ACTA Nº 027 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS - 2024

FECHA: Cajicá, enero 25 de 2024.

HORA: 02:30 p.m. – 03:10 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Temperaturas Seguras de Almacenamiento

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado
Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

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

DESARROLLO:

1. **Objetivo:**
   Desarrollar un espacio educativo dirigido a los manipuladores de alimentos, en los principios básicos para las prácticas de BPM, indispensables para el adecuado funcionamiento de un servicio de alimentos..

2. **Introducción:**

   Dentro los procesos que se dan en el servicio de alimentos, el control de las temperaturas es tal vez el que requiere la mayor precisión. Por eso es importante detallar cuáles son las temperaturas ideales para los diferentes tipos de alimentos y áreas del servicio de alimentos.

   Se conoce como ‘zona de peligro’ al rango de temperaturas comprendidas entre los 4°C y 60°C. En este escenario, las bacterias encuentran un espacio

ideal para reproducirse, dañando la calidad de los alimentos y poniendo en riesgo la salud de las personas mayores. Por tanto, los productos frescos -tanto crudos como cocinados- nunca deben permanecer a temperatura ambiente por más de una hora.

Evitar que los alimentos estén dentro de la zona de peligro es un esfuerzo que se debe mantener durante todo el proceso de producción en un servicio de alimentos. Por eso, controlar la temperatura en cada etapa será un elemento crucial para ofrecer la máxima seguridad alimentaria.

.

3. Temperaturas de Almacenamiento y de cocción

A excepción de los productos que se guardan en el almacén seco, todos los alimentos deben mantenerse en refrigeración o congelados según sea el caso. Para preservar la frescura de estas materias primas la temperatura adecuada está entre los 0°C y 4°C. De esta manera, el ritmo en que se generan los microorganismos es bastante lenta como para permitir que los alimentos se mantengan en buen estado. Por su parte, los alimentos congelados, deben conservarse alrededor de los -20°C, así la proliferación de bacterias será casi nula y el producto podrá durar por más tiempo.

Un factor muy importante en cuanto al control de las temperaturas en el almacenamiento de alimentos, son los cambios de temperatura. Si recibimos el producto congelado o refrigerado, no podemos tardar más de una hora en guardarlos donde corresponde, de otra manera hay riesgo de que estos lleguen a la zona de peligro. Especialmente si la temperatura ambiente es elevada. Asimismo, si se quieren enfriar o congelar alimentos, hacerlo en el menor tiempo siempre será lo más adecuado.

Temperaturas de cocción

Es preciso señalar que durante la fase previa de preparación también hay un punto fundamental en cuanto a la temperatura. Se trata del proceso de descongelar; para lo cual la recomendación general es nunca hacerlo a temperatura ambiente, sino dentro del refrigerador o por medio del microondas Cuando se opta por la segunda, se deben cocinar los alimentos de inmediato.

Elevar la temperatura de los alimentos para cocinarlos no solo permite eliminar los microorganismos que pudieran haberse desarrollado en ellos, sino que también cambia el sabor, textura y aroma. En promedio, 65° C es la temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias. Sin embargo, muchos alimentos requieren una temperatura más elevada para cocinarse por completo.

Las temperaturas seguras para la cocción de algunos de los alimentos usados con mayor frecuencia son los siguientes:

Carnes rojas: 65° C – 80° C.
Aves: 70° C – 85° C
Pescados: 60° C – 70° C
Vegetales y frutas: 85° C – 100° C
Sopas y guisos: 90° C – 100° C
Frituras: 150° C – 170° C

En caso la comida no se sirva en el momento, los alimentos preparados deben bien mantenerse en altas temperaturas (60° – 80°) o enfriarse en el menor tiempo posible para poder refrigerarse. El propósito de esto es evitar que se llegue a la temperatura de riesgo entre los 4° C y 60° C.

4. Materiales a utilizar:

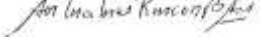
Espacio para el desarrollo de la actividad, información, planilla de asistencia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	01/2024

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de febrero.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	

Elaboró:
Yamile Andrea Viana Osorio
Nutricionista Dietista
MND 03259

Anexos: Listado de asistencia, evidencia fotográfica, pretest y postest.





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Temperaturas Seguras de Alimentos 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos 3. Fecha y hora: 25/01/24 2:30pm-3:10pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Olga Cuca	22-545. 318	Comunidad de cuidados Hogar Clarita Santos	Aux cocina	planta	[illegible]	32 37600 45	Olga Cuca
2	carmenza Pardos	35250662	comunidad cuidadores Hogar Clarita Santos	cosinera	Planta	carmenza 77@mail	317 3706009	carmenza
3	Nancy Fernandez	52735207	Comunidad de cuidado hogar clarita santos	cocinera	Planta	nancireyafer@gmail.com	3197710768	Nancy
4	Aldemar Espinosa Forero	3'146 416	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Su	Auxiliar	Contratista	aldecunga@hotmail.com	3132529897	
5	Olga Patricia Guzmán	35416880	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	cocina	Planta	Patoguz70.@gmail.com	3133174161 Cel	Olga Patricia Guzmán
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Powered by CamScanner

PRETEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		X
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	X	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		X
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		X

POSTEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		X
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	X	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		X
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		✓
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	✓	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		✓
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		✓

POSTEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		✓
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	✓	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		✓
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		✓

GRACIAS ...



Powered by CamScanner

PRETEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDDEZ FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		✓
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?		✓
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		✓
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		✓

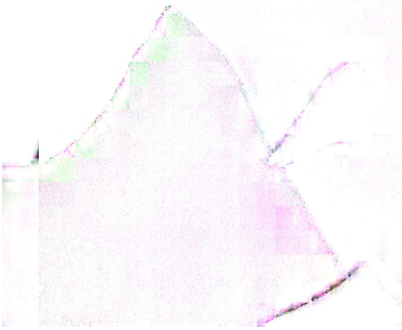
POSTEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		✓
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	✓	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		✓
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		✓

GRACIAS ...



Powered by CamScanner

PRETEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		X
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	X	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		X
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		X

POSTEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		X
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	X	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		X
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?	✓	✓
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	✓	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		✓
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		✓

POSTEST TEMPERATURAS SEGURAS DE ALMACENAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 25 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Se conoce como la zona peligro temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C ?		✓
2	¿La temperatura de refrigeración se encuentra entre 0°C y 6°C?	✓	
3	¿Los alimentos congelados deben conservarse alrededor de los -20°C ?		✓
4	¿La temperatura mínima en la que se eliminan la mayoría de las bacterias es 65°C?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner