# ACTA GENERAL SOCIALIZACION TEMPERATURA DE JUGOS Y ENSALADAS

**FECHA:** Bogotá, 23/10/2024.

**HORA:** 1:25pm

**LUGAR:** Vía Virtual Whatsapp

**TEMA:** ACTA GENERAL SOCIALIZACION TEMPERATURA DE JUGOS Y ENSALADAS

**ASISTENTES:** Talento Humano jardín salamandra

**OBJETIVO:** socializar al talento humano del jardín infantil salamandra, La temperatura que deben manejar los jugos y las ensaladas

**ORDEN DEL DÍA:**

**1) Saludo.**

**2) Tema.**

**3) Objetivo.**

**4) Desarrollo de la reunión**

**5) Firma de asistencia.**

**DESARROLLO:**

Siendo la 1 25 pm se realiza envió de infografía con el contenido temperaturas de jugos y ensaladas en la infografía encontramos lo siguiente:

**Temperaturas de conservación de los alimentos preparados**

- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada

preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.

- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

## EVIDENCIA DE LA INFOGRAFIA



**EVIDENCIAS DE ENVIO DE INFOGRAFIA AL EQUIPO PEDAGOGICO Y EQUIPODE SERVICIOS GENERALES**






**ELABORADO POR:** Yeni Patricia Morales Responsable del servicio
Leidy Paola Duque u Profesional de atención a primera infancia

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Yeni Patricia Morales Martínez | Responsable del servicio | J.I Salamandra | |
| Paola Duque Umbarila | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Carmen Alexandra Velandia | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Marcela Maldonado | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Leydi Yoana Hernández | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Darlin Sayda Mosquera Vaca | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Luz Kimely Matta Lozano | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Diana Sirley Sierra Chisco | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Mayurly Parra Sierra | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Diana Elizabeth Morales Martínez | Profesionales y técnicas de Atención a P.I | J.I Salamandra | |
| Jeimmy Alexandra Muñoz | Auxiliares de Atención P.I | J.I Salamandra | |
| Claudia Viviana Félix Jimenez | Auxiliares de Atención P.I | J.I Salamandra | |
| Laura Nataly Vélez | Apoyo Administrativo | J.I Salamandra | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| María Aleyda Perea | Personal Aseo e Higiene | J.I Salamandra | |
| Lida Teresa Forero | Personal Aseo e Higiene | J.I Salamandra | |
| Carolina Ruiz Leuro | Personal Aseo e Higiene | J.I Salamandra | |
| Deisy Camacho | Personal Servicio de Alimentos | J.I Salamandra | |
| Olga Lucia Quina Pérez | Personal Servicio de Alimentos | J.I Salamandra | |
| María Teresa Puentes | Personal Servicio de Alimentos | J.I Salamandra | |