Lugar	Comunidad de Cuidado San José
Fecha	5 de mayo de 2026 2:00 p.m. a 3:00 p.m.
Tema	BPM Almacenamiento de alimentos
Desarrollo	ASISTENTES: Formato planilla asistencia. ORDEN DEL DÍA: • Introducción • Objetivos • Actividad a desarrollar. • Materiales. • Compromisos. • Anexos (evidencia fotográfica y listado de asistencia) • Introducción: La Comunidad De Cuidado San José se socializa por medio de los protocolos de la secretaria de Integración social, en el cual se busca establecer las orientaciones de Buenas Prácticas de manufactura con el fin de brindar alimentos inocuos y reforzar las practicas higiénicas en el servicio de alimentos. Para garantizar que en la unidad operativa CC San José se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la FOR-GD-002 Página 2 de 5 SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, servido y distribución de los alimentos, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

OBJETIVO

Garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar enfermedades alimentarías al consumidor con un enfoque preventivo y con base en el decreto 3075 de 1997.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se reúne al personal del servicio de alimentos de la institución dando a conocer el objetivo de la capacitación, luego se les aplica el pre – test por medio de la selección de imágenes de alimentos perecederos y no perecederos, continuando se informa sobre los procesos de:
Pre-alistamiento de alimentos antes de almacenamiento.
 Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado.
Rotulado de alimentos
Los alimentos que estén dentro de las unidades operativas deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.
Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:
 Nombre del alimento.
 Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
 Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
 Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.
 Nombre del personal manipulador a cargo.
Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
 Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
 Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
 Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su

almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.

 Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).

 Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios de limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

 Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.

 Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.

 Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.

El ambiente debe ser seco con ventilación adecuada, ventanas con angeo o protección, o ventilación mecánica, libre de humedad y bien iluminado.

 Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

Tabla 1. Actividades Instructivo Almacenamiento de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento en refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

EVIDENCIA REGISTRO FOTOGRAFICO SOCIALIZACIÓN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



NOTA ACLARATORIA: EL REGISTRO FOTOGRÁFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Planilla de asistencia	Talento humano	CC San José

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Aplicación de los protocolos en el servicio de alimentos	Personal manipulador de alimentos	Durante la ejecución del convenio
Próxima reunión	Junio 2026		
Elaboró	Lesly Paola Fontalvo Álvarez – Nutricionista Dietista		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: **BPM ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS** 2. Lugar o Localidad o Sede : CC San José 3. Fecha y hora: **5 de mayo de 2026 Hora: 2:00 PM A 3:00 PM**

4. Nombre responsable: **LESLY FONTALVO ALVAREZ** 5. Dependencia responsable: **NUTRICION**

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Johanna Reyes	CC	35251620	CC San José	Coordinadora	Contratista	sanjosecoordinadoralimentacion@gmail.com	3.3947956	
2	Maria Alicia	CC	1071548379	San José	Auxiliar cocina	Planta	[illegible]	312 5[illegible]90	
3	Daniela Bossan	CC	1003.964.054	San José	Aux cocina	Contratista	danielabossan14@gmail.com	310 [illegible]	
4	Amira Hoyos	CC	55143993	San José	Aux cocina	Contratista	amira1708mayo@gmail.com	3112 9[illegible]	Amira
5	Filipo Castellanos	CC	1069754866	San José	Gestionadora	Contratista	pipecastro1@gmail.com	310 285 3956	
6	Barbara Diaz O	CC	53174069	San José	Aux Cocina	Contratista	Barbis.diaz3028@gmail.com	3172329[illegible]	
7	Lesly Fontalvo	CC	57106350	San José	Nutricionista	Contratista	nutricion1@gmail.com	3249314274	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

PRE-TEST
MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   X A. Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos
   FALSO _____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   X e. Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

POS-TEST
MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   X A. Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos
   FALSO _____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   X e. Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

PRE-TEST

MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   X A. Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos

   FALSO ____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   X e. Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

POS-TEST

MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   X A. Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos

   FALSO ____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   X e. Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

PRE-TEST
MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   X Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos
   FALSO ____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO
   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   e. Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

POS-TEST
MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   X Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos
   FALSO ____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO
   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   e. X Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

PRE-TEST

MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   (A) Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos

   FALSO ____ VERDADERO ✓

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   (e) Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

POS-TEST

MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   (A) Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos

   FALSO ____ VERDADERO ✓

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   (e) Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

PRE-TEST

MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   A. Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos

   FALSO ____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   e. Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSE
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 05/05/2026

POS-TEST

MARQUE LA RESPUESTA CORRECTA CON UNA X

1. PARA REALIZAR EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS HAY QUE TENER EN CUENTA

   A. Nombre del producto fecha de ingreso y egreso y manipulador
   B. Por alimentos
   C. El tiempo que duran en almacenamiento

2. EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN CADENA DE FRIO DEBE TENER LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES RESPONDA FALSO O VERDADERO

   Los alimentos almacenados en área fría deben contar con rotulación especificado del producto nombre, fecha de ingreso y egreso, si aplica vencimiento y manipulador, deben estar separados por grupos de alimentos y no cocidos con crudos

   FALSO ____ VERDADERO X

3. EN EL AREA DE PREALISTAMIENTO DEBE CONTAR CON HERRAMIENTAS ACORDE AL ALMACENAMIENTO

   a. Bascula
   b. Estibas
   c. Canastillas
   d. Bolsas
   e. Todas las anteriores

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA CC SAN JOSE