Lugar	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Fecha	21/08/2025 1:00 p.m.
Tema	Cualificación BPM – Control de temperaturas en almacenamiento y manipulación de alimentos
Desarrollo	

1. Objetivo

La presente acta tiene como objetivo documentar la capacitación realizada el día 04 de septiembre de 2025, dirigida al personal de cocina y de servicios generales, enfocada en los protocolos de control de temperaturas durante el almacenamiento y la manipulación de alimentos, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente. Esta capacitación buscó fortalecer las competencias del personal para asegurar la inocuidad alimentaria, reducir riesgos de contaminación microbiológica y química, y garantizar la protección de la salud de los adultos mayores atendidos en el servicio.

2. Introducción a la actividad

En cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria, se llevó a cabo una sesión formativa en la que se abordó la importancia del control riguroso de las temperaturas en cada etapa del proceso alimentario: recepción, almacenamiento, preparación, distribución y conservación de alimentos. Se resaltó que mantener los alimentos dentro de rangos de temperatura seguros es fundamental para prevenir la proliferación de microorganismos patógenos, prolongar la vida útil de los productos y evitar brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

3. Desarrollo del tema

3.1. Durante la jornada se explicó que el **control de temperaturas** es uno de los puntos críticos dentro del sistema de inocuidad alimentaria, ya que los alimentos perecederos requieren condiciones específicas para mantenerse en estado seguro para el consumo. Se destacó la **zona de peligro** de crecimiento microbiano, comprendida entre los 5 °C y 60 °C, en la cual los microorganismos pueden multiplicarse rápidamente, incrementando el riesgo de intoxicaciones alimentarias.

Se revisaron los rangos de temperatura exigidos para cada proceso:

Refrigeración: los alimentos deben mantenerse a temperaturas iguales o menores a 4 °C, con verificación diaria mediante termómetros calibrados.

Congelación: los productos congelados deben almacenarse a -18 °C o menos, asegurando la no interrupción de la cadena de frío.

Preparación y cocción: los alimentos de alto riesgo, como carnes, deben alcanzar temperaturas internas iguales o mayores a 75 °C para asegurar la eliminación de microorganismos.

Mantenimiento en caliente: los platos preparados deben conservarse a temperaturas superiores a 60 °C hasta su distribución.

3.2. Se realizaron ejercicios prácticos de medición con termómetros digitales en cámaras de refrigeración, congeladores y bandejas de servicio, verificando el correcto uso y registro de los valores obtenidos en los formatos institucionales. Se resaltó la importancia de diligenciar diariamente estos registros, ya que constituyen evidencia documental ante auditorías internas y externas.

Además, se discutieron las **consecuencias de un inadecuado control de temperaturas**, tales como la descomposición prematura de los alimentos, la proliferación de bacterias como *Salmonella* o *Listeria*, y los riesgos graves que estas fallas representan para la población adulta mayor, considerada altamente vulnerable.

Finalmente, se concluyó que la responsabilidad del control de temperaturas es compartida entre todo el personal que participa en el manejo de alimentos, requiriendo disciplina en el seguimiento de los protocolos, supervisión constante y compromiso institucional para mantener la inocuidad y calidad de los servicios ofrecidos.

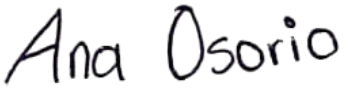
4. Materiales a utilizar

- Computador y proyector
- Presentación digital “Control de Temperaturas en Alimentos”
- Termómetros digitales calibrados
- Formatos institucionales de registro de temperatura
- Registro fotográfico
-

Se anexa lista de asistencia con nombre, cargo y dependencia de los participantes.


21/08/2025 1:30:30 p.m.
#19B -18 Calle 24
Los Mártires
Bogotá


21/08/2025 1:32:23 p.m.
#19B -18 Calle 24
Los Mártires
Bogotá

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	 Gloria Janeth Moreno Zapata	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Johana Marcela Beltrán	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Ana Marcela Osorio Pérez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Jesús Martínez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	El personal se comprometió a realizar el control de temperaturas de manera estricta y documentada, verificando el correcto estado de equipos de refrigeración y cocción, y reportando cualquier desviación inmediatamente a la coordinación.	Manipuladoras de alimentos	Durante la ejecución de sus actividades diarias
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina		