ACTA N° 39

FECHA: Bogotá, enero 22 de 2025.

HORA: 2:00 pm. – 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación PSB Manejo adecuado de temperaturas en el servicio de alimentos.

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tecnólogo en alimentos
Manipuladores de alimentos (Se anexa lista de asistencia)

Auxiliares de servicios generales (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Presentación del pre test
3. Explicación breve de la importancia de desinfectar espacios antes de usarlos.
4. Presentación del post test

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación dando un saludo inicial a los asistentes, donde se explica, los temas a tratar y se da una sensibilización de la importancia de aplicar las adecuadas temperaturas a cada alimento en cocción o en conservación.

2.Se presenta el pre test y la solución del mismo.

3. Se explicó a los manipuladores cómo el control adecuado de las temperaturas evita la proliferación de microorganismos patógenos.

Se habló sobre temperaturas Seguras de Conservación:

Refrigeración: Mantener alimentos perecederos entre 0 °C y 4 °C.

Congelación: Conservar alimentos a -18 °C o menos.

Se habla adicionalmente sobre la importancia de verificar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación.

Se habló también sobre las temperaturas Seguras de Cocción:

Aves (pollo, pavo): Cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 74 °C.

Carne molida (res, cerdo): Temperatura mínima de 71 °C.

Carnes enteras (res, cerdo, cordero): Cocción media a 63 °C, seguido de un reposo de 3 minutos.

Pescado y mariscos: Cocinar a 63 °C.

Productos cárnicos procesados (salchichas, embutidos): Cocinar hasta 74 °C.

A continuación, se trataron las temperaturas consideradas como zona de Peligro:

Evitar que los alimentos permanezcan entre 4 °C y 60 °C por más de 2 horas.

Buenas Prácticas Relacionadas con la Temperatura:

Uso de termómetros de alimentos para verificar temperaturas internas.

Correcto enfriamiento y almacenamiento de alimentos cocidos.

Prácticas adecuadas de descongelación (en refrigerador, agua fría o microondas).

Después de la explicación de todos los conceptos tratados, los manipuladores comprendieron la importancia de mantener las temperaturas seguras durante la conservación y cocción de alimentos, prevenir riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos a través de buenas prácticas de manipulación.

4. Se entrega el post test y se espera a la solución del mismo dando una retroalimentación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con las temperaturas seguras en la conservación y cocción de los alimentos, utilizar herramientas como termómetros de alimentos para asegurar la inocuidad, reportar cualquier irregularidad en los equipos de refrigeración o congelación.	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 5	A lo largo de la ejecución del contrato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos.



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: Capacitacion BPM manejo de temperaturas S.A. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE 65 3. Fecha y hora: 22-01-2025 2:00Pm.

4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez López. 5. Dependencia responsable: Sub direccion 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	Wilver A Ramirez L	CC	1088444607	CIAE 65	tec Alimentos	No aplica	wilverramirez lopez @gmail.com	3133155992	
2	Isabel Tauo Ortiz	CE	50.955.550	CIAE 65	AUX cocina	No aplica		3204767785	Isabel Tauo
3	Danisa Baloco S.	CC.	26.176.614	CIAE 65	AUX. Cocina	No aplica	baloscodanika@gmail.com	3228985587	Danisa
4	Margarita	C.C	52517881	CIAE 65	AUX S. Jarmod	NO Aplica	3144610346		.Mgr 14
5	Luis Carlos Cardenas	CC	1007228675	CIAE 65	auxiliar	NO APLICA	luiscarcardenas@gmail.com	3144686561	Luis Cardenas
6									
7									
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.

PRE Y POST TEST

BPM Manejo de temperaturas en el servicio de alimentos

Pre test

NOMBRE: Danika Bafeo. S. FECHA: 22- enero 25

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   A. 70 °C
   B. 50 °C
   X 45°C a 75°C

2. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   A. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   B. Al medio ambiente
   X Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

3. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   X Ambiente
   B. Refrigeración a 4°c
   C. Todas las anteriores

Post test

4. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   D. 70 °C
   E. 50 °C
   F. 45°C a 75°C

5. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   D. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   E. Al medio ambiente
   X Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

6. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   D. Ambiente
   E. Refrigeración a 4°c
   F. Todas las anteriores

PRE Y POST TEST

BPM Manejo de temperaturas en el servicio de alimentos

Pre test

NOMBRE: madridninfa FECHA: 22-25

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   A. 70 °C
   B. 50 °C
   C. 45°C a 75°C

2. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   A. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   B. Al medio ambiente
   C. Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

3. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   A. Ambiente
   B. Refrigeración a 4°c
   C. Todas las anteriores

Post test

4. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   D. 70 °C
   E. 50 °C
   F. 45°C a 75°C

5. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   D. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   E. Al medio ambiente
   F. Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

6. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   D. Ambiente
   E. Refrigeración a 4°c
   F. Todas las anteriores

PRE Y POST TEST

BPM Manejo de temperaturas en el servicio de alimentos

Pre test

NOMBRE: Luis Carlos Cardenas FECHA: 22/01/2025

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   A. 70 °C
   B. 50 °C
   X 45°C a 75°C

2. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   A. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   B. Al medio ambiente
   X Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

3. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   X Ambiente
   B. Refrigeración a 4°c
   C. Todas las anteriores

Post test

4. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   X. 70 °C
   E. 50 °C
   F. 45°C a 75°C

5. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   D. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   X Al medio ambiente
   F. Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

6. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   X. Ambiente
   E. Refrigeración a 4°c
   F. Todas las anteriores

PRE Y POST TEST

BPM Manejo de temperaturas en el servicio de alimentos

Pre test

NOMBRE: Isabel Tano Ortiz FECHA: 22-01-2025

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   X A. 70 °C
   B. 50 °C
   C. 45°C a 75°C

2. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   A. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   B. Al medio ambiente
   X C. Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

3. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   ✓ A. Ambiente
   B. Refrigeración a 4°c
   C. Todas las anteriores

Post test

4. ¿Qué temperatura segura debe tener la carne para el consumo humano?

   ✓ D. 70 °C
   E. 50 °C
   F. 45°C a 75°C

5. ¿Método de conservación usado para las carnes?
   D. A temperaturas de 10°c a 14°c.
   E. Al medio ambiente
   X F. Congelación -18°C y refrigeración de 0 a 4°C

6. ¿Un aguacate al igual que un banano que temperatura debe mantener para llegar a un punto adecuado de maduración?
   X D. Ambiente
   E. Refrigeración a 4°c
   F. Todas las anteriores