ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA (BPM)

ACTA N° 5

FECHA: Bogotá, 16 de agosto de 2024

HORA: 03:00 p.m. – 4:00 pm

INTESIDAD HORARIA: 1 hora

TEMA: métodos de conservación.

ASISTENTES: Talento humano JIC PEPITOS

ORDEN DEL DÍA:

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

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

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:

- que son los métodos de conservación
- cuales 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. 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

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Diana Marcela Rubio C.	52.500 178.	Responsable	
Martha Jeannethe Garcia	52624041	Profesional de atencion a la Primera Infancia	
Maria Monica Alvarez Solis	1026259774	Profesional de atencion a la Primera Infancia	
Magda Tarco	52561630	Profesional de atencion a la primera infancia	
Jacqueline Mendoza G	52035452	Profesional de atención a la primera I	
Sandra Aguilar Barrera	1016008722	Profesional de atención a la primera I	
Paola Castillo Martin	1014080347	Profesional de atención a la primera infancia	
Dayana Becerra	52961107	Profesional de atencion a la primera infancia	
Erika Sabogal	1031376O4	Profesional de atencion a la primera infancia	
Luisa Fernanda Calderon	1022410634	Profesional de atencion a la primera infancia	
Marilu Camargo	52913582	Auxiliar En Atencion a la primera Infancia	
Cristina Lozano	51972364	Auxiliar de Servicios Generales	
Sandra M	3917547OO	Auxiliar Servicios Generales	
Nicky Tambo	35508768	Auxiliar Servicios Generales	
Judy Sanchez Gutierrez	52911734	Manipuladora de alimentos	
Beatriz Guillen	52169857	Manipuladora Auxiliar	
Ana Isabel Guillen	57407673	Manipuladora alimentos	

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Ana Elizabeth Tambo	5852892	Auxiliar de Atencion a la Primera Infancia	
Yeilyn Niccole Duarte Alarcon	1.022.906.747	Auxiliar Administrativo	

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.