



**ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3**

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA (BPM)

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 02 de agosto de 2024

HORA: 03:00 p.m. – 4:00 pm

INTENSIDAD HORARIA: 1 hora

TEMA: métodos de conservación.

ASISTENTES: Talento humano JIC Antón Pirulero

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción al tema
2. Desarrollo del tema
3. Conclusión

DESARROLLO:

1. Introducción:

Inicialmente se aplica un pre – test al talento humano, con el fin de evaluar sus conocimientos previos, y a partir de allí identificar falencias y fortalezas en la aplicación de los métodos de conservación.



2. Desarrollo

del tema:

- ¿qué son los métodos de conservación?
- ¿cuáles son los métodos de conservación?
- Técnicas de los métodos de conservación

METODOS DE CONSERVACION:

Son técnicas que se aplican para evitar que los alimentos se deterioren y poderlos consumir en buen estado. Algunos de los métodos más utilizados son:

Refrigeración y congelación: consisten en bajar la temperatura de los alimentos para ralentizar el crecimiento de microorganismos.

- **REFIGERACION:** Es un tratamiento que no causa daños en el alimento, y los que se producen se deben a malas prácticas de manipulado y operación. Permite conservar los alimentos durante días o semanas. La temperatura de la refrigeración reduce la velocidad de crecimiento de los microorganismos termófilos y muchos de los mesófilos, en cambio los de tipo psicótrofos pueden multiplicarse. Cuando refrigeramos debemos controlar los siguientes factores:
 - **Temperatura.** La temperatura óptima oscila entre 0 y 10 °C.
 - **Humedad.** Ya que si el ambiente es muy seco pasará humedad desde el alimento al medio.
 - **Luz.** Pues las cámaras de refrigeración son oscuras para evitar la oxidación, principalmente de las grasas.
 - **Atmósfera:** La composición de la atmósfera, ya que, si aumenta la concentración de monóxido de carbono, se retrasa el periodo de madura.
- **CONGELACION:** Es un método adecuado para la conservación de alimentos a largo plazo ya que mantiene perfectamente las condiciones organolépticas y nutritivas de los alimentos. La congelación es aquella operación mediante la cual se aumenta la vida útil de los alimentos por aplicación de bajas temperaturas del orden de 20-30 °C bajo cero.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

A pesar de que el agua se convierta en hielo a 0 °C, no todo el alimento está congelado a estas temperaturas. La legislación vigente describe los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, como aquellos alimentos:

- Que hayan sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado “congelación rápida” o “ultracongelación”, que permita rebasar tan rápidamente como sea necesario en función de la naturaleza del producto la zona de máxima cristalización.
- Que la temperatura del producto en todas sus partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18 °C.

- **COCION:** Es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la **acción térmica**, estos experimentan cambios físicos, químicos y/o biológicos, que involucran alteraciones en su aspecto, textura, composición química, sabor y valor nutritivo, todo con la función de convertirlos en algo más digerible, apetecible, nutritivo y saludable debido a la destrucción de agentes patógenos y microorganismos. Para que la cocción se efectúe se necesitan ciertos **generadores de calor**, entre ellos: hornos, parrillas, freidoras, olla de cocción lenta, baño María, cocedor de vapor, ollas, cocinas o fogones, sartenes, entre otros.

- **Pasteurización y esterilización:** consisten en aplicar calor a los alimentos para eliminar o reducir los agentes patógenos.
- **Deshidratación y secado:** consisten en eliminar el agua de los alimentos para impedir el desarrollo de microorganismos.

3: **Conclusión:** Se cierra la capacitación haciendo una ronda de preguntas, aclarando dudas, pero, además, indagando sobre los conocimientos adquiridos por el talento humano y se aplica el post-test.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los métodos de conservación.	Talento humano	2024

A continuación, se agregan pantallazos de la resolución del pre y post test, así como el listado de asistencia firmado.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Postest - Metodos de conservación

angiemediaciones@gmail.com [Cambiar cuenta](#)



No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

Nombre *

Tu respuesta

Fecha *

Fecha

dd/mm/aaaa

Cargo *

Tu respuesta

Ac
Ve



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

1. ¿Qué son los métodos de conservación? *

Tu respuesta

2. Nombre 3 métodos de conservación *

Tu respuesta

3. Cuando refrigeramos ¿qué factores debemos controlar?: *

Tu respuesta

4. ¿Qué es el método de congelación? *

Tu respuesta

5. ¿Qué es cocción? *

Ac
Ve



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3



Postest - Metodos de conservación

Se registró tu respuesta.

