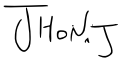
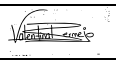
| | ACTA DE REUNIÓN N° 102 | Código: MGA-02-02<br>Versión: 2<br>Fecha: 12/03/2026<br>Página **1** de **5** |
|---|---|---|

| Fecha: | AA | MM | DD | Hora | Inicio | Terminación |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 11 | 06 | 2026 | | 3:30 | 4:15 |
| Convoca: | Valentina Bermejo Pabon | | | Modera: | Valentina Bermejo Pabon | |
| Asunto: | Buenas prácticas de almacenamiento y control de alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria | | | | | |
| Lugar: | Centro Vida Oriente | | | | | |

| Tipo de reunión: | Junta | | Comité | | Inducción | | Capacitación | x | Otro | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se autoriza Grabación de: | Audio | | Video | | Fotografías | | Ninguno | | | |

| PARTICIPANTES | | |
|---|---|---|
| Nombres y Apellidos | Cargo | Firma |
| Jhon Montes | Manipulador de alimentos |  |
| María Graciela Betancur Velásquez | Manipulador de alimentos |  |
| Natalia Andrea Osorno Bedoya | Manipulador de alimentos |  |
| Johanna Santa | Manipulador de alimentos |  |
| Valentina Bermejo Pabon | Nutricionista Dietista |  |
| Ver registro de asistencia | | |

ORDEN DEL DÍA

1. Importancia del almacenamiento adecuado.
2. Verificación de recepción de alimentos.
3. Control de fechas de vencimiento.
4. Almacenamiento seguro de alimentos.
5. Control de temperatura.
6. Actividad práctica.

DESARROLLO DE LOS TEMAS

| Fecha: | AA | MM | DD | Hora | Inicio | Terminación |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 11 | 06 | 2026 | | 3:30 | 4:15 |
| Convoca: | Valentina Bermejo Pabon | | | Modera: | Valentina Bermejo Pabon | |
| Asunto: | Buenas prácticas de almacenamiento y control de alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria | | | | | |

**1. Importancia del almacenamiento adecuado**

Impacto del almacenamiento en la calidad e inocuidad El almacenamiento es una de las etapas más críticas de la cadena alimentaria. Un alimento bien almacenado conserva sus propiedades nutricionales, su textura, sabor y, sobre todo, se mantiene seguro para el consumo. El almacenamiento no "mejora" un alimento, pero un mal almacenamiento sí puede dañarlo de forma irreversible.

Riesgos asociados a un almacenamiento inadecuado

- Proliferación de bacterias, hongos y levaduras.
- Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
- Presencia de plagas (roedores, insectos).
- Deterioro físico-químico (oxidación, rancidez, pérdida de cadena de frío).
- Contaminación química por almacenar alimentos junto a productos de limpieza.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) Son enfermedades causadas por consumir alimentos o agua contaminados. Las más comunes:

| Agente | Ejemplo | Síntomas frecuentes |
|---|---|---|
| *Salmonella* | Huevo, pollo mal conservado | Diarrea, fiebre, vómito |
| *E. coli* | Carne mal almacenada | Diarrea con sangre, cólicos |
| *Listeria* | Lácteos, embutidos refrigerados | Fiebre, riesgo en embarazadas |
| *Staphylococcus aureus* | Manos contaminadas, frío roto | Náuseas, vómito rápido |

Recordar: muchas ETA se originan por errores simples y evitables en el almacenamiento.

**2. Verificación de recepción de alimentos**

La inocuidad empieza antes de guardar el producto: en la recepción.

Revisión del estado de los empaques

- Empaques íntegros, sin roturas, golpes, abolladuras ni hinchazón.
- Sin humedad, óxido ni señales de plagas.
- Latas: rechazar las abombadas, oxidadas o con fugas.

Verificación de fechas de vencimiento

- Revisar que el producto NO esté vencido ni próximo a vencer.
- Verificar que la fecha sea legible y no esté alterada.

| Fecha: | AA | MM | DD | Hora | Inicio | Terminación |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 11 | 06 | 2026 | | 3:30 | 4:15 |
| Convoca: | Valentina Bermejo Pabon | | | Modera: | Valentina Bermejo Pabon | |
| Asunto: | Buenas prácticas de almacenamiento y control de alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria | | | | | |

Importancia del número de lote (trazabilidad) El número de lote permite rastrear de dónde vino el producto. Si hay una alerta sanitaria o un retiro del mercado, el lote identifica exactamente qué productos retirar. Sin lote, no hay trazabilidad.

Criterios para RECHAZAR un producto

- Producto vencido o sin fecha legible.
- Empaque dañado, abombado o con fugas.
- Temperatura inadecuada al llegar (frío roto).
- Olor, color o textura anormales.
- Presencia de plagas o suciedad.
- Ausencia de rotulado o registro sanitario.

**3. Control de fechas de vencimiento**

Fecha de vencimiento vs. fecha de consumo preferente

| Fecha de vencimiento | Consumo preferente |
|---|---|
| "Consumir antes de" | "Consumir preferentemente antes de" |
| Indica un límite de seguridad | Indica un límite de calidad |
| Pasada la fecha, NO se debe consumir | Pasada la fecha, puede perder sabor/textura pero suele ser seguro |
| Productos perecederos | Productos secos o estables |

Rotación de inventarios — Método PEPS / FIFO PEPS = Primero en Entrar, Primero en Salir (FIFO en inglés). Lo que llega primero o vence primero, se usa primero.

- Productos nuevos se colocan atrás.
- Productos próximos a vencer se colocan adelante.

Organización según fecha de vencimiento Ordenar los productos de modo que las fechas más cercanas queden siempre a la mano y visibles.

Registro y seguimiento de productos próximos a vencer

- Llevar una planilla o pizarra de "próximos a vencer".
- Marcar con etiquetas de colores los productos por vencer.
- Revisar el inventario periódicamente (semanal recomendado)

**4. Almacenamiento seguro de alimentos**

Separación entre crudos y cocidos

| Fecha: | AA | MM | DD | Hora | Inicio | Terminación |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 11 | 06 | 2026 | | 3:30 | 4:15 |
| Convoca: | Valentina Bermejo Pabon | | | Modera: | Valentina Bermejo Pabon | |
| Asunto: | Buenas prácticas de almacenamiento y control de alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria | | | | | |

- Los alimentos crudos siempre abajo; los cocidos o listos para consumir, arriba. Así, los jugos del crudo no contaminan lo cocido.
- Usar recipientes cerrados e identificados.

Almacenamiento según tipo de alimento

| Tipo | Recomendaciones |
|---|---|
| Refrigerados | Carnes, lácteos, preparados. Mantener entre 0 °C y 4 °C |
| Congelados | Mantener a −18 °C o menos. No recongelar lo descongelado |
| Secos | Granos, harinas, enlatados. Lugar fresco, seco y ventilado |

Recipientes adecuados y rotulados

- Recipientes de grado alimentario, limpios y con tapa.
- Rótulo con: nombre del producto, fecha de ingreso/elaboración y fecha de vencimiento.

Distancia del piso, paredes y techo Regla práctica de estibado:

- Del piso: mínimo 15 cm.
- De las paredes: mínimo 15 cm (algunos estándares piden 5 cm).
- Del techo: mínimo 50–60 cm.

Esto permite ventilación, limpieza y control de plagas.

Orden y limpieza

- Áreas limpias, secas y ordenadas.
- Nada de productos de limpieza o químicos junto a los alimentos.
- Programa de limpieza y desinfección documentado.

**5. Control de temperatura**

Temperaturas recomendadas

- Refrigeración: 0 °C a 4 °C.
- Congelación: −18 °C o menos.
- Zona de peligro: entre 5 °C y 60 °C las bacterias se multiplican rápidamente. Hay que minimizar el tiempo en este rango.

Monitoreo y registro

- Usar termómetros calibrados en neveras y congeladores.
- Registrar la temperatura mínimo 2 veces al día.
- Documentar en planillas firmadas.

Consecuencias de romper la cadena de frío

- Crecimiento acelerado de microorganismos.
- Pérdida de inocuidad aunque el alimento "se vea bien".
- Un producto descongelado y recongelado pierde seguridad y calidad: no debe recongelarse.

**6. Actividad práctica**

**Evaluación:** Se realiza quiz corto de 5 preguntas de manera oral.

| Fecha: | AA | MM | DD | Hora | Inicio | Terminación |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 11 | 06 | 2026 | | 3:30 | 4:15 |
| Convoca: | Valentina Bermejo Pabon | | | Modera: | Valentina Bermejo Pabon | |
| Asunto: | Buenas prácticas de almacenamiento y control de alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria | | | | | |




| COMPROMISOS | | |
|---|---|---|
| Asunto | Responsable | Plazo |
| | | |
| | | |

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.