ACTA GENERAL SOCIALIZACION PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LAS CARNES

REUNION

FECHA: Bogotá, 17/02/2026.

HORA: 13:33 pm

LUGAR: Vía Virtual Whatsapp

TEMA: ACTA GENERAL SOCIALIZACION CAMPAÑA PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LA CARNE

ASISTENTES: Talento Humano de jardín infantil salamandra

OBJETIVO: Dar a conocer al talento humano del jardín infantil salamandra, recomendaciones generales para tener en cuenta al momento de evaluar la calidad de las carnes

ORDEN DEL DÍA:

1) Saludo.
2) Tema.
3) Objetivo.
4) Desarrollo de la reunión
5) Compromisos
6) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 13:33pm se realiza la socialización de la campaña por parte del equipo de Operarias de Nutrición, donde dan a conocer a las familias y al talento humano algunas recomendaciones para evaluar la calidad de las carnes.

Por medio de un folleto, se da a conocer a toda la comunidad del Jardín salamandra, la forma correcta y el paso a paso para realizar este procedimiento.

Se brinda la siguiente información en el folleto:

Calidad
Calidad de la carne para el consumidor medio: estos criterios simplificados y puramente estéticos son los más importantes a la hora de agradar o disgustar a un

comensal. Por regla general, un consumidor suele evaluar la calidad de la carne en función de su apariencia (color, forma y peso), de su equilibrio entre grasa y carne y de sus características organolépticas (terneza, sabor y jugosidad).

IMPORTANTE:

Tener en cuenta a la hora de la compra revisar fecha y lote del producto
El color de la carne responde frecuente- mente a un elemento química llamado mioglobina y a sus variantes. La mioglobina está presente en los músculos y en el esqueleto y es el vector responsable de transmitir el oxígeno por el cuerpo.

Así pues, podemos distinguir tres coloraciones características de la carne en función

- ✓ Color rojo brillante: se produce cuando la mioglobina entra en contacto con el oxígeno. Es decir, una carne sana debería verse con cierta tonalidad rojiza brillante en su exterior.

- ✓ Color rojo intenso: se observa en el interior de la carne. Al no recibir oxígeno, la mioglobina se convierte en desoximioglobina, que dota a la carne de un color rojo más intenso cercano al púrpura.

- ✓ Color rojo oscuro: cuanta más mioglobina, más oscura será la carne. En el caso de animales de mayor edad, la ejercitación frcuente y el desgaste muscular da lugar a concentraciones más altas de mioglobina en la carne, por lo que se tornará más apagada.

EL OLOR

En este factor es donde más importan- cia tiene aplicar el sentido común. La carne cruda es prácticamente inodora, o si acaso, solo desprende un leve aroma a carne. Es precisamente cuando se ca- lienta que comienza a emanar olores que abren más el apetito. Si olfateas una carme y se te dibuja automáticamente una mueca de asco o extrañeza en la ca- ra, lo más probable es que la carne no esté en buen estado.

En cualquier caso, el olor de la carne de animales más viejos olerá más en comparación con la de animales más jóvenes. No obstante, que huele más no significa que huela mal.

LA FIRMEZA

Si la carne cede ante la presión del dedo al apretarla, significa que es de buena calidad. También dependerá del tipo de carne, puesto que carnes como las de buey o vaca son más gruesas y, por en- de, duras. No obstante, una carne que

Por otro lado, la carne tampoco debe sentirse demasiado blanda o tener un aspecto gelatinoso.

TEMPERATURA:

El almacenamiento en frío entre 3 "Cy7°Ces común, aunque la carne se conserva más tiempo a o "Cy se congela a temperaturas muy inferiores, por lo general en torno a-12 °C a- 18 °C (en las cámaras frigoríficas modernas, de-18 °C a-30 °C).