[Enviar otra respuesta](#)

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios



Pretest - Metodo de conservación

Se registró tu respuesta.

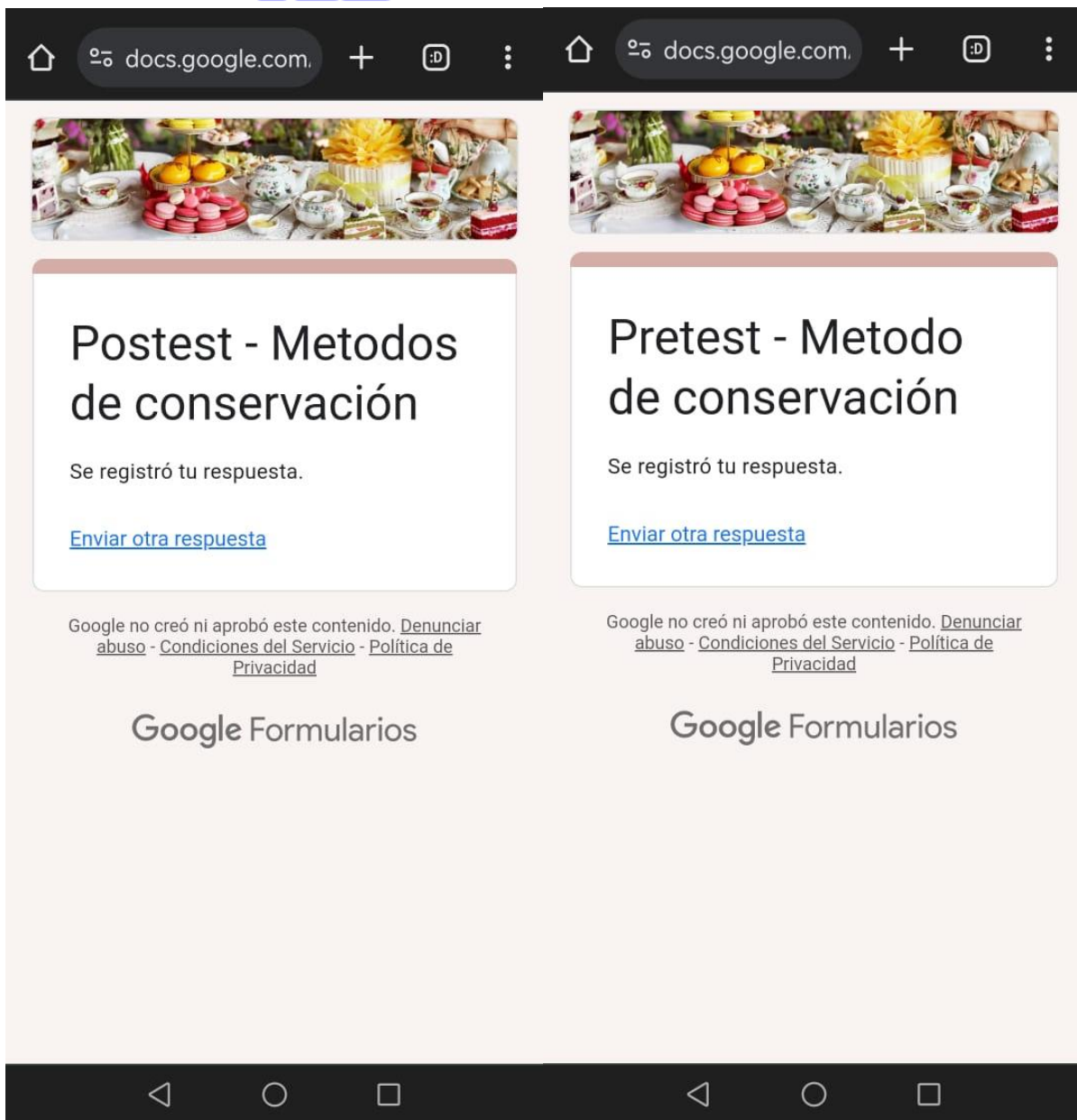
[Enviar otra respuesta](#)

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3





ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3



Postest - Metodos de conservación

Se registró tu respuesta.

[Enviar otra respuesta](#)



Pretest - Metodo de conservación

Se registró tu respuesta.

[Enviar otra respuesta](#)



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

docs.google.com/forr



Pretest - Metodo de conservación

Se ha registrado tu respuesta.

[Enviar otra respuesta](#)

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.
[Denunciar abuso](#) - [Términos del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios

docs.google.com/forr



Postest - Metodos de conservación

Se ha registrado tu respuesta.

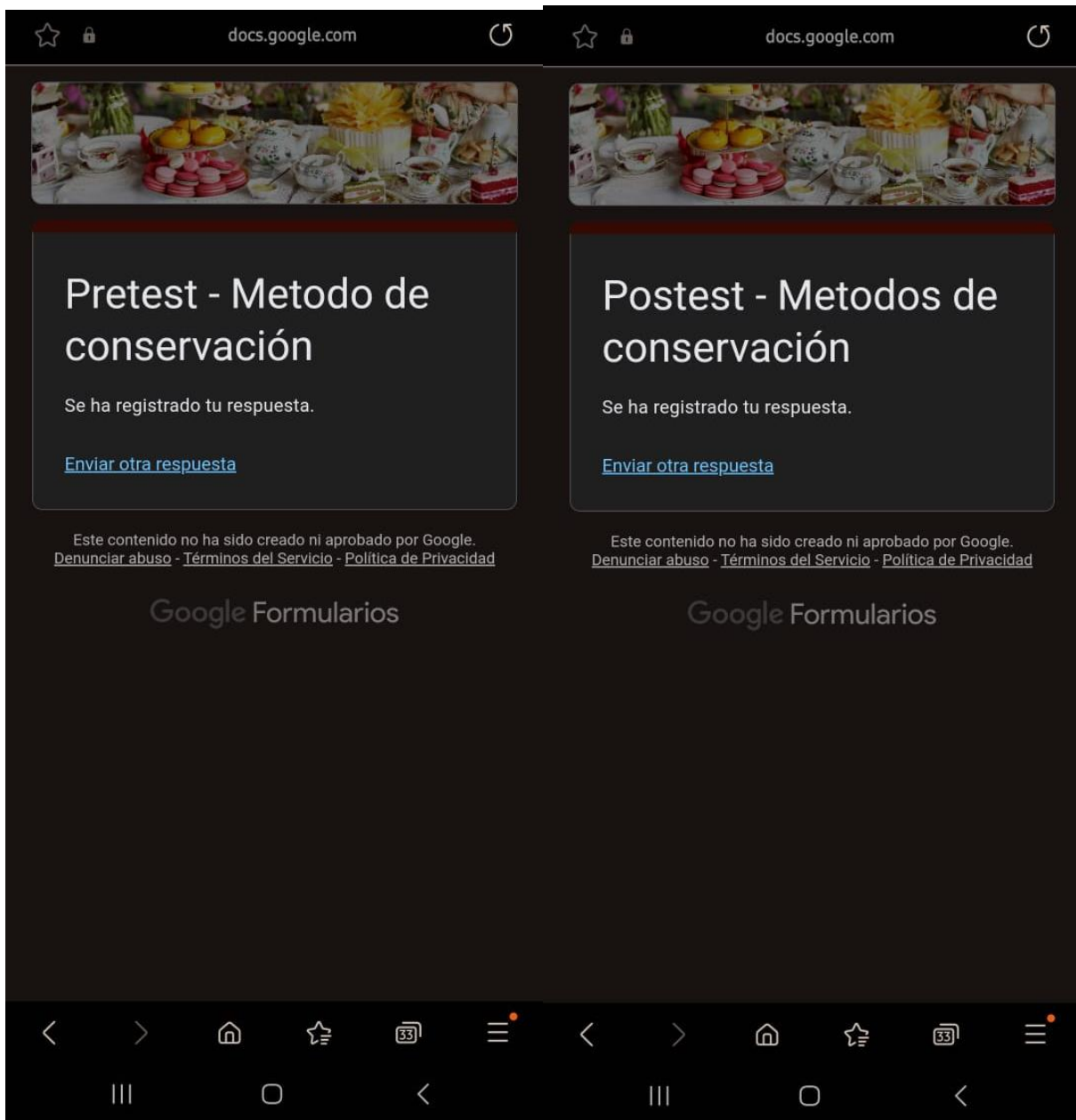
[Enviar otra respuesta](#)

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.
[Denunciar abuso](#) - [Términos del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3



Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9728Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Son técnicas que se aplican para evitar que los alimentos se deterioren y poderlos consumir en buen estado

Son técnicas que se aplican para evitar que los alimentos se deterioren y poderlos consumir en buen estado.

Son estrategias que se implementan para garantizar el cuidado y conservación de los alimentos y así consumirlos en buen estado.

Son técnicas que se aplican para evitar que los alimentos se deterioren

Son técnicas que se aplican para evitar que los alimentos se deterioren y poderlos consumir en buen estado

Procedimientos que permiten la vida prolongada del alimento o elemento

Para conservarlos se usan algunas técnicas que se aplican para evitar que los alimentos se deterioren y poderlos

- Refrigeración
- Congelación
- Cocción

Refrigeración
Congelación
cocción

Cocción, congelación, refrigeración

Refrigeración congelación y cocción

Refrigeración congelación y cocción

Refrigeración - Congelación - Cocción.

Refrigeración, cocción, congelar

Activa
Ve a Co



Temperatura - Humedad - Luz.

- Temperatura
- Humedad
- Luz

Temperatura
Humedad
Luz.

Luz, humedad y temperatura

Temperatura umedad luz

Temperatura humedad luz

Temperatura, luz y humedad

Es un método adecuado para la conservación de alimentos a largo plazo ya que mantiene perfectamente las condiciones organolépticas y nutritivas de los alimentos.

Es método adecuado para la conservación de alimentos a largo plazo

Es un método adecuado para la conservación de alimentos a largo plazo

Procedimiento que mantiene las propiedades de los alimentos y elementos preservados a muy bajas temperaturas

Es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica.

Es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica.

Es la acción de preparación de alimentos mediante el uso de fuego e impacto térmico

Es un proceso en la cual los alimentos se preparan con la ayuda acción térmica

Es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica

5. Es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica.

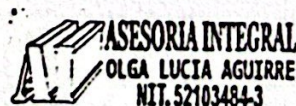
Es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Angie Johanna Mendoza	1019124828	Profesional de atención a la primera infancia	
Gloria del Rincón	391568.638	Auxiliar de atención a primera infancia	
Uriana Jaramila Garmán	1033794433	Profesional en Atención a la Primera Infancia	
William Forero B.	1030626807	Profesional en atención a la Primera Infancia	
Angie Cardenas E.	1014265420	Auxiliar Administrativo	Angie 2
Carmenza Medina	52634984	Servicios generales	Carmenza M
Lana F. Villamil R	1074184625	Profesional en atención a la primera infancia	
Anna Monte	52794140	Servicios Generales	Anna Monte
Luisa F. Ortiz T	1016079.348	Profesional P. Infancia	
Luz Marina Sanchez	52913996	Auxiliar Pedagógica	Luz Marina S
Lorena Montañez	1015444931	Profesional en atención a primera inf. personal aseo	
Yeny Carolina Daza	3015324450	de higiene	Yeny Daza
Zaida Cuervo	52220104	Responsable	Zaida
Diana Gonet	52913785	Prof. atención.	Diana G.
Jenny Garzon	52829279	Personal A	Jenny Garzon
Pohana Bonilla	65796613	Personal. A	Pohana B
Lina Avila	38613530	Personal A.	Lina Avila



Calle 76C sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9728 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.