ACTA N°

FECHA: Bogotá, 30 agosto 2023

HORA: 1: 00 pm – 2:00 pm

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio San José Nazareth- Suba

TEMA: Plan de saneamiento básico. Almacenamiento y conservación de alimentos

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida
2. Desarrollo del tema
3. Evaluación

1. El profesional encargado da la bienvenida a los manipuladores de alimentos, socializando el tema, objetivo y alcance de la actividad.

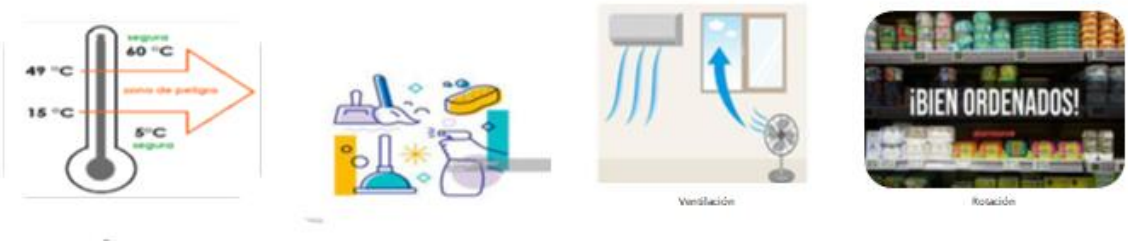
2. Se realiza presentación en Power Point de los siguientes tópicos:

2.1. Repaso de conceptos básicos del PSB



2.2

Almacenamiento y conservación de alimentos



Principales acciones a controlar en el almacenamiento y conservación de alimentos.

- Temperatura
- Limpieza
- Ventilaciòn
- Rotaciòn adecuada de productos

Los objetivos de la conservación de alimentos

- Retrasar la alteración estructural del alimento
- Prolongar la vida útil
- Disminuir los microorganismos causantes del deterioro
- Mejorar el valor nutritivo

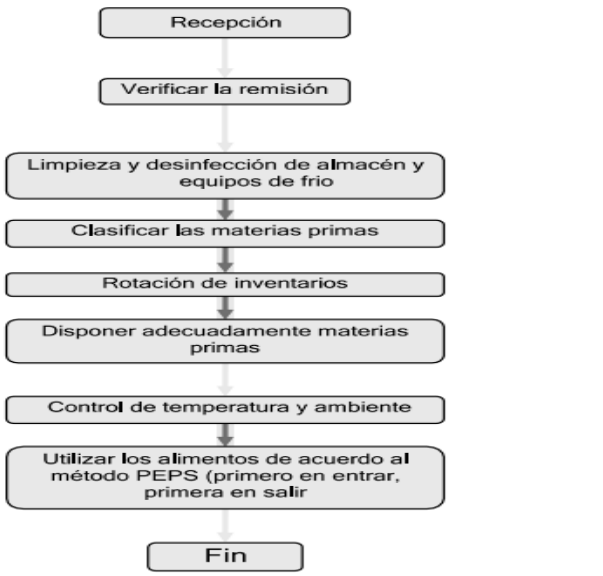
ROTACIÓN DE PRODUCTOS La utilización de los productos o materias primas para la elaboración de los alimentos, se basa especialmente en su fecha de caducidad. Preferentemente los productos que ingresen primero al almacén serán los primeros en emplearse para la elaboración del alimento (sistema PEPS). Sin embargo, es importante

tener presente la fecha de vencimiento, ya que ocasionalmente algunos productos que ingresan en un orden posterior serán los primeros en utilizarse por orientaciones del fabricante. Para esto es necesario llevar un control sistemático sobre productos almacenados.

Rotación, identificación y rotulado. Las áreas asignadas para el almacenamiento de las diferentes materias primas deben estar identificadas y señalizadas. En aquellos espacios reducidos donde se puedan utilizar estantes y estibas, las materias primas deben tener sub áreas identificadas, así mismo cada alimento debe estar previamente rotulado, en donde se indique la fecha de ingreso al mismo con el fin de que esta sea la base para su uso en el proceso productivo de manera secuencial.

Procedimiento para la liberación de productos Las materias primas almacenadas en las diferentes áreas (áreas secas, refrigeradas y congelación) se les aplicaran el sistema PEPS confirmatorio de su calidad para ser llevadas con seguridad e inocuidad a los procesos de fabricación.

Procedimiento para el almacenamiento de alimentos



3. Evaluación

Se aplica el siguiente cuestionario para evaluar aprendizaje del tema:

- Elaborar una explicación sobre el significado de rotulado de productos alimentarios.

_____
_____
_____

- Al detectar que la fecha de vencimiento esta próxima en las bolsas de leche, ¿Qué actitud preventiva debe tomar frente a este producto?

_____
_____

- ¿Por qué considera usted que es importante la rotación de la materia prima en el servicio de alimentación?

_____
_____

- ¿Explique qué información debe contener el rotulo o etiqueta de un producto alimentario?

_____
_____
_____

- Señalar tres (3), razones por las cuales se puedan explicar el deterioro de los alimentos.

_____

ELABORADO POR**: LILIAM LIMA ANAYA**

N y D.

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSÉ NAZARETH - SUBA

FECHA: 30/08/2023	**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:** Capacitación PSB. Almacenamiento y conservación de alimentos	**RESPONSABLE:** Liliam Lima Anaya









CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maria Lavacude R	Aux cocina	C.C transitorio S.Jose	
Adriana Mariaga	Aux cocina	CC transitorio sanjose	Adriana.
Maisela Rucia Red	Aux cocina	CCT San Jose II	Maisela
Angie Zarrate	Aux cocina	CUIDADO San Jose	Angie Z.
LILIATA LIDA A	N+D	CCT SAN JOSE MZ20	

Anexos:

Elaboró:

Powered by CamScanner