimentos. Teniendo en cuenta la siguiente información, por medio de una infografía.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner



El almacenamiento seguro de alimentos implica mantener la cadena de frío (<4°C en refrigeración, -18°C en congelación) para perecederos, y utilizar lugares secos, frescos y ventilados (15-18°C) para secos. Es fundamental aplicar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), evitar sobrecargar el refrigerador para permitir la circulación de aire, separar crudos de cocidos y usar recipientes herméticos para evitar contaminación.



Principios Clave de Almacenamiento:

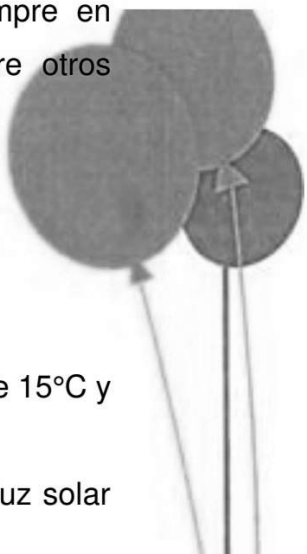
- **Temperatura y Cadena de Frío:** Los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse dentro de las primeras dos horas tras su compra. La temperatura del refrigerador debe ser de 4°C o menos, y el congelador a -18°C.
- **Organización del Refrigerador:**



  - **Estantes Superiores/Medios:** Alimentos listos para consumir, sobras y productos lácteos.
  - **Estantes Inferiores:** Carnes crudas, aves y pescados, siempre en recipientes sellados para evitar que sus jugos goteen sobre otros alimentos.
  - **Cajones:** Frutas y verduras, preferiblemente lavadas y secas.



- **Almacenamiento en Seco (Despensa):**
  - Almacenar en lugares frescos, secos y ventilados (idealmente entre 15°C y 18°C).
  - Mantener los alimentos lejos del suelo (al menos 20 cm) y de la luz solar directa.





Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá
TEL 7899464
CEL 3108195745
fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner



- Utilizar recipientes herméticos para granos, harinas y productos secos para protegerlos de la humedad y plagas.

- **Prevención de Contaminación Cruzada:**

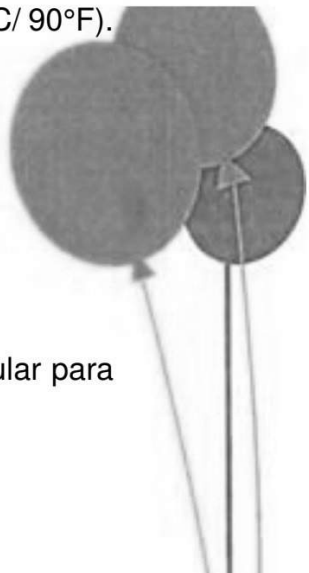


- No almacenar alimentos cocidos debajo de alimentos crudos.
- Limpiar las superficies del almacén y utilizar tarimas para productos empacados.

- **Gestión de Inventario (PEPS):** Aplicar "Primero en entrar, primero en salir". Los productos más antiguos deben colocarse al frente para consumirse primero y evitar el desperdicio.



- **Regla de las dos horas:** No dejar alimentos perecederos a temperatura ambiente por más de dos horas (una hora si la temperatura ambiental supera los 32°C/ 90°F).



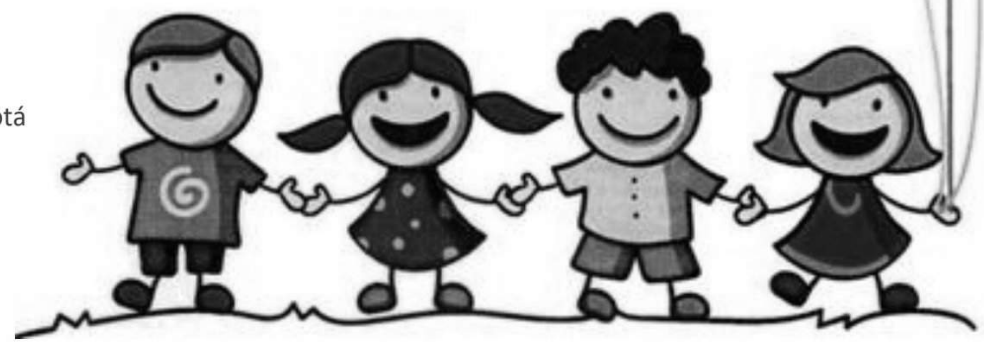
Recomendaciones Adicionales:



- Verifique las etiquetas para instrucciones específicas de almacenamiento.

- No llene demasiado el refrigerador o congelador; el aire frío necesita circular para mantener la seguridad.

- Deseche cualquier alimento con signos de moho o que huela sospechoso.

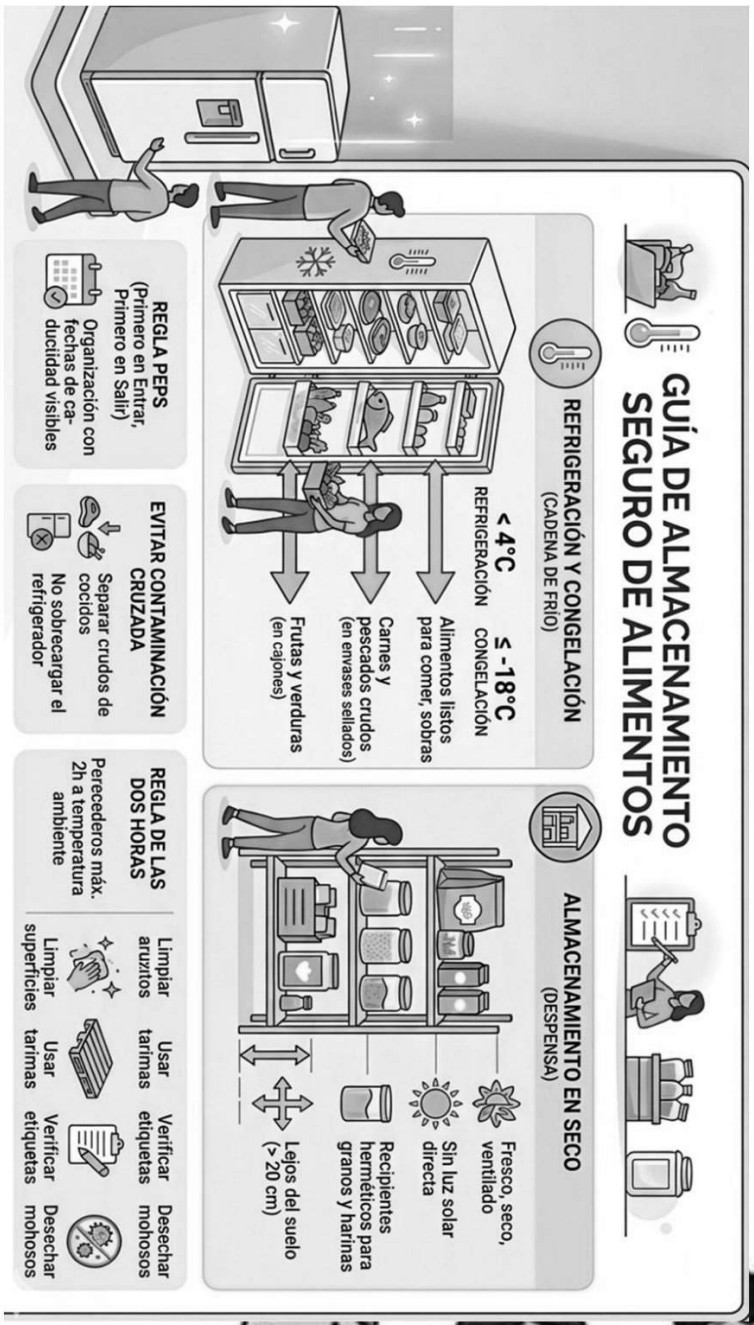


Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá
TEL 7899464
CEL 3108195745
fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

NFOGRAFIA:



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:







CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

Tema: Almacenamiento de alimentos Responsable: Paola Salamanca

Fecha: 07/05/2026 Talento humano: _____

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
María Eugenia Pórtela	Profesional responsable Del servicio	Castillo San Lucas María Cano	
Johanna Naranjo	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Johanna Naranjo
Leidy Ramos	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Leidy Ramos
Angy cortes	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Angy Cortes
Maritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Yenny Paola Salamanca	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Ligia Esmeralda Pórtela	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Lorena Larrotta	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
Fanny Osma	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
[illegible] Herreño	personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	
María Alfonso	Personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	

Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá
TEL 7899464
CEL 3108195745
fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner