ACTA N° 66

FECHA: Bogotá, agosto 27 de 2024

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

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación temperaturas seguras en 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.
    - 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 65% 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 comenzar la capacitación, 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.

Powered by CamScanner

- 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.

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.

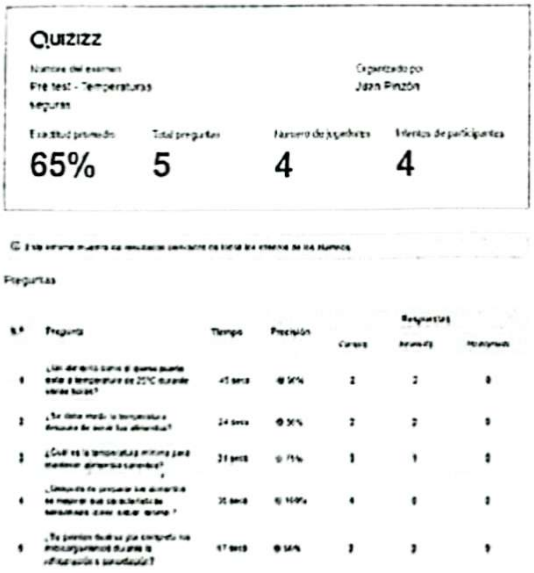
Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. No aplica.









Quizizz

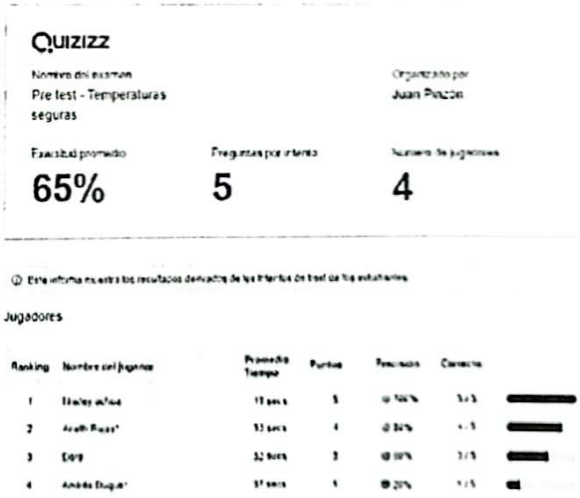
Nombre del examen: Pre test - Temperaturas seguras

Organizado por: Juan Pinzon

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
65%	5	4	4

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcta	Respuestas: Incorrecta	Respuestas: No respondida
1	¿Un dia tenia como si quiera cuanto debe a temperatura de 25°C durante varias horas?	45 seg	50%	2	2	0
2	¿Se debe medir la temperatura durante la cena los alimentos?	24 seg	50%	2	2	0
3	¿Cuál es la temperatura mínima para mantener alimentos calientes?	21 seg	75%	3	1	0
4	¿Después de preparar los alimentos se mejorar que se calentado la temperatura como cocer alimentos?	35 seg	100%	4	0	0
5	¿Se pueden dudas sin cocinado los almacenamiento durante la refrigeración o congelación?	47 seg	50%	2	2	0



Quizizz

Nombre del examen: Pre test - Temperaturas seguras

Organizado por: Juan Pinzon

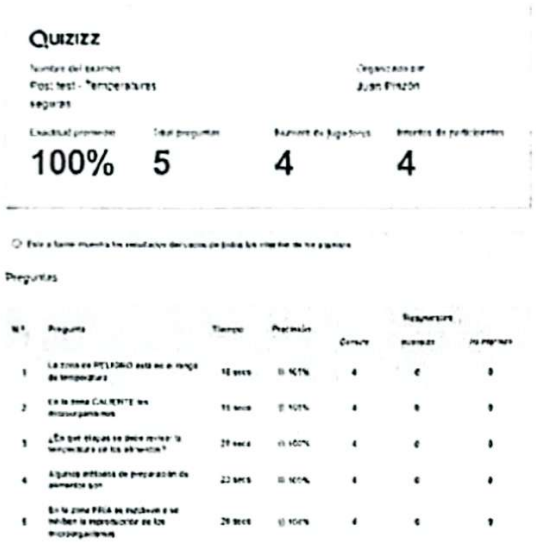
Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
65%	5	4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Maikel Muñoz	19 seg	5	100%	5 / 5
2	Anahi Rozo*	33 seg	4	80%	4 / 5
3	Dani	32 seg	3	60%	3 / 5
4	Andrés Duque*	37 seg	1	20%	1 / 5

Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Temperaturas seguras

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio: 100%

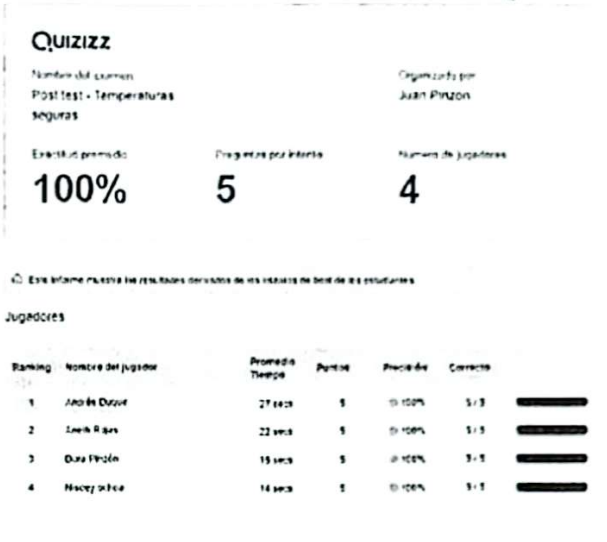
Total preguntas: 5

Número de jugadores: 4

Intentos de participantes: 4

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	incorrecto	no intentado
1	La zona de PELIGRO está en el rango de temperatura	16 secs	100%	4	0	0
2	En la zona CALIENTE los microorganismos	15 secs	100%	4	0	0
3	¿En qué etapas se debe revisar la temperatura de los alimentos?	29 secs	100%	4	0	0
4	Algunas artículos de preparación de alimentos son	23 secs	100%	4	0	0
5	En la zona FRÍA se inactivan o no reciben la reproducción de los microorganismos	29 secs	100%	4	0	0



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Temperaturas seguras

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio: 100%

Preguntas por intento: 5

Número de jugadores: 4

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Andrés Duque	27 secs	5	100%	5 / 5
2	Aneth Rojas	22 secs	5	100%	5 / 5
3	Dora Pinzón	19 secs	5	100%	5 / 5
4	Nisdey Ochoa	14 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	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner