ACTA N° 09

FECHA: Bogotá D.C, 30 de enero de 2025

HORA: 2:00 p.m. – 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 04

TEMA: Conservación de Alimentos

ASISTENTES: Talento humano servicios generales y manipuladores de alimentos del servicio

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial.
2. Introducción.
3. Objetivo.
4. Desarrollo.

DESARROLLO

1. **Saludo inicial:**

Se inicia con un saludo al equipo de talento humano servicios generales y manipuladores de alimentos indicándoles el tema a socializar, conservación de alimentos.

2. **Introducción:**

En el marco del cumplimiento de los estándares establecidos en el plan de buenas prácticas de manufactura se realiza la capacitación del mes de enero tema conservación de alimentos, tipos de alimentos métodos de conservación, con diferentes actividades para que sean aplicadas en los procesos de almacenamiento de la unidad operativa y así dar cumplimiento con la normativa colombiana.

3. **Objetivo:**

Dar a conocer los métodos de conservación en los alimentos, procesos de conservación tipos de alimentos y como debe ser aplicada en la unidad del servicio de alimento.

4. **Desarrollo:**

Alrededor de las 14:00 p.m. se inicia la socialización con el equipo de talento humano presente, realizando la presentación en power Paint con el apoyo de un computador con el fin de realizar una cualificación inicial respecto al tema a socializar, ver carpeta virtual de la capacitación mes de enero 2025, Se recalca lo tipos de alimentos que se manejan en la unidad operativa y sus diferentes métodos de almacenamiento, se hace un reconocimiento de los equipos de refrigeración y congelación que se tienen en la unidad y los espacios de anaqueles para alimentos no perecederos.

Además de lo mencionado anteriormente, se hace preguntas alusivas al tipo de alimentos y su respectivo almacenamiento ya en campo.

- Se aplica un test de dinámico en la cocina dando varios alimentos a los participantes de la capacitación para que así mismo los almacenaran según las condiciones de cada alimento.

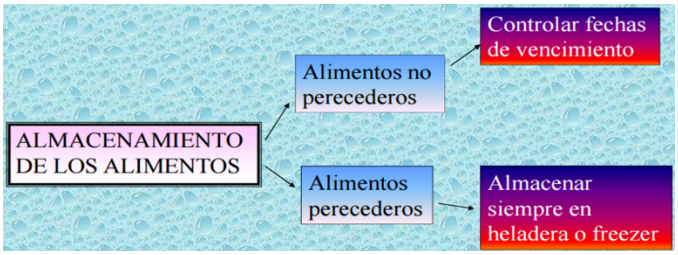
ANALISIS DE RESULTADOS:

Antes de iniciar la charla se realizó un juego de preguntas sobre el tema de a tratar entre los participantes,

¿tipos de alimentos que existen

¿Qué métodos de conservación conocen?

¿tipos de temperatura?



Alimentos no perecederos

Depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

Alimentos no perecederos

Depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION	ALMACENAMIENTO TEMPERATURA AMBIENTE	ALMACENAMIENTO DE CONGELACION
Regular a temperatura de **4ºC**, para almacenar por cortos períodos. No almacenar cárnicos crudos con cárnicos procesados.	La temperatura depende del lugar de ubicación del punto de venta o empresa. Mantener entre **10º -21ºC**	La Temperatura para un correcto almacenamiento es **-18ºC** o más, por períodos hasta 6 meses – 1 año.
No utilizar el refrigerador para enfriamiento de las comidas calientes, sino para almacenamiento. Debe realizarse el enfriamiento previo. Verificar la fecha de vencimiento.	Usar empaques herméticos, que ayuden a conservar las propiedades de los productos. Verificar la fecha de vencimiento. Almacenar fuera de la luz solar..	No debe volver a congelarse lo que ya se ha descongelado, porque hay probabilidad de multiplicación bacteriana. Verificar la fecha de vencimiento.
Monitorear regularmente la temperatura. Evitar la sobrecarga de los equipos, para permitir la circulación correcta del aire frío. Mantener las puertas cerradas. Ubicar materias primas en orden.	Proveer buena iluminación artificial. Conservar el lugar bien limpio y desinfectado. Cuidar que el área esté bien ventilada y libre de plagas	Verificar la temperatura regularmente. Almacenar inmediatamente después de recibido.

COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguimiento a las actividades establecidas para el adecuado almacenamiento de los alimentos	Tecnólogo de alimentos	Permanente.
Cumplimiento a los compromisos establecidos en esta capacitación	Tecnólogo de alimentos	Permanente.

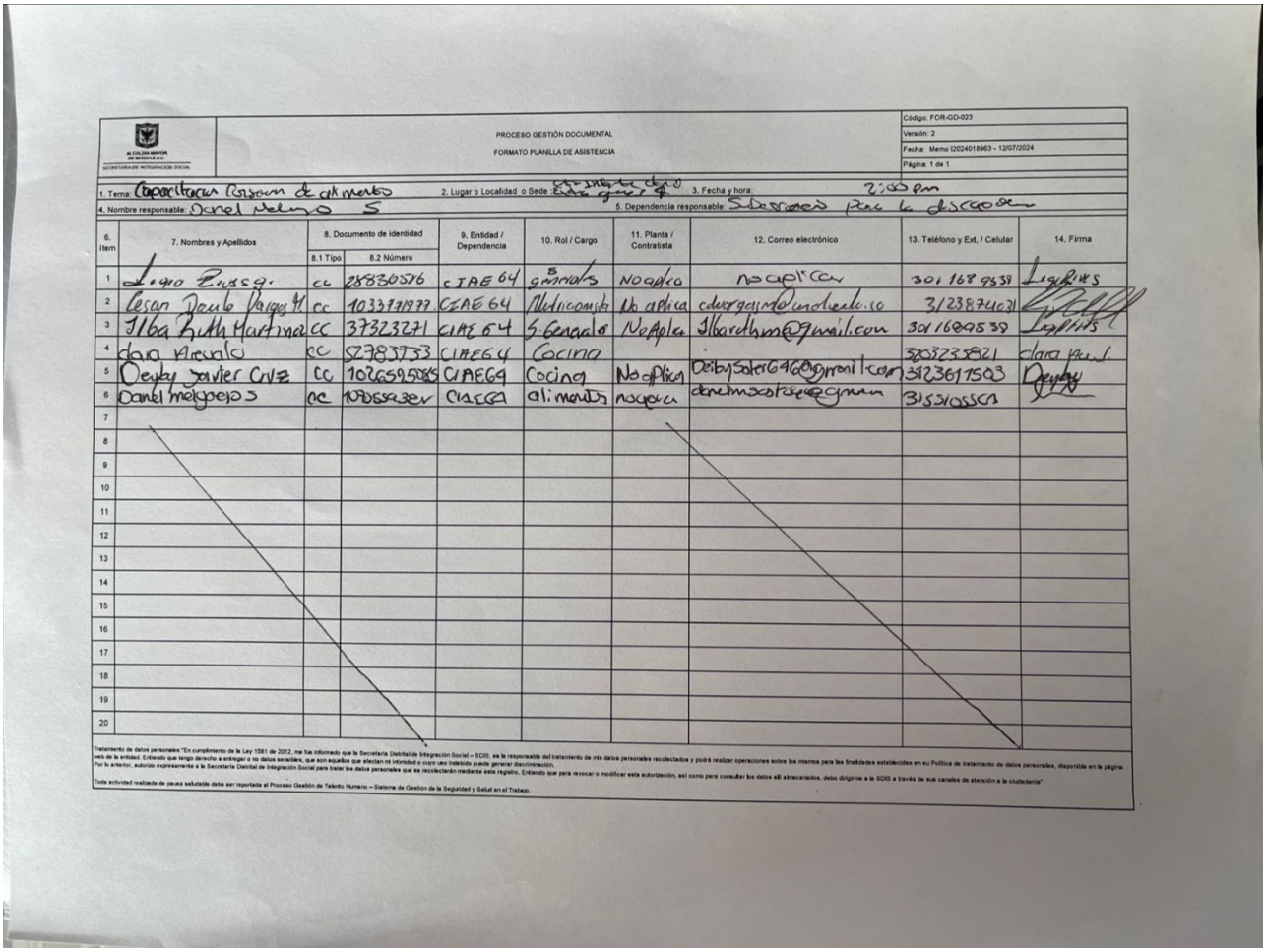
CONVOCATORIA: Por definir.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Ignacio Melgarejo Sastoque	tecnólogo de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico
Elaboro: Daniel Ignacio Melgarejo Sastoque – tecnólogo de alimentos Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4

Listado de Asistencia



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: Capacitación Rescate de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: [illegible] 3. Fecha y hora: 2:00 pm
4. Nombre responsable: Daniel Mejia S 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	Diego Russo	cc	28830576	CIAE 64	gastronomia	No aplica	no aplica	301 168 9538	
2	Cesar David Parra M	cc	1033791977	CIAE 64	Administrativo	No aplica	cdvergara@unbosque.co	3123874031	
3	Ilba Ruth Martinez	CC	37323271	CIAE 64	S. General	No Aplica	Ilbaruthmr@gmail.com	301 6098539	
4	clara Alcalá	cc	52783733	CIAE 64	Cocina			3203238821	clara Alcalá
5	Deiby Javier Cruz	CC	1026595985	CIAE 64	Cocina	No aplica	Deibysalas646@gmail.com	3123617593	
6	Daniel Mejia S	CC	1026543267	CIAE 64	alimentos	no aplica	danielmejiasalazar@gmail.com	3153405574	
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.

Registro fotográfico:

