ACTA N° 035

FECHA: Bogotá, 25/04/2024

HORA: 1:30 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio San José Nazareth – Suba

TEMA: Almacenamiento y conservación de alimentos

ASISTENTES: Verificar listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo
- Desarrollo de la temática
- Realización del test
- Resolución de dudas
- Cierre

DESARROLLO:

Se da inicio a la actividad con un cordial saludo a los asistentes por parte de la nutricionista a cargo, Liliana Hernández. Pasa seguido se menciona que se reforzara el tema antes visto sobre el almacenamiento y conservación de alimentos, mencionado que el objetivo de este tema es " Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas, de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos".

Además se recuerdan las actividades que se realizan en el proceso de almacén, las cuales son:

1. Pre alistamiento de alimentos antes del almacén
2. Rotulado de alimentos
3. Almacenamiento en congelación
4. Almacenamiento en refrigeración
5. Almacenamiento seco

Refrozando los puntos del 3 al 5

Mencionando que para el almacenamiento en congelacion Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24ºC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24ºC y así verificar el funcionamiento del equipo.

Con respecto al almacenamiento en refrigeración, después de realizar la selección y pre alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

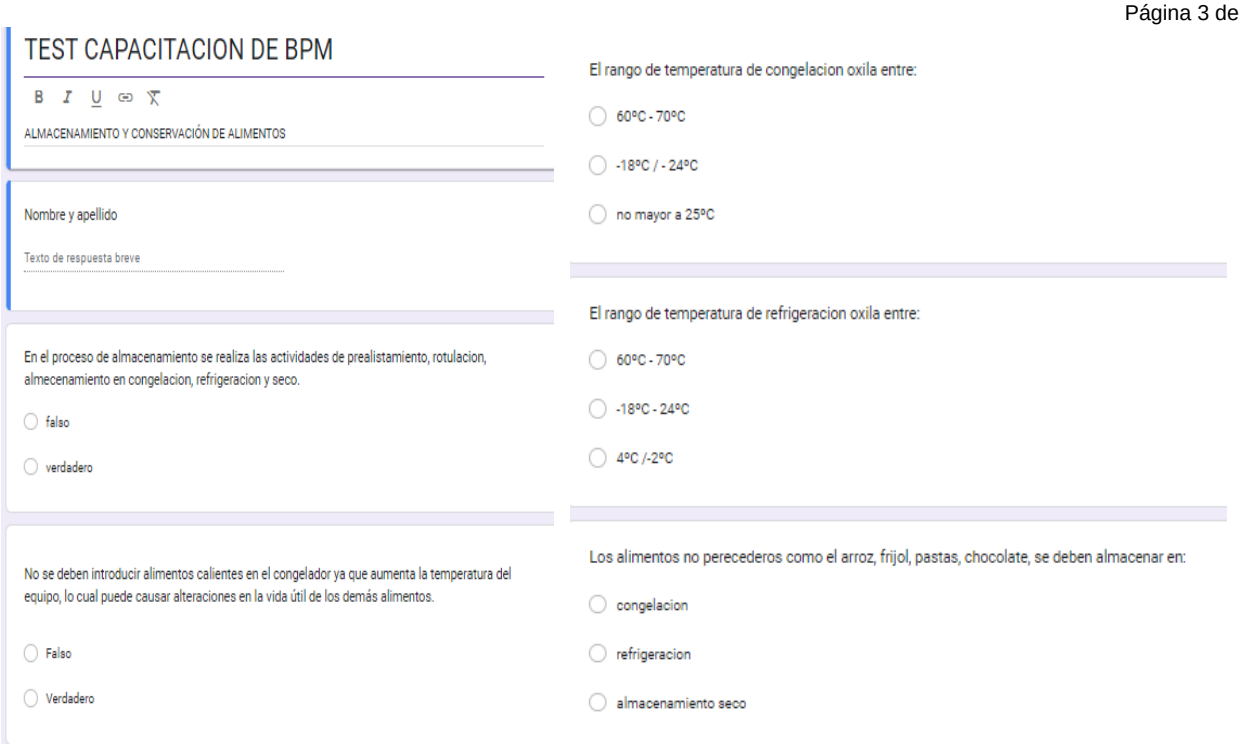
Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4ºC +/-2ºC y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

Así mismo, el área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al servicio; por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

Para finalizar se hace el envio de el siguiente link https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScUm1elOgFDD_Y00BHNp1HkARlFyaZyolXFCmlVEGH9Vj0_gA/viewform?usp=sf_link para el desarrollo del test.



TEST CAPACITACION DE BPM

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre y apellido

Texto de respuesta breve

En el proceso de almacenamiento se realiza las actividades de prealistamiento, rotulacion, almecenamiento en congelacion, refrigeracion y seco.

- falso
- verdadero

No se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

- Falso
- Verdadero

El rango de temperatura de congelacion oxila entre:

- 60°C - 70°C
- -18°C / - 24°C
- no mayor a 25°C

El rango de temperatura de refrigeracion oxila entre:

- 60°C - 70°C
- -18°C - 24°C
- 4°C /-2°C

Los alimentos no perecederos como el arroz, frijol, pastas, chocolate, se deben almacenar en:

- congelacion
- refrigeracion
- almacenamiento seco

Se resuelven inquietudes

Cierre.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación de BPM mensual	Nutricionista	Mes de mayo 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para la tercera semana del mes de mayo del presente año.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Formato planilla de asistencia, registro fotográfico
Elaboró:

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo [20230235863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

Tema: Capacitación BPM. Manipuladora y Lugar: Centro de Cuidado Transitorio San Jose Nazareth - Suba Fecha y hora: 25/04/2024. 1:30pm.

Item	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Planta / Contratista	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Doris Palomino	46237822	CCT San José N	Cocina	Contratista	dorispalomino0@gmail	3001863049	
2	Yadira Reyes Diaz	24213370	CCT San José	Cocina	Contratista	yadirareyes2@gmail.com	3229294617	
3	Maribel Rueda Ruiz	52157737	CCT San José	cocina	Contratista	—	3209109726	
4	Wilson Lopez	80879862	CCT San José	cocina	Contratista	—	3195797972	
5	Johana Hernandez	1143142572	CCT San José	nutricionista	Contratista	nutricionistajohanahernandez	3015364769	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSÉ NAZARETH - SUBA

FECHA:	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	RESPONSABLE:
25/04/2024	Capacitación BPM, Almacenamiento y conservación de alimentos	Liliana Paola Hernández Arroyo





Marisela rivera real

Agregar comentarios individuales

En el proceso de almacenamiento se realiza las actividades de prealistamiento, rotulacion, almecenamiento en congelacion, refrigeracion y seco. 1 / 1

falso

verdadero

Agregar comentarios individuales

No se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos. 1 / 1

Falso

Verdadero

Agregar comentarios individuales

Marlen romero

Agregar comentarios individuales

En el proceso de almacenamiento se realiza las actividades de prealistamiento, rotulacion, almecenamiento en congelacion, refrigeracion y seco. 1 / 1

falso

verdadero

Agregar comentarios individuales

No se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos. 1 / 1

Falso

Verdadero

Agregar comentarios individuales