

ACTA No 207

FECHA: Bogotá, 17-05-2024
HORA: 1:30pm
LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza
TEMA: Instructivo Almacenamiento de Alimentos
ASISTENTES: manipuladoras de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo reunión
2. Instructivo Almacenamiento de Alimentos
3. Compromisos

DESARROLLO:

Siendo la 1:30pm se inicia fortalecimiento a las manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, con relación al INS-PSS-013 INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

1. Objetivo reunión

Dar cumplimiento al Instructivo Almacenamiento de Alimentos INS-PSS-013, el cual tiene como objetivo “Establecer las condiciones para 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 buenas prácticas de manufactura.”

Teniendo en cuenta lo anterior, se requiere fortalecer el proceso de almacenamiento de los alimentos con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

2. Instructivo Almacenamiento de Alimentos

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos se inicia explicando conceptos importantes tales como:

- **Alimento:** todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias¹.
- **Alimento congelado:** es aquel, en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en la fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados Celsius (-18 °C)².
- **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos³.
- **Alimento perecedero:** el alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio⁴.
- **Alimento refrigerado:** es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados Celsius (0°C a 4°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación⁵.
- **Almacenamiento:** es la actividad que se realiza con los alimentos en donde se asegura la calidad física, microbiológica y nutricional de los mismos para su posterior utilización; en esta actividad se protege a los alimentos de daños generados por contaminación, se reducen daños por manejo y se asegura las condiciones de acuerdo al tipo de alimento.

A continuación, se describen las actividades, responsables y el registro documental asociados al presente instructivo.

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

Fuente: elaboración propia Subdirecciones de Abastecimiento y Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.

Teniendo en cuenta el cuadro anterior, se explica cada una de las actividades que hace parte del almacenamiento de los alimentos y las condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- 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 anejo 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.

3. Compromisos:

- Las manipuladoras de alimentos se comprometen dar cumplimiento al correcto almacenamiento de los alimentos

Durante la capacitación se aclaran todas las dudas.

Siendo las 2:00pm se finaliza la capacitación

REGISTRO FOTOGRAFICO



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

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
Adriana Zabalita	operación cocina contratista	cc + suspensión	Adriana Zabalita
Don B. Herrera	MUNICIPALIDAD de alimentos	cc + suspensión	Don B. Herrera
Ofelia Robles R.	Contrato	cc + suspensión	Ofelia Robles R.
Diana Maria Alvarado	operación cocina contratista	cc + suspensión	Diana Maria Alvarado

Anexos: Ninguno

Elaboró: Stephani Duque