ACTA N° 248

FECHA: Chía, Diciembre 24 de 2024.

HORA: 3:00 – 4:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 8.

TEMA: Conservación de alimentos.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Capacitación sobre Métodos de conservación de alimentos
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

1. **Saludo y presentación del objetivo:** Se inicia la reunión dando la bienvenida a los participantes. Se presenta el objetivo de la sesión: Proporcionar información integral sobre los métodos de conservación de alimentos, desarrollando competencias para:
    - Comprender los diferentes métodos de conservación
    - Identificar las ventajas de cada método
    - Implementar técnicas efectivas de conservación

2. **Evaluación pre-test:** Se realiza una evaluación preliminar para identificar el nivel de conocimiento del personal sobre el tema a tratar.

3. Capacitación sobre Métodos de conservación de alimentos:

La conservación de alimentos es un conjunto de procedimientos que permite mantener los alimentos en buen estado durante un período prolongado, preservando su calidad y valor nutricional.

- ***Importancia de la Conservación:***
  - ✓ Prolongar la vida útil de los alimentos
  - ✓ Mantener el valor nutricional
  - ✓ Prevenir el desperdicio de alimentos
  - ✓ Asegurar disponibilidad fuera de temporada
  - ✓ Garantizar la seguridad alimentaria

- ***Métodos de Conservación:***

- **Métodos por Frío:**
  - **Refrigeración (0°C a 5°C)**
    - ✓ Ideal para: Lácteos, carnes frescas, frutas, verduras
    - ✓ Duración: 1-7 días
    - ✓ Ventajas: Mantiene frescura sin cambios significativos
  - **Congelación (-18°C o menor)**
    - ✓ Ideal para: Carnes, pescados, verduras
    - ✓ Duración: Hasta 12 meses
    - ✓ Ventajas: Conservación a largo plazo
- **Métodos por Calor:**
  - **Pasteurización**
    - ✓ Aplicación: Leche, zumos, conservas
    - ✓ Temperatura: 63°C-72°C
    - ✓ Ventajas: Elimina patógenos manteniendo propiedades
  - **Esterilización**
    - ✓ Aplicación: Conservas, alimentos enlatados
    - ✓ Temperatura: Superior a 100°C
    - ✓ Ventajas: Elimina todos los microorganismos

- **Métodos por Deshidratación:**
  - **Secado natural**
    - ✓ Ejemplos: Frutas secas, especias, hierbas
    - ✓ Proceso: Exposición al sol o aire
    - ✓ Ventajas: Método económico y natural
  - **Liofilización**
    - ✓ Aplicación: Café, sopas instantáneas
    - ✓ Proceso: Congelación y sublimación
    - ✓ Ventajas: Mantiene propiedades organolépticas
- **Métodos Químicos:**
  - **Salazón**
    - ✓ Aplicación: Carnes, pescados
    - ✓ Proceso: Adición de sal
    - ✓ Ventajas: Método tradicional efectivo
  - **Ahumado**
    - ✓ Aplicación: Carnes, pescados, quesos
    - ✓ Proceso: Exposición al humo de maderas
    - ✓ Ventajas: Añade sabor característico

- ***Buenas Prácticas de Conservación:***
- **Almacenamiento:**
  - ✓ Mantener temperaturas adecuadas
  - ✓ Revisar fechas de caducidad
  - ✓ Utilizar recipientes apropiados
  - ✓ Evitar contaminación cruzada
- **Control de Calidad:**
  - ✓ Inspección visual regular
  - ✓ Control de temperatura
  - ✓ Rotación de stock
  - ✓ Registro de incidencias

- ***Ventajas de la Conservación de Alimentos:***
  - **Ventajas Económicas:**
    - ✓ Reducción de pérdidas por deterioro
    - ✓ Aprovechamiento de productos de temporada
    - ✓ Optimización de recursos
    - ✓ Ahorro en compras por volumen
    - ✓ Menor frecuencia de abastecimiento
  - **Ventajas Nutricionales:**
    - ✓ Preservación de nutrientes esenciales
    - ✓ Mantenimiento de vitaminas y minerales
    - ✓ Retención de propiedades funcionales
    - ✓ Conservación de compuestos bioactivos
    - ✓ Estabilidad del valor nutricional
  - **Ventajas Logísticas:**
    - ✓ Mayor tiempo de almacenamiento
    - ✓ Facilidad de transporte
    - ✓ Mejor gestión de inventarios
    - ✓ Disponibilidad fuera de temporada
    - ✓ Optimización de espacio
  - **Ventajas de Seguridad Alimentaria:**
    - ✓ Control de microorganismos patógenos
    - ✓ Prevención de intoxicaciones
    - ✓ Trazabilidad de productos
    - ✓ Garantía de inocuidad
    - ✓ Reducción de riesgos sanitarios
  - **Ventajas Comerciales:**
    - ✓ Expansión de mercados
    - ✓ Mayor vida útil en estantería
    - ✓ Diversificación de productos
    - ✓ Satisfacción del cliente
    - ✓ Competitividad aumentada

4. **Evaluación pos-test:** Se realiza evaluación práctica y teórica sobre los temas tratados.

COMPROMISOS:

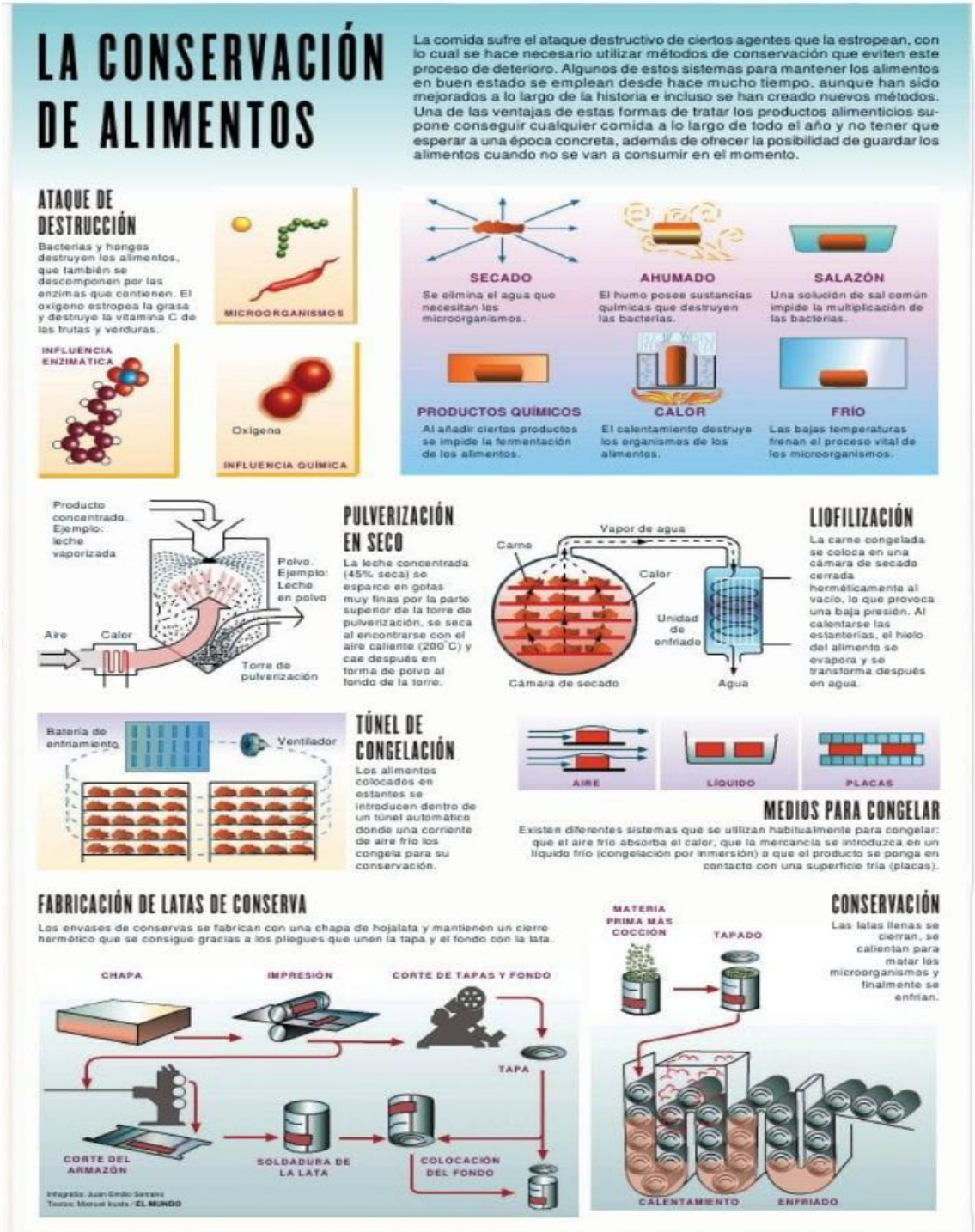
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementación de métodos de conservación: 1. Aplicar métodos apropiados según tipo de alimento 2. Mantener registro de temperaturas 3. Verificar estado de equipos de conservación	Tecnóloga de alimentos Personal Manipulador de alimentos	Diariamente
Control y seguimiento: 1. Supervisar aplicación de métodos de conservación 2. Verificar temperaturas 3. Actualizar registros	Tecnóloga de alimentos Nutricionista	Diariamente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 28 de Enero de 2025.

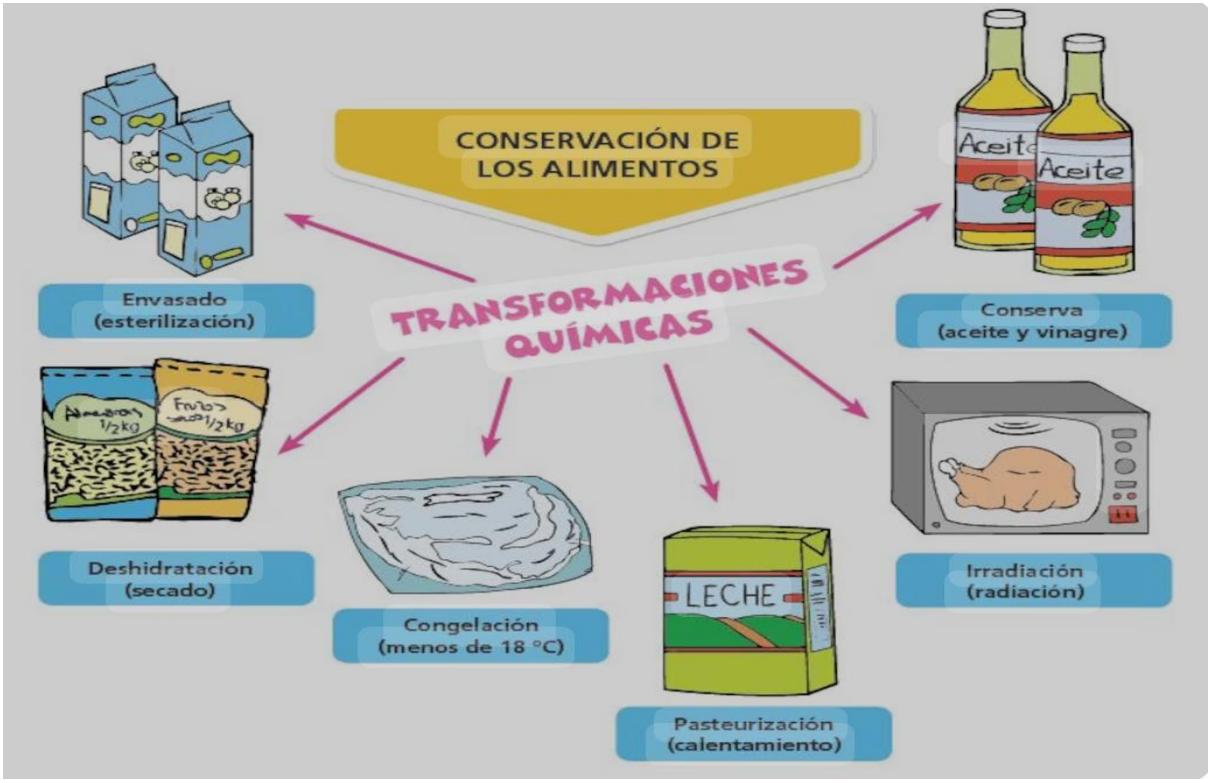
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Tatiana Suarez Alvarez	Tecnóloga de alimentos	CIAI GRUPO 8	

Anexo 1. Material de apoyo.




Métodos de conservación de alimentos y destrucción de bacterias
Variación del grado de temperatura
1
CALOR
FRÍO
Pasteurización
Cocinado
Esterilización
Refrigeración
Congelación
Reducción de la humedad
2
Desecación
Evaporación
Adición de sustancias
3
VINAGRE
Ahumado
Salazón
Escabechado
Adobado
Técnicas industriales
4
Conservas y Semiconservas
Envasado al vacío y Atmósfera controlad


CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
TRANSFORMACIONES QUÍMICAS
Envasado (esterilización)
Conserva (aceite y vinagre)
Aceite
Aceite
Deshidratación (secado)
Congelación (menos de 18 °C)
LECHE
Pasteurización (calentamiento)
Irradiación (radiación)


Buenas prácticas para la
Conservación de alimentos
INAN
Alimentos congelados
Comidas preparadas
Lácteos y bebidas
Alimentos crudos
Frutas y verduras
El INAN recomienda la correcta disposición de los alimentos perecederos en la heladera:
Guardar o sectorizar según su naturaleza o tipo de alimentos.
Guardar en recipientes limpios y bien tapados o con envoltorios de protección para evitar contaminación cruzada.

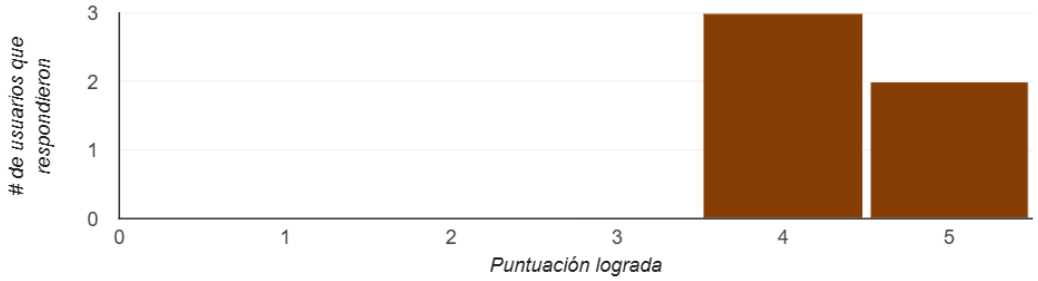

MAYOR HIGIENE
AYUDA EN DESASTRES
ECONOMIA
TRANSPORTABLES A GRANDES DISTANCIAS
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
DISPONIBILIDAD EN DIFERENTES CLIMAS
MAYOR PRACTICIDAD
NUEVOS PRODUCTOS
DISPONIBILIDAD TODO EL AÑO

Anexo2. Evaluación Pre-test

Estadística

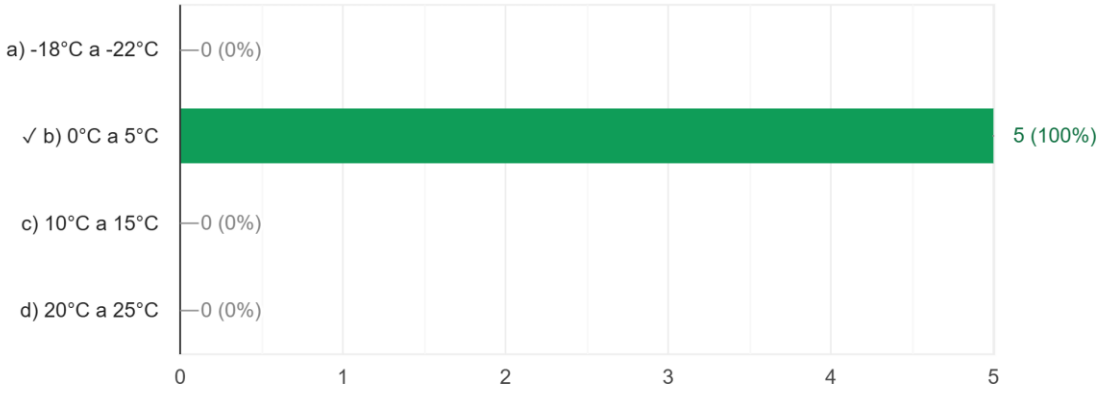
Promedio	Mediana	Rango
4.4 / 5 puntos	4 / 5 puntos	4 - 5 puntos

Distribución de puntos totales



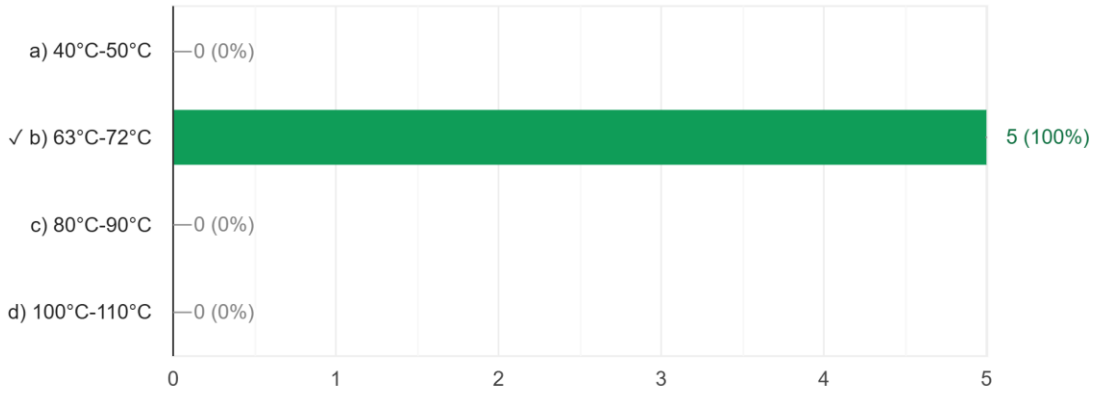
¿Cuál es la temperatura ideal para la refrigeración de alimentos?

5/5 respuestas correctas



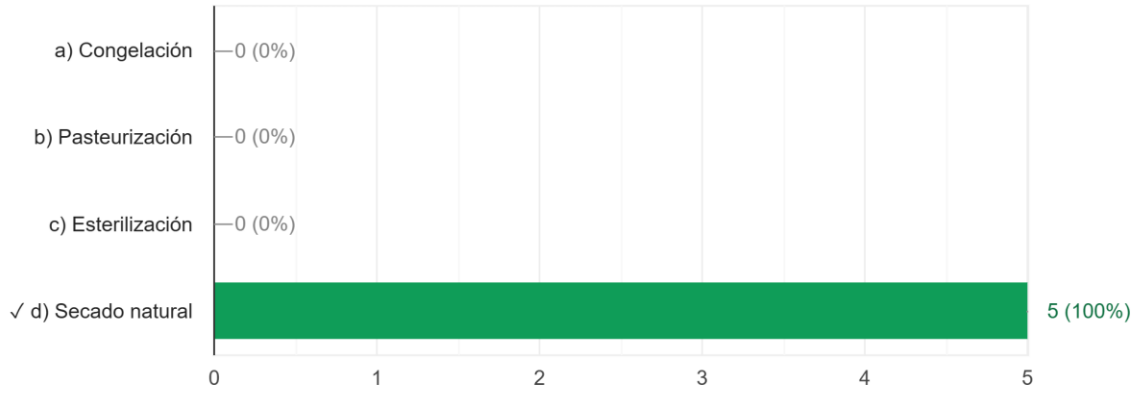
La pasteurización se realiza a temperaturas entre:

5/5 respuestas correctas



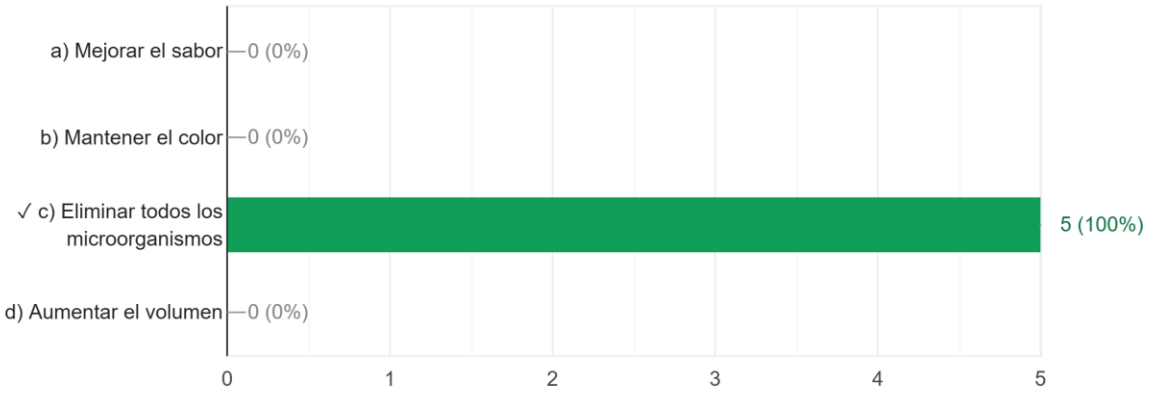
¿Qué método de conservación es más apropiado para las hierbas aromáticas?

5/5 respuestas correctas



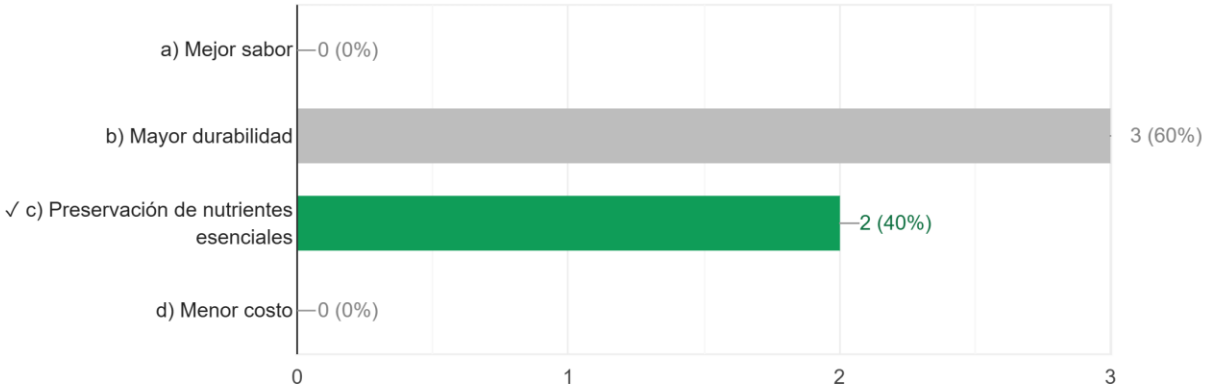
¿Cuál es el principal objetivo de la esterilización?

5/5 respuestas correctas



Una ventaja nutricional de la conservación es:

2/5 respuestas correctas

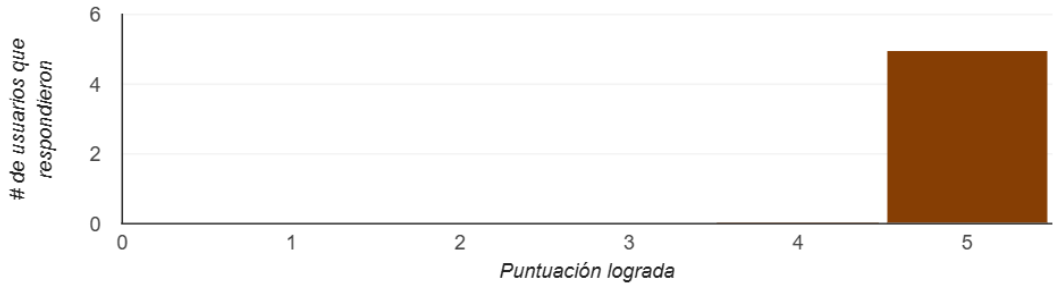


Anexo3. Evaluación Pos-test.

Estadística

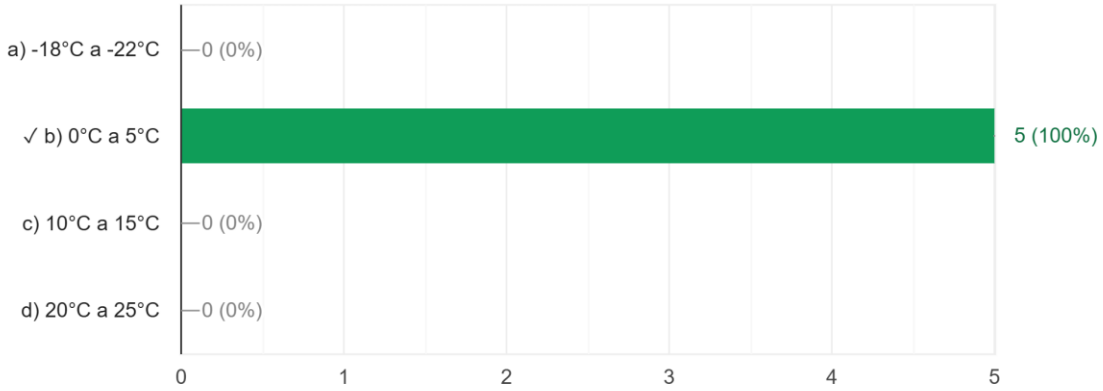
Promedio	Mediana	Rango
5 / 5 puntos	5 / 5 puntos	5 - 5 puntos

Distribución de puntos totales



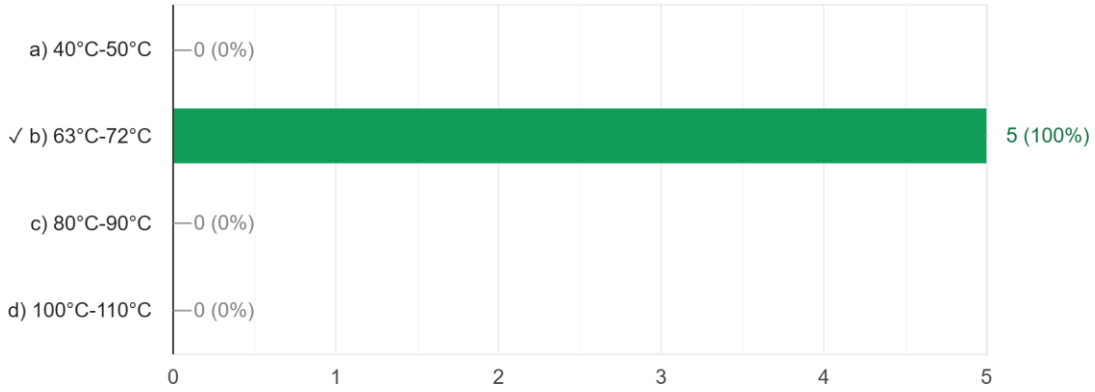
¿Cuál es la temperatura ideal para la refrigeración de alimentos?

5/5 respuestas correctas



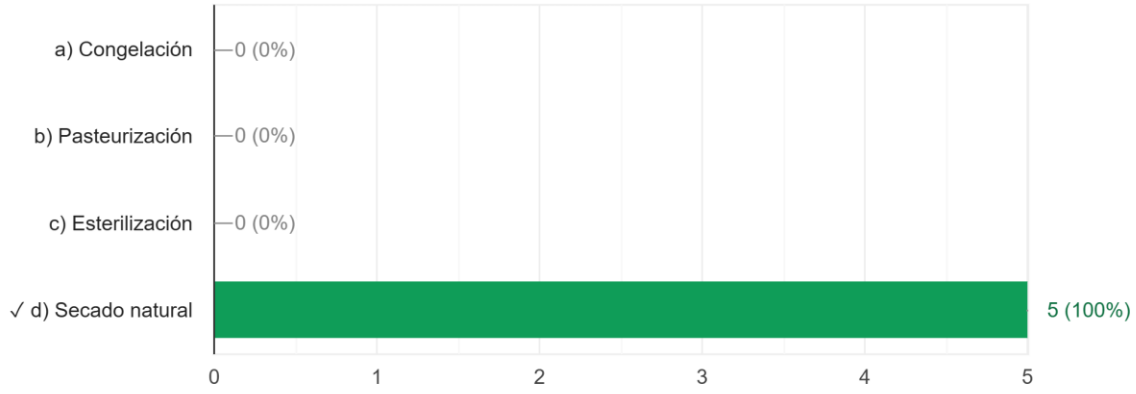
La pasteurización se realiza a temperaturas entre:

5/5 respuestas correctas



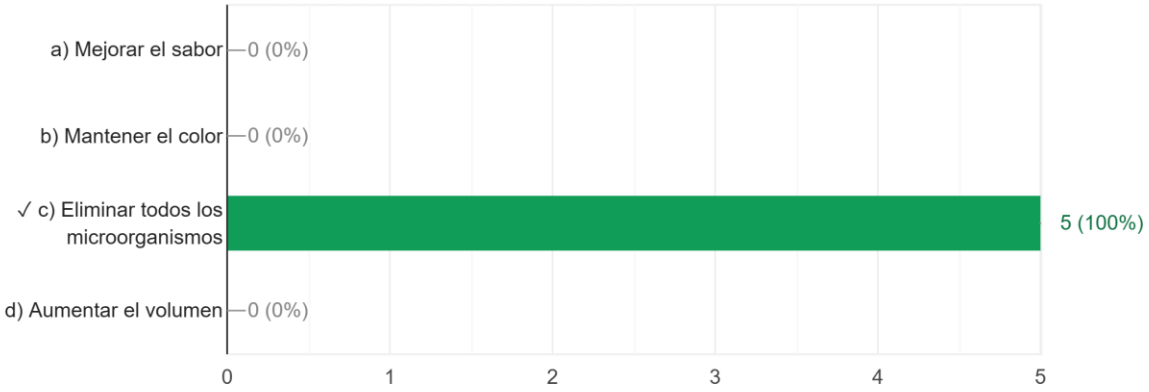
¿Qué método de conservación es más apropiado para las hierbas aromáticas?

5/5 respuestas correctas



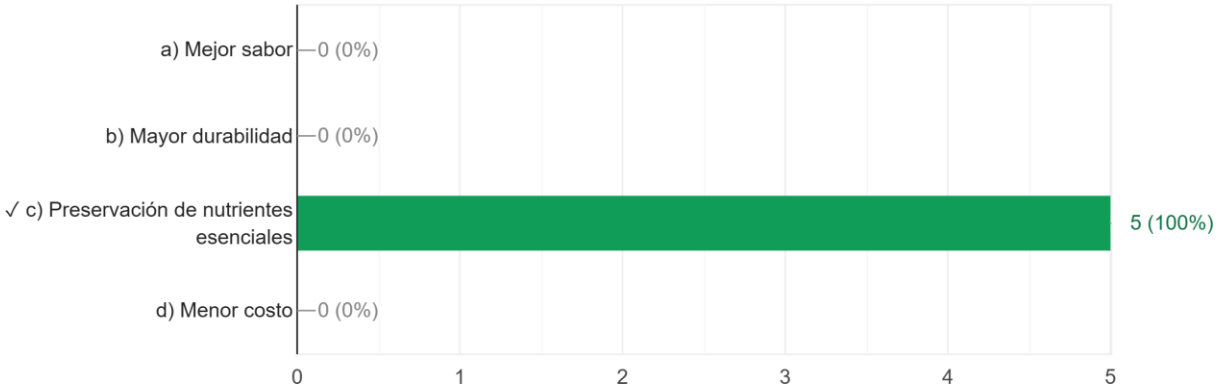
¿Cuál es el principal objetivo de la esterilización?

5/5 respuestas correctas



Una ventaja nutricional de la conservación es:

5/5 respuestas correctas



Anexo 4. Link de pruebas.

https://forms.gle/VSFAfGedHqMr9nb57

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Conservación de Alimentos. 2. Lugar o Localidad o Sede: Chia CIAL 68 3. Fecha y hora: 24/12/2024 3:00 - 4:00 pm
4. Nombre responsable: Laura Suarez Alvarez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo .	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Edelmira Tunjo SC	CC	35474934	CIAL 68	Cocina	NO Aplica	edtulmaica@hotmail.com	3125369452	
2	Amanda Nuñez	CC	35474884	CIAL 68	cocina	N A	janethmaeChotmail.com	3208948855	
3	Flor. Castro,	CC	39739595	CIAL 68	Egencoa	NO AP	— — —	3212483228	Flor Castro
4	Katerine Huelas	CC	1075669469	CIAL 68	Cocina	N/A	orfisfkate12@gmail.com	3115307776	
5	Joseff Beniter	CC	23722681	C1168	COCIN	NA	— — —	3124784576	
6	Laura Tatiana Suarez	CC	1075684771	CIAL 68	T. Alimentos	N.A	tatisuarez298@gmail.com	3213241326	
7	Piedad Torres	CC	51936204	Cial 68	Cocinera	No Aplica	piedadc4@hotmail.com	3043991335	Piedad TZ
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía."

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Escaneado con Scanner App Lite