ACTA No 088

FECHA: Zipaquirá, mayo 17 de 2023.

HORA: 12:00 pm – 12:30 pm

LUGAR: CC Hogar Nazareth

TEMA: Conservación de alimentos

ASISTENTES: Juan Pablo Donoso R. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Angela 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:**

   El objetivo de esta capacitación es proporcionar a los participantes los conocimientos y las técnicas necesarias para la correcta conservación de alimentos, con el fin de evitar el deterioro y la contaminación de los mismos, garantizando la seguridad alimentaria.

2. **Introducción de la actividad:**

   Aplicar adecuadamente los conocimientos necesarios para la correcta conservación de alimentos se vuelve parte indispensable en la práctica de preparación de alimentos. En un mundo donde el acceso a alimentos frescos y seguros es fundamental, es de vital importancia comprender y aplicar adecuadas técnicas de conservación para prevenir el deterioro y la contaminación de los mismos.

   Se busca que en esta capacitación se exploraren los factores que afectan la conservación de alimentos, los diversos métodos disponibles y las buenas prácticas que aseguran la calidad y la seguridad alimentaria. A través de una combinación de contenido teórico y evaluativo, adentrar al personal en la conservación de alimentos y brindar las habilidades necesarias para prolongar su vida útil de manera efectiva.

3. **Contenido teórico:**

a) Factores que afectan la conservación de alimentos:

- Temperatura adecuada de almacenamiento.
- Humedad relativa.
- Contaminación cruzada.
- Envasado adecuado.

b) Métodos de conservación de alimentos:

- Refrigeración.
- Congelación.
- Deshidratación.
- Enlatado.
- Fermentación.
- Salazón.
- Ahumado.

c) Buenas prácticas de conservación de alimentos:

- Higiene personal.
- Manipulación adecuada.
- Almacenamiento seguro.
- Etiquetado de alimentos.
- Rotación de inventario.

1 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. Se entrega folleto informativo.
h. Cierre

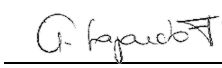
2 Materiales. Pre y post-test plataforma kahoot y computadora para presentación en PowerPoint.

3 Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
1. Cumplir con las normas establecidas para el manipulador de alimentos.	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone reunión para el mes de junio de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Fajardo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Juan Pablo Donoso Reina	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Elaboró: Juan Pablo Donoso Reina – Nutricionista - Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista

Anexos: Registro fotográfico, planilla de asistencia, pre y post test.

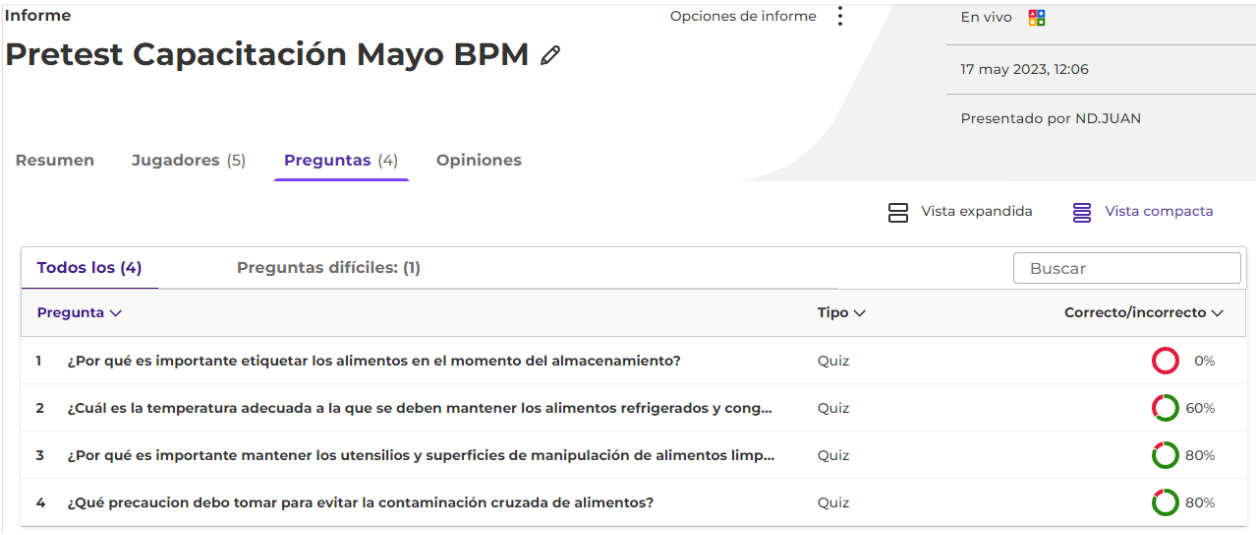

17 may 2023 12:04:26 p. m.
#Hogar Nazareth #Capacitación BPM

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Conservación de Alimentos Lugar: Servicio de Alimentos Fecha y hora: 17 Mayo / 2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JUAN CARLOS RUIZ	1072638190	Hogar Nazareth	Gastrónomo	nazarethzipa@yahoo.com	3219737463	
2	DIANA PATRICIA SUAREZ	35424016	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3203390716	
3	MARIA NELLY GORDILLO	35413594	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3222467457	
4	YEIDIS LUZ RICARDO FERIA	1075655711	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3142779301	
5	MABEL ALICIA MORA CARRILLO	20423492	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3209955497	
6	LUZ NANCY MARTINEZ	65773368	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3106992121	
7	CECILIA SANCHEZ MONTAÑO	35422007	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3212045366	
8	NANCY FERNANDEZ	52735407	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3197710764	
9	OLGA ANGELICA PEÑUELA	1074415576	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3115729010	
10	LUZ MARINA ZAMORA	35418938	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3133101757	
11	BLANCA LILIANA FORERO	1071329734	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3143546882	

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.



Informe

Pretest Capacitación Mayo BPM

Opciones de informe

En vivo

17 may 2023, 12:06

Presentado por ND.JUAN

Resumen | Jugadores (5) | Preguntas (4) | Opiniones

Vista expandida | Vista compacta

Todos los (4) | Preguntas difíciles: (1) | Buscar

	Pregunta	Tipo	Correcto/incorrecto
1	¿Por qué es importante etiquetar los alimentos en el momento del almacenamiento?	Quiz	0%
2	¿Cuál es la temperatura adecuada a la que se deben mantener los alimentos refrigerados y cong...	Quiz	60%
3	¿Por qué es importante mantener los utensilios y superficies de manipulación de alimentos limp...	Quiz	80%
4	¿Qué precaucion debo tomar para evitar la contaminación cruzada de alimentos?	Quiz	80%



Informe

Postest Capacitación Mayo BPM

Opciones de informe

En vivo

17 may 2023, 12:27

Presentado por ND.JUAN

Resumen | Jugadores (5) | Preguntas (4) | Opiniones

Vista expandida | Vista compacta

Todos los (4) | Preguntas difíciles: (1) | Buscar

	Pregunta	Tipo	Correcto/incorrecto
1	¿Por qué es importante etiquetar los alimentos en el momento del almacenamiento?	Quiz	100%
2	¿Cuál es la temperatura adecuada a la que se deben mantener los alimentos refrigerados y cong...	Quiz	100%
3	¿Por qué es importante mantener los utensilios y superficies de manipulación de alimentos limp...	Quiz	100%
4	¿Qué precaucion debo tomar para evitar la contaminación cruzada de alimentos?	Quiz	100%