MANTENER CONSTANTE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO CONGELADO

Si la temperatura fluctua puede ocurrir el fenómeno conocido como recristalización (cambio en el tamaño, formay número de los cristales de hielo) lo cual puede ser dañino para la textura de la carne, por lo cual se deben establecer medidas para evitar cambios en la temperatura de los congeladores, como son:

- ✓ Evitar abrir las puertas por largos periodos.
- ✓ Revisar que las puertas del congelador sellen correctamente.
- ✓ No introducir producto caliente al congelador.
- ✓ Revisar que los ciclos de descongelación del equipo sean los adecuados.
- ✓ No sobresaturar con producto.
- ✓ Mantener un adecuado acomodo para permitir la circulación del aire entre los productos.

¡¡RECUERDEN!!

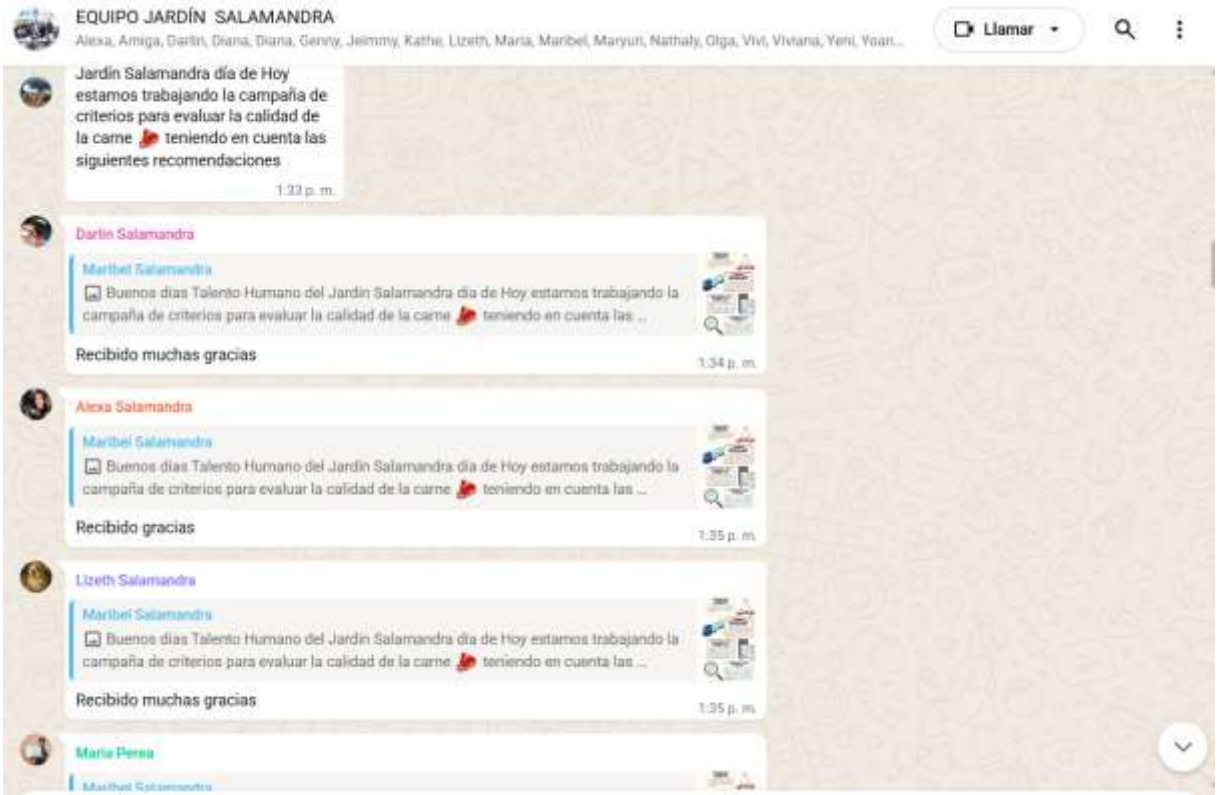
El respectivo lavado de manos antes y después de cada actividad

EVIDENCIA FOLLETO



EVIDENCIAS DE ENVIO DE FOLLETO AL EQUIPO PEDAGOGICO Y EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES





Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Lizeth Paola Vivas Quiñones	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	

María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Genny Alexandra Parra	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Katherine Juliette Herre	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Marybel Rincon Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	

ELABORADO POR: Yeni Patricia Morales Responsable del servicio
Leidy Paola Duque u Profesional de atención a primera infancia