ACTA N°

FECHA: Junio 06 de 2025

LUGAR: Corporación Educativa y Social Waldorf

TEMA: **Inducción y reinducción manejo de temperaturas, tiempos de cocción y gramajes de los ciclos de menú.**

ASISTENTES:

Lina Tatiana Paz Moreno

Viviana Andrea Barbosa Rodríguez

Sandra Yamile Rodríguez Cuervo

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

Francia Alejandra Posada

Diana Marcela Cortes

Jeniffer Alejandra nieto

Leidy Johanna espejo

Gloria Patricia Castellanos

Diana Estefanía Quiñones

Brianda Sirley Soche

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación de manejo de temperaturas, tiempos de cocción y gramajes de los ciclos de menú.

DESARROLLO:

Se realiza capacitación para talento humano de la corporación realizando énfasis en los diferentes tiempos y temperaturas de cocción que se deben tener en la preparación de los diversos alimentos que se le proporcionan a los niños y niñas del programa durante el servicio, teniendo como base el **plan de buenas prácticas de manufactura** del jardín.

Fortaleciendo conocimientos de los procesos de toma de las temperaturas en la recepción, alistamiento, preparación y servido de los alimentos y la cadena de frio en la que deben llegar las carnes y lácteos, teniendo en cuenta los diferentes servicios (nueves reforzados, almuerzo y onces) que se le brindan a los niños y niñas.

Se comparte con el talento humano guía de temperaturas para tener en cuenta en cocina para los diferentes procesos de recepción almacenamiento, cocción, conservación, y servido en mesa.

TEMPERATURAS		
RECEPCIÒN DE ALIMENTOS.		
PRODUCTO	**TEMPERATURA**	**ESTADO**
CARNES	-18º a 0º	congelación
	0º a 4º	refrigeración

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		
PRODUCTO	**TEMPERATURA**	**ESTADO**
CARNES	-18º a 0º	congelación
	0º a 4º	Descongelación

TEMPERATURAS COCCIÒN	
Carne	70º a 130º
Pollo	74º a 130º
Huevos	75º a 130º
Pescado	68º a 130º

CONSERVACIÒN DE ALIMENTOS CALIENTE DE 60º A 70º

CONSERVACIÒN DE ALIMENTOS FRIOS DE 4º A 0º

CONSERVACIÒN DE ALIMENTOS PARA PASAR A MESA 50º A 60º

Durante la capacitación se recuerda los niveles de los niños que se tiene establecido para el servicio de alimentación (de 1 a 2 años y de 3 a 5 años) los cuales se deben tener en cuenta al momento de servir cada uno de los alimentos preparados siempre bajo las temperaturas establecidas para esta actividad, guiándonos por las tablas de gramaje ubicadas en la cocina.

Para finalizar se buscar la estrategia de anotar la temperatura de cada alimento y su gramaje en el momento oportuno para que el servido de los alimentos se pueda agilizar, al igual que se debe contar con todos los elementos necesarios (cucharas medidoras, platos, cucharas tenedores etc.) para realizar un buen servido y manipulación de los alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Gloria Castellanos	Maestra	J.I. waldorf	Gloriac
Diana Cortes	Maestra	J.I waldorf	
Viviana Andrea Barbosa.	Manipulacion Alimentos	J.I. waldorf.	Viviana Barbosa.
Claudia Duarte G	Servicios generales	JI Waldorf	ClaudiaD
Leidy Johanna Espejo	Maestra	J.I Waldorf	Leidy Johanna
Diana E Quiñones	Aux Pedagógica	J.J. waldorf	
Lina Tatiana Paz	Serv. generales	J.I. Waldorf	LinaTPaz
Brianda Sache	Aux Administrativo	J.I. waldorf	Brianda
Sandra Yamile Rodriguez	Manipulacion Alimentos	JI waldorf	Sandra Rodriguez

Jennyfer Alejandra Francia A. Posada	Maestra Responsable	U. Waldorf I.I. Waldorf	Alejandra

Anexos:

Elaboró: Marcela Ortiz