HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

Fe y Alegría
COLOMBIA

ACTA

NOMBRE ACTIVIDAD:

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y ROTULACIÓN COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FECHA: 25/08/2026

HORA INICIO: 8:30 AM **HORA FINAL: 9:30 AM**

OBJETIVO:

Socializar aspectos relevantes del proceso almacenamiento, rotulación, compra y transporte de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo que conecta
2. Socializar almacenamiento de alimentos y rotulación compra y transporte de alimentos
3. Despedida

Se realizó la socialización a todo el talento humano del Hogar Infantil EL TRENCITO la temática relacionada de: Almacenamiento de alimentos y rotulación compra y transporte de alimentos

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

El almacenamiento adecuado de los alimentos constituye una etapa fundamental para preservar su inocuidad, calidad nutricional y características organolépticas hasta el momento de su utilización. Desde el enfoque de inocuidad alimentaria, almacenar no significa únicamente ubicar los productos en una despensa, refrigerador o congelador, sino establecer condiciones que permitan prevenir la

contaminación, el deterioro y la proliferación de microorganismos. El Codex Alimentarius señala que las condiciones de almacenamiento deben contribuir a mantener los alimentos seguros y aptos para el consumo, teniendo en cuenta factores como temperatura, humedad, limpieza, protección frente a contaminantes y adecuada organización. Por esta razón, un almacenamiento deficiente puede comprometer la seguridad del alimento incluso cuando las etapas anteriores de compra y recepción se hayan realizado correctamente.

En los servicios de alimentación es indispensable diferenciar las condiciones de almacenamiento de acuerdo con las características y necesidades de cada alimento. Los productos secos deben permanecer en espacios limpios, ventilados, organizados y protegidos de la humedad y de posibles fuentes de contaminación, mientras que los alimentos que requieren refrigeración o congelación deben mantenerse bajo condiciones apropiadas de temperatura. Las orientaciones técnicas del ICBF establecen, entre otros aspectos, que los alimentos almacenados deben mantenerse separados del piso, organizados en estanterías o estibas y con condiciones que faciliten la inspección, limpieza y control. Estas medidas permiten disminuir el riesgo de contaminación y favorecen una adecuada conservación de los productos.

Otro aspecto esencial corresponde a la rotación de los alimentos mediante el principio de primeras entradas, primeras salidas (PEPS). Esta práctica permite utilizar primero los productos que ingresaron con anterioridad, reduciendo el riesgo de vencimiento, deterioro y pérdidas económicas. La correcta organización también facilita identificar oportunamente productos próximos a vencer, envases deteriorados o alimentos que presenten alteraciones. Por tanto, la rotación no debe entenderse únicamente como una actividad administrativa, sino como una medida

preventiva de inocuidad que contribuye al control permanente de las materias primas y alimentos almacenados.

ROTULACIÓN DE ALIMENTOS

La rotulación constituye una herramienta indispensable para garantizar la identificación, trazabilidad y manejo seguro de los alimentos. Una etiqueta o rótulo proporciona información que permite conocer aspectos relevantes del producto, como su nombre, lote, fecha de vencimiento y condiciones de conservación, facilitando la toma de decisiones durante la recepción, almacenamiento y utilización. El Codex Alimentarius reconoce que la información del producto debe permitir que las personas responsables de la cadena alimentaria puedan manipular, almacenar, preparar y utilizar los alimentos de manera segura. De esta manera, la rotulación se convierte en un mecanismo preventivo frente a errores de manipulación y al uso de productos que puedan encontrarse vencidos o fuera de las condiciones establecidas.

En el contexto de los servicios de alimentación, la rotulación adquiere especial importancia cuando los alimentos son retirados de sus empaques originales y trasladados a recipientes destinados para su almacenamiento. En estos casos, el recipiente debe permitir identificar claramente el producto y conservar la información necesaria para garantizar su trazabilidad. Las orientaciones del ICBF contemplan que determinados alimentos almacenados a granel pueden ser trasladados a recipientes adecuados, siempre que estos permanezcan debidamente tapados y rotulados con información como nombre del producto, fecha de vencimiento y lote. Esto demuestra que la rotulación no es un procedimiento meramente documental, sino una medida que contribuye directamente al control sanitario del almacenamiento.

La identificación mediante lote y fechas también permite realizar una adecuada trazabilidad ante situaciones que puedan comprometer la inocuidad. En caso de detectarse un alimento con alteraciones o alguna situación relacionada con su seguridad, contar con información clara facilita identificar el producto, establecer su procedencia y realizar las acciones de control correspondientes. El Codex considera la identificación del lote como un elemento esencial para los procesos de retiro o recuperación de productos y para favorecer una adecuada rotación de existencias.

COMPRA DE ALIMENTOS

La compra de alimentos representa uno de los primeros puntos de control dentro de la cadena de suministro y tiene una influencia directa sobre la calidad e inocuidad de las preparaciones que posteriormente serán ofrecidas. Una selección inadecuada de proveedores o productos puede introducir peligros biológicos, físicos o químicos que difícilmente podrán ser corregidos durante las etapas posteriores. Por esta razón, la adquisición debe considerar criterios relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias del proveedor, características del producto, integridad de los empaques, fechas de vencimiento, condiciones de conservación y cumplimiento de las especificaciones establecidas para cada alimento. La literatura normativa internacional resalta la necesidad de evitar la adquisición de productos provenientes de fuentes no aprobadas o que hayan sido conservados y transportados bajo condiciones inadecuadas.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte de alimentos constituye una etapa crítica debido a que, durante el desplazamiento desde el proveedor hasta el servicio de alimentación, pueden presentarse cambios de temperatura, contaminación cruzada, deterioro físico o alteraciones en las condiciones de conservación. El Codex Alimentarius establece que los alimentos deben estar adecuadamente protegidos durante el transporte y

que los vehículos o recipientes utilizados deben permitir mantener las condiciones necesarias de temperatura, humedad y protección frente a contaminantes. En consecuencia, garantizar la inocuidad durante el transporte requiere mantener las condiciones apropiadas del producto durante todo el recorrido y no únicamente durante su almacenamiento posterior.

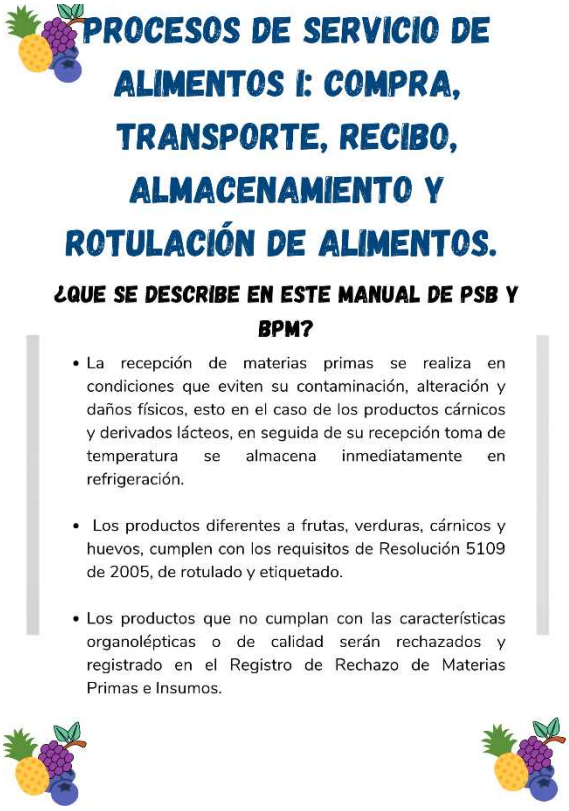
Un aspecto especialmente importante es el mantenimiento de la cadena de frío para los alimentos que requieren refrigeración o congelación. Las variaciones de temperatura pueden favorecer la multiplicación de microorganismos y acelerar procesos de deterioro, especialmente en alimentos altamente perecederos. Por ello, el transporte debe realizarse utilizando equipos, recipientes o vehículos que permitan conservar las condiciones térmicas requeridas y evitando exposiciones innecesarias a temperaturas ambientales desfavorables. Además, los alimentos deben protegerse de fuentes de contaminación física, química y biológica durante todo el desplazamiento.

Finalmente, el vehículo destinado al transporte de alimentos debe mantenerse limpio, en buenas condiciones de funcionamiento y con características que permitan proteger los productos. Los alimentos deben organizarse de manera que se evite el contacto entre productos incompatibles y se reduzca el riesgo de contaminación cruzada. Asimismo, no deben transportarse conjuntamente con sustancias químicas como detergentes, desinfectantes o plaguicidas, debido al riesgo de contaminación química. Estas medidas evidencian que el transporte forma parte integral del sistema de aseguramiento de la inocuidad y que cualquier falla durante esta etapa puede afectar la seguridad del alimento antes de llegar al consumidor.

DUDAS Y PREGUNTAS

El talento humano genera preguntas y se resuelven las dudas de acuerdo a lo socializado en la capacitación.

PRESENTACION DE LA INFORMACION:





REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ELABORADO POR:

MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR

NUTRICIONISTA



Fe y Alegría
COLOMBIA

https://www.feyalegria.org.co

Fe y Alegría Colombia Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social	Registro de asistencia de capacitación / formación	Versión: 1 Fecha: 23/06/2023

Fecha	**25/08/2026**
Institución / lugar	**HI EL TRENCITO**
Tema de capacitación	**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y ROTULACIÓN COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS**
Persona que realiza la actividad / cargo / empresa	**Magda Lorena Barrios Villamizar / Nutricionista**

Asistentes

Nombre completo	Cédula	cargo	Teléfono	Correo	Firma
Angie Lorena Jimenez Marin	1023919260	Agente Educativa	3178648340	angie-jimenez@hotmail.com	
Mireya García Hoyos	52728741	Agente educativa	3223602236	mayagarcia988@gmail	
Jeniffer Dayana Vaca Copete	1032417592	Agente Educativa	3219664748	jennisita31@gmail.com	
Ingid Tatiana Restrepo Alfonso.	1143959880	Agente Educativa	3163916205	Ingridrestrepo@gmail.com	
Leidy Lorena Cantor	1033.758184	Auxiliar pedagógica	3107551032	leidy.lorena@hotmail	
Erika yulieth Galleros G	1007659972	Agente educativa	3208249395	erikagalleros@outlook.com	Erika G.
Lisbeth Yineth Pineda Pineda	1018219414	Agente educativa	3202226236	lisbethpineda@hotmail.com	
Yudy Maritza Contreras.	1012348418	Asistente Adm	3166843196	yudymcontreras@gmail.com	
Isabel López Sánchez	52446802	Auxiliar Servicio General	3219028835	isabel52446802@gmail.com	
Yasmins Rocha Gil	32991097	Aux Servicios Generales	3106791895	yasminsrocha1981@gmail.com	
Elmer Mario Bizcaldo	52442525	manipulador alimentos	3142463098	Elmer1881@hotmail.com	

Powered by CamScanner

Fe y Alegría Colombia Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social	Registro de asistencia de capacitación / formación	Versión: 1 Fecha: 23/06/2023

Fecha	**25/08/2026**
Institución / lugar	**HI EL TRENCITO**
Tema de capacitación	**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y ROTULACIÓN COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS**
Persona que realiza la actividad / cargo / empresa	**Magda Lorena Barrios Villamizar / Nutricionista**

Asistentes

Nombre completo	Cédula	cargo	Teléfono	Correo	Firma
Natali Caro lopez	52938108	Manipuladora de Alimentos	3118424594	natakarp1174@gmail.com	
Jenny carolina cruz	1100060613	manipula alimentos	3132496488	Jeccaruz1423@gmail.com	carolina cruz

Powered by CamScanner