| | |
|---|---|
| Lugar | JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO |
| Fecha | 25/09/2026 |
| Tema | BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS) |
| Desarrollo | **DESARROLLO:**<br>El día de hoy se socializa de forma presencial con el talento humano las buenas prácticas de manufactura (BPM) retomando el tema de almacenamiento de alimentos. Teniendo en cuenta la siguiente información, por medio de una infografía.<br><br>El almacenamiento seguro de alimentos implica mantener la cadena de frío (<4°C en refrigeración, -18°C en congelación) para perecederos, y utilizar lugares secos, frescos y ventilados (15-18°C) para secos. Es fundamental aplicar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), evitar sobrecargar el refrigerador para permitir la circulación de aire, separar crudos de cocidos y usar recipientes herméticos para evitar contaminación.<br><br>**Principios Clave de Almacenamiento:**<br><br>**Temperatura y Cadena de Frío:** Los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse dentro de las primeras dos horas tras su compra. La temperatura del refrigerador debe ser de 4°C o menos, y el congelador a -18°C.<br>**Organización del Refrigerador:**<br>- **Estantes Superiores/Medios:** Alimentos listos para consumir, sobras y productos lácteos.<br>- **Estantes Inferiores:** Carnes crudas, aves y pescados, siempre en recipientes sellados para evitar que sus jugos goteen sobre otros alimentos.<br>- **Cajones:** Frutas y verduras, preferiblemente lavadas y secas. |

Powered by CamScanner

**Almacenamiento en Seco (Despensa):**

- Almacenar en lugares frescos, secos y ventilados (idealmente entre 15°C y 18°C).
- Mantener los alimentos lejos del suelo (al menos 20 cm) y de la luz solar directa.
- Utilizar recipientes herméticos para granos, harinas y productos secos para protegerlos de la humedad y plagas.

**Prevención de Contaminación Cruzada:**

- No almacenar alimentos cocidos debajo de alimentos crudos.
- Limpiar las superficies del almacén y utilizar tarimas para productos empacados.

**Gestión de Inventario (PEPS):** Aplicar "Primero en entrar, primero en salir". Los productos más antiguos deben colocarse al frente para consumirse primero y evitar el desperdicio.

**Regla de las dos horas:** No dejar alimentos perecederos a temperatura ambiente por más de dos horas (una hora si la temperatura ambiental supera los 32°C/ 90°F).

**Recomendaciones Adicionales:**

Verifique las etiquetas para instrucciones específicas de almacenamiento.

Powered by CamScanner

No llene demasiado el refrigerador o congelador; el aire frío necesita circular para mantener la seguridad.

Deseche cualquier alimento con signos de moho o que huela sospechoso.

INFOGRAFIA




Powered by CamScanner

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:**







Powered by CamScanner

| | Nombre | Cargo/Rol | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|---|
| Asistentes | María Eugenia Pórtela | Profesional responsable del servicio | Castillo San Lucas María cano | |
| | Johanna Naranjo | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Leidy Ramos | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Lorena Larrotta | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Maritza Martínez | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Paola Salamanca | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Ligia Pórtela | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Valentina la verde | Auxiliar en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Eva Ayala Tarazona | Auxiliar en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María cano | |
| | Lorena olivera | Personal de servicios de alimentos | Castillo San Lucas María cano | |

Powered by CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Fanny Osma | Personal de servicios de alimentos | Castillo San Lucas María cano | |
| | Gloria Herreño | Personal de aseo e higiene | Castillo San Lucas María cano | |
| | María Alfonso | Personal de aseo e higiene | Castillo San Lucas María cano | |

| | Actividad | Responsable | Fecha límite |
|---|---|---|---|
| Compromisos | • Es la primera línea de defensa contra las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).<br>• Aplicar sistemas de rotación como el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) maximiza la vida útil de los productos. Esto reduce significativamente las pérdidas económicas tanto en la industria como en el hogar | PROFESIONALES EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA.<br>PERSONAS DEL TALENTO HUMANO | DURANTE TODO EL CONVENIO 1848 |
| próxima reunión | | | |
| Elaboró | PAOLA SALAMANCA | | |

Powered by CamScanner