# ACTA N° 53

FECHA: Bogotá, marzo 20 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación Preparación de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Calculo de cantidades y prealistamiento
    - Que son las temperaturas seguras
    - Influencia de la temperatura en los alimentos
    - Zonas de temperatura
    - Ventajas de mantener las temperaturas seguras
    - Etapas de revisión de temperatura
    - Métodos de preparación de alimentos y finalidad
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Para comenzar se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. En primera instancia, se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test de forma virtual por parte de los asistentes de la capacitación, antes de dar paso al tema central, este consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre temperaturas seguras, con el fin de identificar sus conocimientos previos. El resultado fue del 55% de aciertos en promedio, lo cual indica que se debe reforzar la temática durante la capacitación.
3. Posterior a la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - Para iniciar la capacitación, se menciona que para calcular las cantidades diarias de alimentos se debe conocer en primer lugar el número de participantes que asisten a la unidad operativa, también se debe tener en cuenta el tipo de alimento y sus pérdidas después de la preparación, es decir, el peso bruto y el peso neto de cada alimento, por otro lado, se debe tener en cuenta la derivación dietaría, ya que nos indica las variaciones de los menús según los requerimientos de la población. Se explica que el prealistamiento es el conjunto de actividades previas a la preparación, tales como pelado, cortado y arreglo de ingredientes o el alistamiento de utensilios. Se indica que estas actividades facilitan procesos y generan eficiencia de las labores en el servicio de alimentos.



Powered by CamScanner

- Posteriormente se aclara que las temperaturas seguras para los alimentos son aquellas que se encuentran dentro de rangos específicos en los cuales deben ser almacenados, preparados y cocinados. Estos rangos de temperatura se encuentran por debajo de 5°C o por encima de 65°C.
- A continuación, se destaca que la temperatura influye directamente en la seguridad alimentaria, ya que microorganismos patógenos como bacterias, virus, mohos y levaduras encuentran en ciertas temperaturas condiciones ideales para su rápida proliferación. Por esta razón, los alimentos frescos, tanto crudos como cocidos, nunca deben mantenerse a temperatura ambiente por más de una hora, con excepción de aquellos que se pueden almacenar en seco.
- Después, se describen las distintas zonas de temperatura: la zona caliente, que supera los 65°C, en la cual los microorganismos pueden ser eliminados gracias a los tratamientos térmicos aplicados a los alimentos. Luego, la zona de peligro, que abarca de 4°C a 65°C, donde los microorganismos crecen y se multiplican con rapidez. Finalmente, la zona fría, que se encuentra por debajo de los 4°C, donde la proliferación de microorganismos se detiene o se inactiva, manteniéndose en un estado de latencia. También se explica la importancia de evitar que los alimentos permanezcan en la zona de peligro durante un tiempo prolongado.
- Posteriormente, se destacan los beneficios de mantener los alimentos en temperaturas adecuadas, entre ellos la prevención y reducción del riesgo de contaminación por microorganismos, el aseguramiento de la inocuidad alimentaria, la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, la conservación o mejora de las características sensoriales de los productos, y la protección de la seguridad de los consumidores.
- Para continuar, se describen las etapas en las que es crucial revisar o medir las temperaturas de los alimentos: durante la recepción de materias primas e insumos que requieren refrigeración o congelación, mientras están en almacenamiento, en el transcurso de la preparación de los alimentos, y después del servido, justo antes de ofrecer los alimentos. Estas mediciones deben realizarse con termómetros que estén en buen estado físico y perfectamente limpios. Además, se explica un concepto esencial: mantener la cadena de frío, lo cual es importante para garantizar que los alimentos conserven las temperaturas adecuadas desde su almacenamiento hasta el consumo final. Cualquier interrupción en la cadena de frío podría ocasionar contaminación o enfermedades transmitidas por los alimentos.
- A continuación, se presentan los objetivos de aplicar métodos de cocción a los alimentos, tales como hacerlos más fáciles de digerir, mejorar sus características organolépticas como el sabor, aroma, color y textura, eliminar virus o bacterias que puedan estar presentes, y prolongar su tiempo de conservación.
- Finalmente, se indican los métodos de cocción empleados en el servicio de alimentos, como hervir, freír, saltear, asar y guisar. También se afirma que la elección del método depende del tipo de alimento y del resultado que se desee obtener. Además, se enfatiza la importancia de aplicar la temperatura adecuada durante estos procesos, asegurándose de que sea superior a los 70°C, para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo.

4. Para finalizar se solucionan las dudas por parte de los asistentes y en seguida se desarrolla el diligenciamiento del post test virtual, el cual consta de seis preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 100% de aciertos por parte de todos los partícipes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en el servicio de alimentos.



Powered by CamScanner

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y mantener los alimentos en temperaturas adecuadas. | Asistentes de la capacitación. | Permanente. |

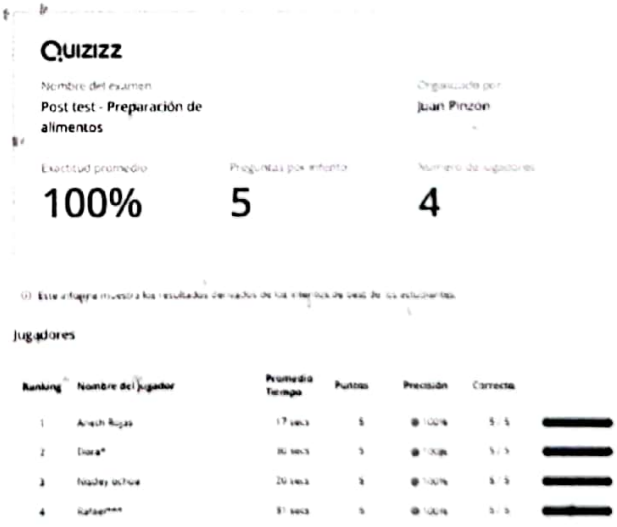
CONVOCATORIA. No aplica.












Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Preparación de alimentos

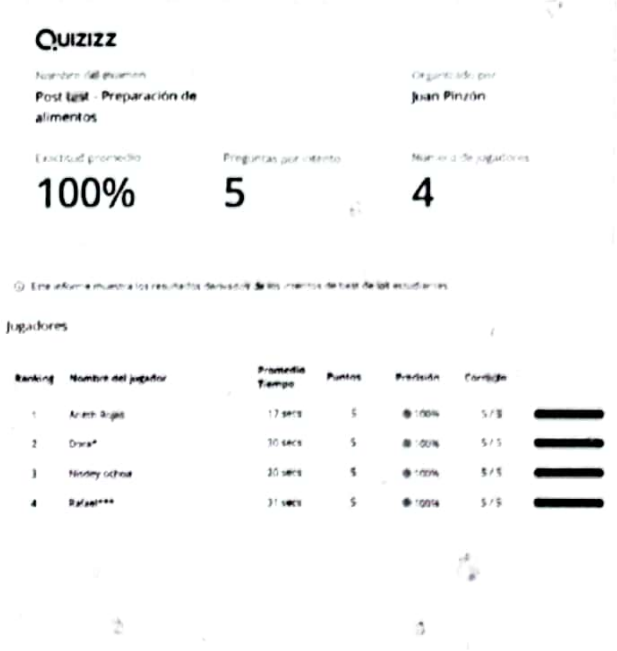
Organizado por: Juan Pinzón

| Exactitud promedio | Total preguntas | Número de jugadores | Intentos de participantes |
|---|---|---|---|
| 100% | 5 | 4 | 4 |

Este informe muestra los resultados fantasma de todos los jugadores de los alumnos

Preguntas

| N.° | Pregunta | Tiempo | Precisión | Respuestas: Correcto | Incorrecto | No respondió |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Para calcular la cantidad de alimentos del día, ¿Se necesita saber cuántos pares pares hagan a la unidad operativa? | 15 secs | 100% | 4 | 0 | 0 |
| 2 | En la zona CALIENTE se microorganismos | 31 secs | 100% | 4 | 0 | 0 |
| 3 | ¿En qué etapas se debe revisar la temperatura de los alimentos? | 19 secs | 100% | 4 | 0 | 0 |
| 4 | Algunos métodos de preparación de alimentos son | 28 secs | 100% | 4 | 0 | 0 |
| 5 | En la zona FRÍA se mantiene o se inhiben la reproducción de los microorganismos | 28 secs | 100% | 4 | 0 | 0 |



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Preparación de alimentos

Organizado por: Juan Pinzón

| Exactitud promedio | Preguntas por intento | Número de jugadores |
|---|---|---|
| 100% | 5 | 4 |

Este informe muestra los resultados fantasma de los intentos de test de los estudiantes

Jugadores

| Ranking | Nombre del jugador | Promedio Tiempo | Puntos | Precisión | Corrigió |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Aneth Rojas | 17 secs | 5 | 100% | 5 / 5 |
| 2 | Dora* | 30 secs | 5 | 100% | 5 / 5 |
| 3 | Nisdey ochoa | 30 secs | 5 | 100% | 5 / 5 |
| 4 | Rafael*** | 31 secs | 5 | 100% | 5 / 5 |

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Aneth Rojas Torres | Manipuladora de alimentos | CIAE Grupo 1 | Aneth Rojas |
| Nisdey Ochoa Ochoa | Manipuladora de alimentos | CIAE Grupo 1 | Nisdey O |
| Dora Patricia Pinzón | Auxiliar de servicios generales | CIAE Grupo 1 | DORA |
| Rafael Mendivelso Núñez | Auxiliar de servicios generales | CIAE Grupo 1 | Rafael |
| Juan Felipe Pinzón Sarabia | Tecnólogo de alimentos | CIAE Grupo 1 | |

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia



Powered by CamScanner