ACTA N°254

FECHA: Bogotá, mayo 20 de 2024.

HORA: 12:45 p.m. a 1:50 p.m.

LUGAR: Centro de Comunidad de Cuidado Tierra del Sol.

TEMA: Capacitación BPM: Uso del termómetro

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Socialización de la técnica adecuada para el uso del termómetro en los procesos del servicio de alimentos.

OBJETIVO: Asegurar que los alimentos que llegan al centro, tengan las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.3, se solicita adjuntar mensualmente la capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol da la bienvenida a los asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Socialización del uso del termómetro en los procesos del servicio de alimentos.

DESARROLLO

La temperatura es uno de los factores físicos más relevantes para la seguridad alimentaria y forma parte de los parámetros a controlar dentro de los procesos del servicio de alimentación. Para saber con precisión la temperatura en las distintas etapas que pasan los alimentos, desde la recepción de materia prima hasta el servido del alimento preparado al usuario final, los termómetros específicos para alimentación son una herramienta fundamental.

Romper la cadena de frio o no alcanzar una temperatura adecuada de cocción son riesgos graves para la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos, ya que fuera de las franjas de temperatura que se conocen como seguras los microorganismos patógenos pueden multiplicarse de forma peligrosa. El control de la temperatura durante el transporte, el almacenado, la preparación y el servicio de comidas es una de las tareas fundamentales que además se puede realizar con mayor precisión y facilidad gracias a la diversidad de dispositivos específicos para ello.

Existen diferentes tipos de termómetros, pensados para satisfacer necesidades y usos diferentes, que son herramientas básicas para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, dentro de la legalidad vigente. En cocinas y establecimientos profesionales se utilizan principalmente dispositivos digitales, muy precisos y resistentes para el uso diario.

Medir la temperatura en la recepción: El mantenimiento de la cadena del frío así como las características organolépticas para los alimentos frescos requieren una atención especial en el momento de recibir la materia prima, se debe comprobar que los productos están en perfecto estado; Inmediatamente después de la llegada del proveedor, debe medirse la temperatura, ya sea en la zona de recepción o en el camión.

Control durante el almacenamiento: Mientras mantenemos los alimentos en almacenamiento no es suficiente medir la temperatura interior y de las superficies únicamente una vez al día. Las condiciones requeridas de temperatura durante el almacenamiento deben mantenerse las 24 horas del día y para tener la certeza de que esto es así, la medición debe ser continua.

Medir durante la preparación: También en la fase de preparación de los alimentos, la temperatura es un parámetro muy importante para mantener la calidad y la seguridad. En la cocina la temperatura se mide en el interior de los propios alimentos y también en el horno. En el primer caso se utilizan termómetros de penetración, que permiten medir las temperaturas interiores de las comidas de forma rápida, precisa y segura.

Mientras que, para realizar las mediciones en el horno, se utilizan termómetros con sondas de temperatura intercambiables, que permiten comprobar las temperaturas de los alimentos sin necesidad de abrir la puerta del horno.

Al servir los alimentos: Una vez que los alimentos ya están preparados manteniendo las temperaturas correctas y se ubican en el área de distribución, es necesario seguir controlando las temperaturas para preservar la calidad y la seguridad.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL USO DEL TERMOMETRO

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso:
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- En termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Para alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), para realizar la lectura
- Verificar temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Para revisar temperatura de alimentos congelados, insertar punzón entre dos paquetes congelados sólidos.

METODOLOGÍA

Se inicia indagando sobre los conocimientos previos respecto al uso diario del termómetro en los procesos que se realizan en el servicio de alimentación, se realiza una demostración para reafirmar con la práctica los conceptos obtenidos,

Al finalizar la exposición de la temática se abre espacio para despejar dudas e inquietudes surgidas en la actividad educativa.

MATERIALES

Computador, termómetro de cocina, esferos, pretest y postest.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

Anexos: Listado de asistencia, pretest y postest.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión con periodicidad establecida en anexo técnico.

Elaboró: Rocío Campo Yániz. Nutricionista dietista- CCC Tierra del Sol.

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: BPM - Uso del termometro 2. Lugar: Comunidad Cuidado Tierra del Sol 3. Fecha y hora: 20/05/2024 - 12:45 P.m.

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	Daniela Barco S.	26.176.694	CCC Tierra del Sol	AUX. COCINA	Contratista	daguacerpa@hotmail.com	3228983587	
2	CAROLINA TABORDA RECINO	53159137	Tierra del Sol	AUX. COCINA	CONTRATISTA	—	3006724842	
3	ASTRID CARREÑO	1065847339	CCC TIERRA DEL SOL	AUX. COCINA	Contratista	—	3186976256	
4	Nelly Barreto	25.774351	CCC Tierra del Sol	AUX COCINA	Contratista	—	3104349855	
5	Mario Poveda	1019015342	CCC Tierra del Sol	Tec. SA	Contratista	—	3117547483	
6	Rocio Campo Yañez	32828565	CCC Tierra del Sol	Nutricionista	contratista	Susancampo1970@gmail.com	3006153604	
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

ratamiento 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 e 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.

COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

PRETEST BPM USO DEL TERMOMETRO

NOMBRE Nelly Arrieta Arias

1. ¿En qué procesos del servicio de alimentos se debe utilizar el termómetro?
   En el momento de la preparación
2. Enuncie 3 medidas preventivas para el uso del termómetro
   Que el termometro este en 0 para utilizarlo
   utilizar un termometro para cocción y otro para frio
   Conservar que el termometro este en optimos condiciones para el uso

COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

POSTEST BPM USO DEL TERMOMETRO

NOMBRE Nelly Arrieta Arias

1. ¿En qué procesos del servicio de alimentos se debe utilizar el termómetro?
   Antes de servir el Almuerzo
2. Enuncie 3 medidas preventivas para el uso del termómetro
   Guardar el termometro en su caja correspondiente
   Verificar que el termometro este en 0
   usar un termometro paira frio y otro para caliente

COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

PRETEST BPM USO DEL TERMOMETRO

NOMBRE Danilsa Baloco Sanches

1. ¿En qué procesos del servicio de alimentos se debe utilizar el termómetro?
   En el momento de la cocción
2. Enuncie 3 medidas preventivas para el uso del termómetro
   utilizar un termometro para cocción y otro para frio
   que el termometro este en 0 para utilizarlo,
   Conservar el termometro este en optimos condiciones para usarlo

COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

POSTEST BPM USO DEL TERMOMETRO

NOMBRE Danilsa baloco Sanche

1. ¿En qué procesos del servicio de alimentos se debe utilizar el termómetro?
   antes de servir los Alimentos
2. Enuncie 3 medidas preventivas para el uso del termómetro
   usar un termometro para cocción y otro para frias
   Verificar que el termometro este en 0
   Guardar el termometro en su caja correspondiente

COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

PRETEST BPM USO DEL TERMOMETRO

NOMBRE Ashlin Carreno Rodriguez

1. ¿En qué procesos del servicio de alimentos se debe utilizar el termómetro?

En la hora de la servida de los alimentos.
en los equipos de refregeracion y congelacion

2. Enuncie 3 medidas preventivas para el uso del termómetro

usar un termometro diferente para coccion y uno para equipos de refr
y congelacion
ke el termometro este en 0 para iniciar el uso

COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

POSTEST BPM USO DEL TERMOMETRO

NOMBRE Ashlin Carreno Rodriguez.

1. ¿En qué procesos del servicio de alimentos se debe utilizar el termómetro?

Cuando se resibe mercado, para verificar los equipos de refrigeracion y
congelacion. - para verificar la temperatura de los alimentos a la hora
de la coccion

2. Enuncié 3 medidas preventivas para el uso del termómetro

verificar que el termometro este en 0 para iniciar el uso
Verificar que este en optimas condiciones.
usar un termometro diferente para coccion y equipos congel. y