ACTA N° 05

FECHA: 07 MAYO 2025

HORA: 4:00 pm a 5:00 pm

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil VILLA MARY

TEMA: Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos, tratamientos químicos y métodos de descongelación.

ASISTENTES: Talento Humano del jardín infantil VILLA MARY

ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Saludo
- ✓ Recordatorio temas anteriores
- ✓ Aplicación pre test
- ✓ socialización
- ✓ Aplicación pos test
- ✓ Firma acta.

DESARROLLO:

- ✓ El día 07 de mayo del año en curso se da inicio a la sesión número 5 en el Jardín de Villa Mary, del plan de capacitación de Buenas Prácticas de Manofactura, aclarando dudas del tema anterior; seguidamente la Helena Inés López ingeniera de Alimentos entrega a cada uno de los asistentes un pre- test con el fin de conocer los Conocimientos previos que se tienen sobre el tema.

“Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos” con el propósito de que cada uno de ellas la lea y pongan del tema en mención, dando un espacio de diez minutos para su ejecución. Posteriormente, se dio inicio a la socialización correspondiente a esta sesión.

Haciendo uso de diapositivas las cuales ayudan a tener claridad respecto al tema. Al finalizar la socialización se aplicó el post del tema correspondiente.

Se da inicio a la explicación del tema correspondiente con una pregunta para las participantes acerca de ¿Qué es un alimento? Según el CAA: toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

Los nutrientes Son las sustancias químicas que contiene un alimento y que el organismo utiliza, transforma e incorpora a sus propios tejidos para cumplir con los siguientes fines: ‰ Aportar la energía necesaria para que se mantenga la integridad y el perfecto funcionamiento de las estructuras corporales (Azúcares y grasas). ‰ Proporcionar los materiales necesarios para la formación de estas estructuras. (Proteínas y minerales). ‰ Suministrar las sustancias necesarias para regular el metabolismo (Vitaminas, minerales y Agua).

Conservación de alimentos

Tiene como objetivo mantener la integridad del producto, tanto desde el punto de vista de los caracteres organolépticos, como de su valor nutritivo; además de impedir Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Las ETAS pueden ser: Infección: producida por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: E. coli 0157:H7, Salmonella y Listeria). ‰Intoxicación: a través de la ingestión de toxinas

o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus). Para ello los métodos de conservación deben evitar los factores y/o condiciones ambientales que favorecen a los fenómenos de descomposición y eliminar o disminuir la población microbiana, la carga enzimática y desarrollo de gérmenes patógenos.

Conservación de alimentos Un método de conservación de alimentos es el conjunto de procedimientos y recursos utilizados para preparar y envasar productos alimenticios, con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después preservando sus características organolépticas y sus propiedades nutricionales. Estos métodos implican: los microorganismos y/o sus enzimas. el desarrollo de los microorganismos que se encuentran en los alimentos. los microorganismos y/o

En los equipos de congelación mecánicos, el gas refrigerante se encuentra en un sistema donde cumple un ciclo continuo de compresión, condensación, expansión, evaporación. En la congelación con fluidos criogénicos, a diferencia de la mecánica, el cambio de estado (evaporación) se lleva a cabo cuando los fluidos están en contacto directo con los productos y, en general, no hay un ciclo para su reutilización, sino que son liberados directamente a la atmósfera luego de su cambio de estado de líquido a gaseoso enzimas que provocan alteraciones. utilizando envases que eviten recontaminación y/o reduzcan factores de alteración mecánicos, físicos o químico.

Métodos de descongelación

Se socializan algunos métodos de descongelación de alimentos, cada uno con sus ventajas y desventajas. Algunos de estos son:

1. Descongelación en refrigerador: Este método consiste en colocar el alimento congelado en el refrigerador y dejar que se descongele lentamente. Es un método seguro y recomendado para descongelar alimentos.

2. Descongelación en agua fría: Este método consiste en sumergir el alimento congelado en agua fría y cambiar el agua cada 30 minutos. Es un método más rápido que la descongelación en refrigerador.

3. Descongelación en microondas: Este método consiste en utilizar el microondas para descongelar el alimento congelado. Es un método rápido, pero requiere atención y cuidado para evitar la cocción desigual.

4. Descongelación al aire: Este método consiste en dejar que el alimento congelado se descongele al aire libre. No es un método recomendado, ya que puede permitir el crecimiento de bacterias.

A continuación, se mencionarán algunas consideraciones importantes para tenerlas presenta.

1. Seguridad alimentaria: Es importante seguir las pautas de seguridad alimentaria al descongelar alimentos para evitar la contaminación y el crecimiento de bacterias.

2. Temperatura: Es importante controlar la temperatura durante la descongelación para evitar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura peligrosa (entre 4°C y 60°C).

3. Tiempo: Es importante descongelar los alimentos en un plazo razonable para evitar la pérdida de calidad y textura.

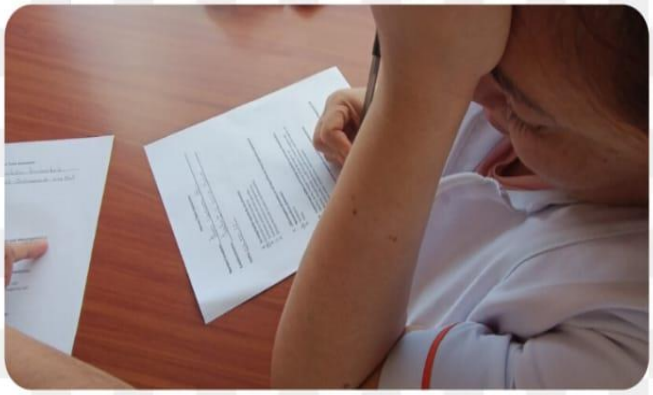
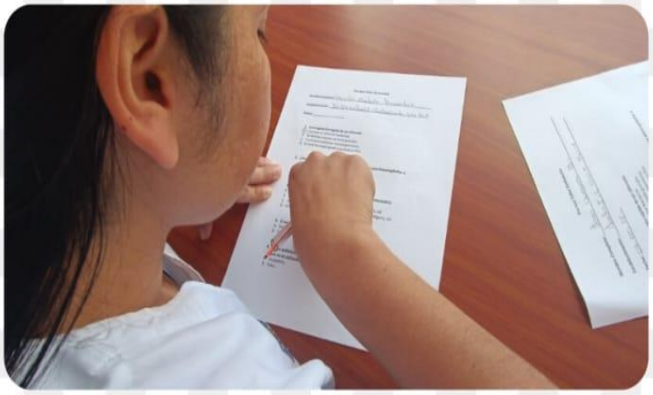
4. Manipulación: Es importante manipular los alimentos descongelados de manera segura e higiénica para evitar la contaminación cruzada.

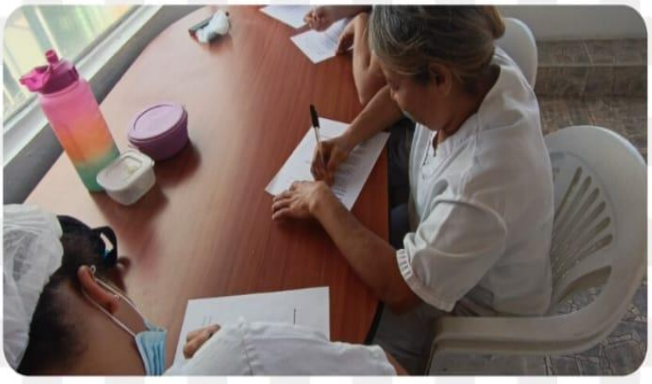
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de ejecución
Próxima capacitación: ***el manipulador de alimentos y sus normas.***	Helena Inés López	23 de Mayo del 2025







Pre test Taller Evaluación

Nombre Completo: Boleima Sierra aníbal

Establecimiento: JIC villa may

Fecha: 02-05-2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Se forman cristales de hielo grandes.
C. Consiste en eliminar microorganismos.
D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
A. Verdadero.
B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
C. Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
A. Verdadero.
B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
A. Verdadero.
B. Falso.

Powered by CamScanner

Pos test Taller Evaluación

Nombre Completo: Zuleima Sierra anibal

Establecimiento: I.E villa mary

Fecha: 07-05-2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Se forman cristales de hielo grandes.
C. Consiste en eliminar microorganismos.
D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
A. Verdadero.
B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
C. Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
A. Verdadero.
B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
A. Verdadero.
B. Falso.

Powered by CamScanner

Pre test Taller Evaluación

Nombre Completo: Rocio Morales Maza

Establecimiento: Jardin Infantil Confinanciado

Fecha: 7 - Mayo - 2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   A. Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   C. Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   A. Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   A. Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pos test Taller Evaluación

Nombre Completo: Rocio Morales Vga

Establecimiento: Jardin Infantil con financiación

Fecha: 7 - Mayo - 2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   A. Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   C. Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   A. Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   A. Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pos test Taller Evaluación

Nombre Completo: Yanis Vergara B.

Establecimiento: J.I.C. VICCA MARY

Fecha: 07-05-25

1. **La congelación rápida de un alimento**
   (A.) Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   (C.) Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   (A) Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pre test Taller Evaluación

Nombre Completo: Jans Vergara B.

Establecimiento: Jardin I. C. Villa Mary

Fecha: 07-05-25

1. **La congelación rápida de un alimento**
   (A.) Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   (A) Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   C. Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   (D) Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pre test Taller Evaluación

Nombre Completo: Tericha Mendoza Hernández

Establecimiento: Jardin Infantil Confinanciado Villa Mary

Fecha: 07-Mayo-2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
   (A.) Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   (B.) Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   C. Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pos test Taller Evaluación

Nombre Completo: Tercilia Mendoza Hernández

Establecimiento: Jardín Infantil Confinanciado Villa Mary

Fecha: 07-Mayo-2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
   (A.) Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   (C.) Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pre test Taller Evaluación

Nombre Completo: Soleida Mendoza

Establecimiento: Jardin Infantil Conciencia villa mayr

Fecha: 07.05.2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
   (A.) Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   (C.) Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pos test Taller Evaluación

Nombre Completo: Soleida Mendoza

Establecimiento: Jardin Infantil confinaciado villa marY

Fecha: 07.05.2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
   (A) Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   (A) Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   (C.) Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   (A) Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner

Pre test Taller Evaluación

Nombre Completo: yesica paola gonzalez gonzalez

Establecimiento: J.I.C.C villa mary

Fecha: 07 mayo 2025

1. **La congelación rápida de un alimento**
A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Se forman cristales de hielo grandes.
(C) Consiste en eliminar microorganismos.
D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
A. Verdadero.
(B) Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
(C) Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
(A) Verdadero.
B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
(A) Verdadero.
B. Falso.

Powered by CamScanner

Pos test Taller Evaluación

Nombre Completo: yesian ruber gonzalez gonzalez.

Establecimiento: J.I.C villa mary

Fecha: 07 mayo 2025.

1. **La congelación rápida de un alimento**
   (A.) Consiste en eliminar bacterias.
   B. Se forman cristales de hielo grandes.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. El hielo formado tendrá una textura fina.

2. **¿Descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

3. **Factores que deben controlarse durante un proceso fermentativo**
   A. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno, sal.
   B. Alcohol, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   (C.) Alcohol, ácido, temperatura, uso de iniciadores, nivel de oxígeno, sal.
   D. Alcohol, ácido, temperatura, nivel de oxígeno.

4. **El escaldado es una operación que utiliza altas temperaturas**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

5. **El frio acelera el endurecimiento del pan, razón por la cual la refrigeración del pan no es utilizada comercialmente**
   (A.) Verdadero.
   B. Falso.

Powered by CamScanner