ACTA No 573 CCC HOGAR NAZARETH – 2021

FECHA: Cogua, mayo 12 de 2022.

HORA: 12:30 pm – 1:00 pm

LUGAR: Consultorio de Nutrición.

TEMA: Capacitación en BPM Conservación de Alimentos

ASISTENTES: Yamile Andrea Viana O. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Ángela Fajardo Coordinadora del CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo de la actividad:**

   Brindar información de la finalidad de la conservación de los alimentos**,** para lograr el mantenimiento de estos por largo tiempo y de manera óptima para su consumo, evitando su descomposición

2. **Introducción de la actividad:** Se socializa los diferentes métodos de conservación de los alimentos.

2.1 Tipos de Conservación de los Alimentos

Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación. Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada. Así como plasma no termal, pascalización o alta presión, bio preservación y la tecnología de obstáculos.

Técnicas de Conservación de los Alimentos y sus Usos

Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.

Ventajas

- Mantenimiento de la cadena de frío
- Neutralización de la actividad bacteriana y descomposición de los productos alimenticios
- Mayor tiempo de conservación
- Preservación de las propiedades

- Ahorro de tiempo, dinero y esfuerzo
- Mayor calidad y nutrición
- Reducción de desperdicios
- Conservación de la salud
- Seguridad alimentaria

En cuanto a su almacenamiento hay que tener en cuenta:

- Almacenar de forma correcta los productos:
- Estibar el área de almacenamiento, es decir, no dejar los alimentos en contacto directo con el suelo ni paredes.
- No almacenar productos alimenticios junto con productos que pueden contaminarlos como productos de limpieza, etc.
- No sobrepasar la capacidad del refrigerador o congelador, debido a que no se enfriarán los productos correctamente.
- Hacer que los productos que llegan primero al almacén, salgan primero; con el fin de que la rotación de los mismos sea adecuada y se tenga en nuestra propiedad productos viejos, que pueden incluso caducarse.

Este sistema se denomina PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir).

- Controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0º- 5ºC, congelación -18ºC).
- Permitir la circulación de aire entre los productos alimenticios.
- No dejar alimentos aptos para el consumo cerca de la zona de basuras o devoluciones.
- Respetar las fechas de vencimiento o consumo preferente que requiere cada producto y viene indicado por el fabricante (no reutilizar los productos una vez que están caducados).
- Dentro de los cuartos fríos, no mezclar alimentos crudos y cocidos, para evitar las posibles contaminaciones cruzadas.
- No introducir alimentos con embalajes sucios, en mal estado o sin etiquetado.
- El almacenamiento de alimentos secos y enlatados se deben conservar en condiciones de una temperatura entre 10°C y 21°C.
- Se debe mantener el empaque original.

Importancia de la Conservación de los Alimentos

Los beneficios son: productos alimenticios en buen estado, previene el crecimiento de microorganismos, reducción de la oxidación de las grasas, inhibición del deterioro visual o reacción de pardeamiento enzimático. También ahorro de costos y recursos, alimentos perecederos con periodos más duraderos, nutrición, calidad y dieta balanceada.

Asimismo reducción de basura, conservación de recursos naturales, prevención de enfermedades, consumo permanente y aprovechamiento al máximo para una mejor calidad de vida.

Resumen: En conclusión, la conservación de los productos alimenticios o preservación de los alimentos; es el proceso por medio de un conjunto de métodos o técnicas de conservación para el cuidado y buena manipulación de los alimentos.

Sus diversos métodos se clasifican según la conservación por: calor, por frio, por reducción del contenido de agua, por concentración, no térmicos y envasado controlado.

Finalmente, el punto negativo de la conservación de los alimentos; es que las alteraciones de los alimentos dependen de su composición, intervención del tipo de microorganismo, de ciertas condiciones de almacenamiento y conservación.

3. Actividad a desarrollar.

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación así como la organización del espacio.
c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post-test
g. cierre

4. Materiales. Pre y post-test y computadora para presentación en Power Point.

5. Compromisos. Aplicar en el servicio de alimentos las prácticas vistas de métodos de conservación en la capacitación.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente de los métodos de conservación de alimentos.	Manipuladores de alimentos, gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone reunión para el mes de junio.

En constancia de lo anterior firman:

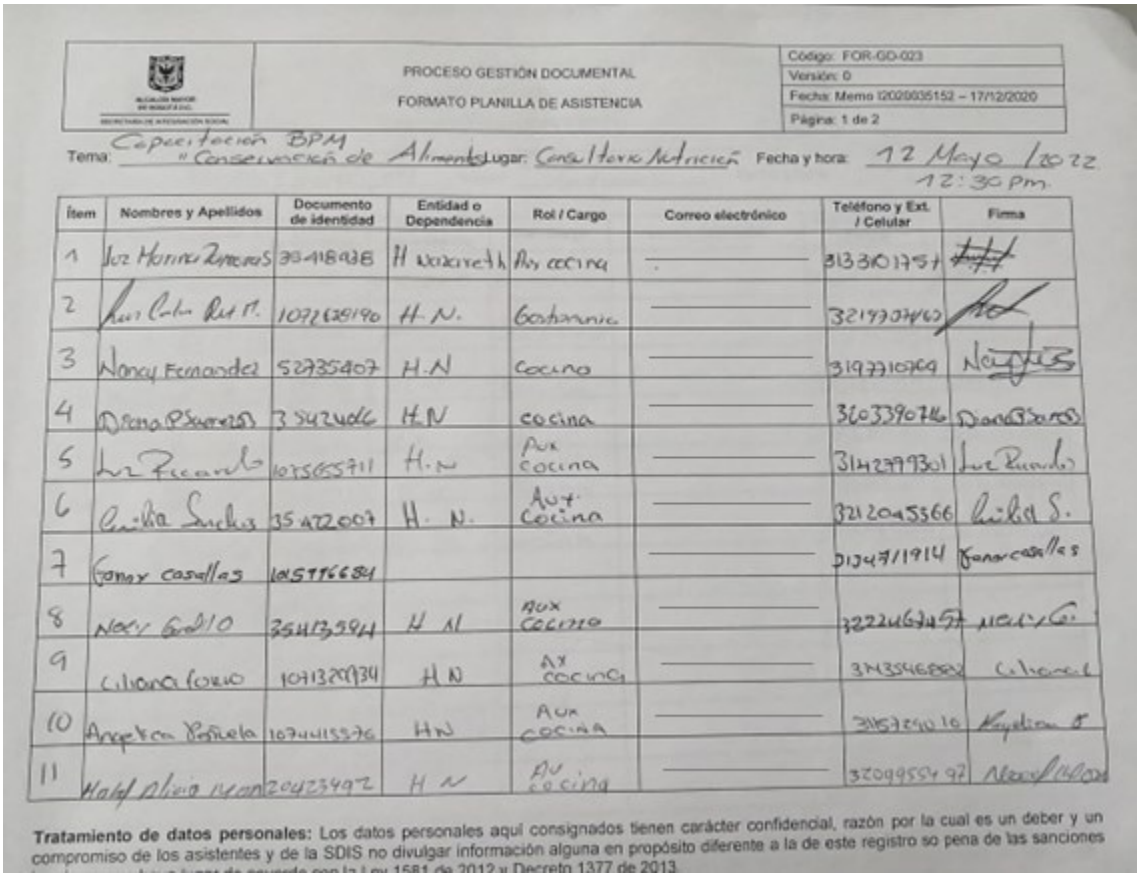
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ángela Fajardo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Yamile Andrea Viana	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista - Nubia Esperanza Arena - Nutricionista

6. **Anexos:** Registro fotográfico y planilla de asistencia.







PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 0
Fecha: Memo 12020035152 – 17/12/2020
Página: 1 de 2

Tema: Capacitación BPM "Conservación de Alimentos" Lugar: Cocina Hervic Nutrición Fecha y hora: 12 Mayo 2022 12:30 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Luz Marina Zamudio	39418938	H Vazcreth	Aux cocina		3133017574	
2	Juan Carlos Ruiz M.	1072628190	H. N.	Gastronomía		3219707462	
3	Nancy Fernandez	52735407	H.N	Cocina		3197710769	
4	Diana P Suarez	3542406	H.N	cocina		3603390746	
5	Luz Ricardo	1075655711	H.N	Aux cocina		3142799301	
6	Cinthia Sachica	35472007	H. N.	Aux. cocina		3212045566	
7	Yonar casallas	1057766834				3104771914	
8	Nancy Godio	35473944	H N	Aux cocina		3222467457	
9	Liliana Forero	1071329934	H N	Aux cocina		3143546882	
10	Angelica Peñuela	1074413576	HN	Aux cocina		3157290110	
11	Holfy Olivia Ricardo	20423492	H N	Aux cocina		3209955497	

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

PRETEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 12 Mayo - 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).	X	

GRACIAS ...

POST TEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 12 Mayo - 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 12 Mayo 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

POST TEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 12 Mayo 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 12 Mayo 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

POST TEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 12 Mayo 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 12 mayo 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

POST TEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 12 mayo 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: mayo12 -22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

POST TEST DE BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: mayo12 -22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO a las técnicas y tipos de conservación de alimentos.

		FALSO	VERDADERO
A	Clasificación de la conservación de los alimentos según las técnicas de preservación tradicionales en: curado, esterilización, refrigeración, congelación, enterrado y la fermentación.		X
B	Según las técnicas de preservación industriales modernas en: pasteurización, envasado al vacío, secado al frio, aditivos artificiales, irradiación, electroporación de campo eléctrico y atmósfera modificada.		X
C	Los diferentes métodos para la conservación de los productos alimenticios se resumen en: refrigeración, congelación, ultra congelación, escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, sazonado, ahumado, y agentes antimicrobianos.		X
D	En el servicio de alimentos no controlar tres veces al día las temperaturas de los cuarto fríos de almacenamiento y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación -18°C).		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner