

ACTA N° 662 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS - 2022

FECHA: Cajicá, octubre, 20 de 2022.

HORA: 02:16 p.m. – 02:58 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Temperaturas seguras en alimentos.

ASISTENTES: Karen Gaeth Hennig (responsable de la actividad), Sor Ana Inés Rincón Barbosa (coordinador responsable de la unidad operativa).

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación Temperaturas seguras en alimentos.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

Asegurar y mantener la calidad de los alimentos teniendo en cuenta su conservación en seco, refrigeración, congelación o cocción de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

2. INTRODUCCIÓN:

Uno de los factores más importantes cuando trabajamos como manipulador de alimentos es, además de la higiene, la temperatura a la que se mantienen éstos hasta que son consumidos. Según la normativa higiénico sanitaria, su control es de gran relevancia debido a que la temperatura actúa como defensa ante la producción de

toxinas y microbios. Una máxima en materia de seguridad alimentaria es mantener refrigerados los alimentos fríos y en caliente los alimentos calientes.

3. CAPACITACIÓN TEMPERATURAS SEGURAS EN ALIMENTOS:

El día 20 de octubre se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar y se realizó el respectivo pretest, por medio del armado de un rompecabezas que mostraba las temperaturas de refrigeración, congelación, cocción y zona de peligro.

A continuación, se llevó a cabo la capacitación mediante una actividad practica dando a conocer el funcionamiento básico del termómetro, luego cada manipulador de alimentos realizó la medición de la temperatura de preparaciones con proceso de cocción, de un producto cárnico empacado y de una preparación fría. Durante la actividad se recordaron los siguientes puntos:

- El crecimiento microbiano está directamente relacionado con la temperatura de los alimentos, así los alimentos que se mantienen a temperaturas entre 5° C y 65° C están expuestos a altos niveles de bacterias, dato que este rango está considerado Zona de Peligro, al ser temperaturas idóneas para su multiplicación. Por encima de los 65°C, la mayor parte de las bacterias se destruyen, y de 4° C a -18° C se mantienen latentes.

Finalmente, como refuerzo de lo aprendido se realizó el postest, cada participante ubicó figuras de alimentos en el dibujo de una nevera, reforzando la importancia de no poner alimentos que requieren temperaturas bajas en la puerta, además de la separación entre diferentes tipos de preparaciones.

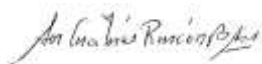
4. MATERIALES A UTILIZAR:

Espacio para el desarrollo de la actividad, tarjetas con prácticas higiénicas, planilla de asistencia.

5. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	11/2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karen Gaeth Hennig	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	

6. ANEXOS: Listado de asistencia.
Evidencia fotográfica.
Pretest y postest.

Elaboró:

Karen Gaeth Hennig

Nutricionista Dietista MND 06897

Evidencia fotográfica.





Código: FOR-GD-023
Versión: 0
Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
Página: 1 de 2

Tema:

Lugar:

Fecha y hora:

20/10/2022 11:20am.

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Jels Cardozo Nieto	21246780	Unidad de cuidado familiar Santo	aux. cocina	jelscardozo9@gmail.com	310726780	Jels Cardozo
2	Olaya Patricia Guzman	35416880	Unidad de cuidado clanta Santo	aux. cocina	Patricia2703@gmail.com	3133174129	Olaya Patricia
3	Adriana Espinosa	31464116	Comunidad de Cuidado Santo	Carbunero	aladurmapachaymalva@gmail.com	3132519093	Adriana Espinosa
4	Carmenza Talacios	35250669	Unidad de cuidado clanta Santo	Auxiliar	—	3123406000	Carmenza Talacios
5	Olaya Julia	22-545-318	Comunidad de Cuidado clanta Santo	aux. cocina	—	3103760045	Olaya Julia

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

PRETEST



POSTEST

