

ACTA DE CAPACITACIÓN CONTINIA

TEMA: protección y conservación de los alimentos

FECHA: 09/06/2023

DURACIÓN: una hora de 10:00 am a 11:00 am

CAPACITADOR: Weimar Duran H, (ing. Alimentos)

DESARROLLO DEL TEMA

OBJETIVO:

Dar a conocer a el personal manipulador de alimento como proteger y conservar los alimentos de forma correcta, garantizando la inocuidad alimentaria.

TEMAS TRATADOS:

- Que es un alimento
- Vida útil
- protección de los alimentos
- temperaturas en los alimentos
- degradación de los alimentos
- las enzimas y maduración



INTRODUCCIÓN:

Conservar los alimentos consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que pueden alterar sus características originarias (aspecto, olor y sabor). Estos agentes pueden ser ajenos a los alimentos (microorganismos del entorno como bacterias, mohos y levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos. Desde hace más de diez mil años existen métodos de conservación que se han ido perfeccionando.

RESUMEN:

Como sabemos, la conservación de los alimentos no solo es necesaria para prolongar su “vida útil” sino también para para el cuidado de la salud del consumidor (nosotros), ya que, si un alimento se encuentra en mal estado y lo consumimos, tendrá consecuencias directas sobre nuestra salud.

ANEXOS

- Firma de asistentes
- Evaluación del tema



WEIMAR DURAN H
Ing. Alimentos