ACTA N° 88

FECHA: Bogotá, septiembre 26 de 2024

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

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación conservación 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.
    - Definición de conservación de alimentos.
    - Ventajas de la conservación de alimentos.
    - Tipos de conservación de alimentos:
    - Conservación por frio.
    - Conservación por calor.
    - Conservación por aditivos.
    - Conservación por deshidratación.
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Inicialmente 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 a tratar durante la capacitación.
2. En primer lugar, 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 cuatro preguntas de selección múltiple sobre conservación de alimentos, con el fin de identificar sus conocimientos previos. El resultado fue del 69% de aciertos en promedio, lo cual indica que se debe reforzar la temática durante la capacitación.
3. Después de la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, para que los temas se comprendan fácilmente, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - En primera instancia, se señala que la conservación de alimentos consiste en una serie de técnicas que se implementan con el propósito de prolongar la duración de los productos alimenticios, especialmente aquellos perecederos como carnes y lácteos, debido a que representan un alto riesgo para la salud pública por su elevado contenido de humedad y nutrientes, Para lo cual se hace necesario aplicar métodos de conservación para mantener estos alimentos.

Powered by CamScanner

- A continuación, se resaltan las ventajas de aplicar métodos de conservación en los alimentos, ya que garantizan su seguridad y calidad. Esto implica una disminución significativa en los riesgos de contaminación bacteriana, lo que reduce la posibilidad de enfermedades transmitidas por alimentos y asegura productos seguros. Además, estos métodos ayudan a preservar las propiedades nutricionales de los alimentos, manteniendo los nutrientes prácticamente intactos a lo largo del tiempo y favoreciendo una dieta equilibrada y nutritiva. Asimismo, se indica que permiten conservar las características organolépticas, es decir, el sabor, aroma, textura y apariencia de los alimentos por un periodo prolongado.
- Posteriormente, Se describen los tipos de conservación más comunes, junto con algunos métodos empleados en el servicio de alimentos de la unidad operativa. Los tipos de conservación mencionados se clasifican en conservación por frío, calor, uso de aditivos y deshidratación o secado.
- Después, se indica que la conservación por frío ralentiza la reproducción y actividad de los microorganismos que causan la descomposición de los alimentos, lo que ayuda a retrasar su deterioro y mantenerlos frescos durante más tiempo. Los métodos empleados en este tipo de conservación son la refrigeración y la congelación. Además, se mencionan los equipos utilizados para este propósito, como el refrigerador y el congelador.
- Posteriormente, se explica que la conservación por calor depende de dos factores clave: el tiempo y la temperatura. Los métodos empleados en esta técnica, como la pasteurización, cocción y esterilización, tienen como objetivo eliminar o destruir los microorganismos que contaminan los alimentos. Por ello, se afirma que productos como la leche UHT (ultra alta temperatura), que ha sido sometida a un tratamiento térmico, pueden almacenarse a temperatura ambiente mientras el envase permanezca cerrado.
- A continuación, se explica que la conservación mediante aditivos puede ser de origen natural o artificial, y su objetivo es impedir el crecimiento de bacterias o hongos que puedan dañar el alimento. Se menciona que, en general, se emplean ácidos o sales para prevenir la oxidación y el deterioro de los productos. Algunos ejemplos de aditivos naturales mencionados incluyen la sal, el vinagre y el aceite, entre otros.
- Después se explica que la conservación mediante deshidratación se utiliza para reducir o eliminar la humedad de los alimentos, lo que impide el crecimiento de microorganismos que prosperan en ambientes húmedos. Se mencionan ejemplos de productos con muy poca o ninguna humedad, como el azúcar, la sal, las harinas y las leguminosas, que pueden almacenarse a temperatura ambiente sin riesgo de deterioro.

4. Para finalizar se resuelven las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de cuatro preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 100% de aciertos por parte de todos los asistentes 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 consultar cualquier inquietud respecto a los métodos de conservación de alimentos.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

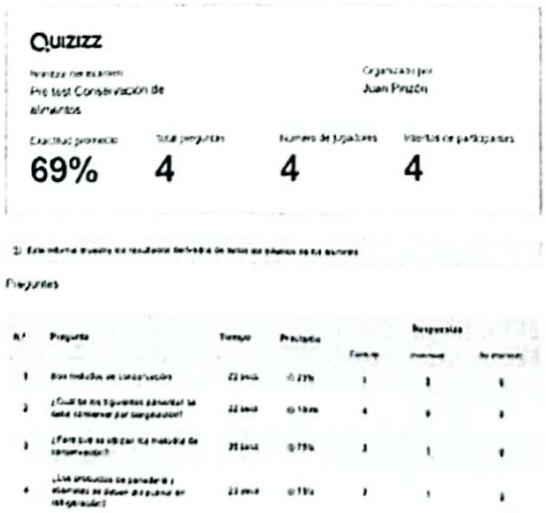
CONVOCATORIA. No aplica.

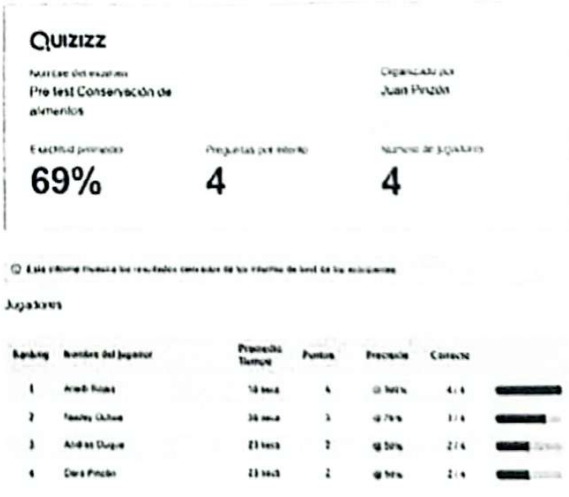




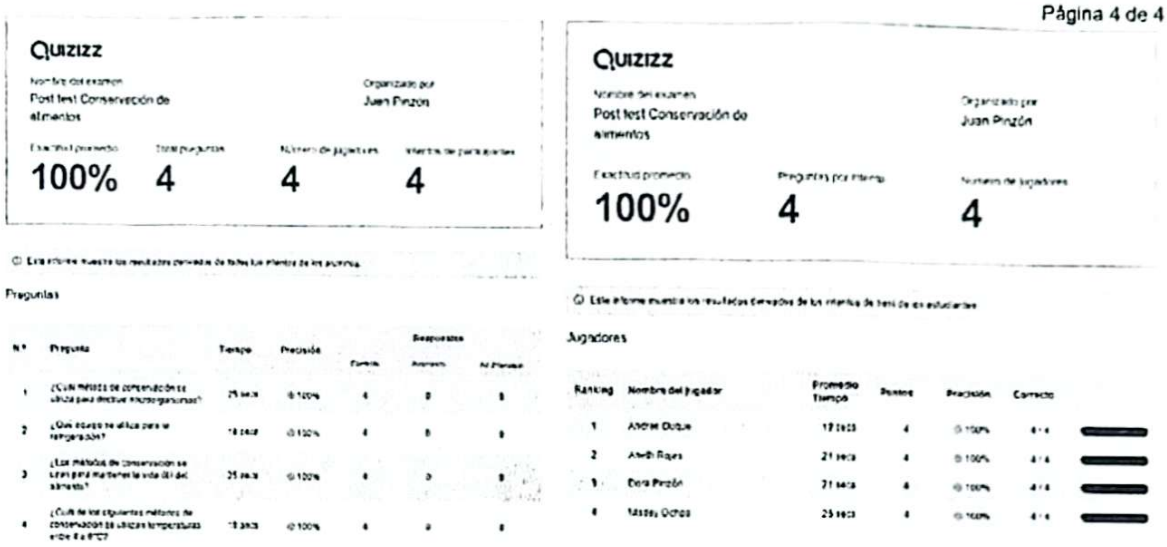


Pre y post test:





Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test Conservación de alimentos

Organizado por: Juan Pinzon

Exactitud promedio: 100%

Total preguntas: 4

Número de jugadores: 4

Miembros del participantes: 4

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No Contestó
1	¿Cuál método de conservación es ideal para destruir microorganismos?	25 seg	100%	4	0	0
2	¿Qué equipo se utiliza para la congelación?	19 seg	100%	4	0	0
3	¿Los métodos de conservación se usan para mantener la vida útil del alimento?	25 seg	100%	4	0	0
4	¿Cuál de los siguientes métodos de conservación se utiliza temperaturas entre 0 a 8°C?	19 seg	100%	4	0	0

Quizizz

Nombre del examen: Post test Conservación de alimentos

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio: 100%

Preguntas por intento: 4

Número de jugadores: 4

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Andres Duque	17 seg	4	100%	4 / 4	
2	Aneth Rojas	21 seg	4	100%	4 / 4	
3	Dora Pinzón	21 seg	4	100%	4 / 4	
4	Nisdey Ochoa	25 seg	4	100%	4 / 4	

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
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Andres
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner