# ACTA N° 234

FECHA: Cogua, 27 de mayo de 2024.

HORA: 12:00 pm – 12:30 pm.

LUGAR: Hogar Nazareth Zipaquirá.

TEMA: Conservación de Alimentos

ASISTENTES: Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Paulina M. Baracaldo G Nutricionista

Olga Patricia Parra. Coordinadora.

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:** Promover el conocimiento y la aplicación de diversas técnicas de conservación de alimentos, tanto tradicionales como modernas, con el fin de mejorar la calidad y seguridad alimentaria, prolongar la vida útil de los productos alimenticios, reducir el desperdicio y optimizar el almacenamiento, contribuyendo así al bienestar general.

2. **Introducción de la actividad: 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.

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

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 una actividad rompe hielo y 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.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Garantizar las prácticas de conservación de alimentos, asegurando el correcto uso para mantener la calidad y seguridad alimentaria. Promover el almacenamiento y manejo de los productos, promoviendo la rotación eficiente y la prevención de desperdicios. | Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas. | Durante todos los días. |

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Olga Patricia Parra | Coordinadora | Hogar Nazareth | |
| Paulina Baracaldo Guerrero | Nutricionista | Nutricionista | |
| Nubia Esperanza Arenas | Nutricionista | Nutricionista | |

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




Elaboró: Paulina Marleny Baracaldo Guerrero – Nutricionista y Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Maryluz FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Maryluz FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Astrid Rivera FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Astrid Rivera FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Zamora FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Zamora FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Angélica Peñarieta FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Angélica Peñarieta FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Gordillo FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Gordillo FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Fanny Cesalks FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Fanny Cesalks FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Mabel Mora FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Mabel Mora FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sanchez FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sanchez FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**PRETEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

**POS TEST BPM**

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 27/05/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. La conservación de alimentos es esencial para mantener su calidad y seguridad. V/F
2. Los métodos de conservación de alimentos incluyen únicamente técnicas tradicionales como el curado y la fermentación. V/F
3. Los métodos de conservación de alimentos utilizan técnicas de calor, frío, reducción de agua, concentración, métodos no térmicos y envasado controlado. V/F

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: Cap BPM Conservación de Alimentos. 2. Lugar: Hogar Nazareth Zipaquirá 3. Fecha y hora: 27 mayo/2024 12:00pm

| 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 | Yeidis Luz Ricardo | 1075655711 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | yeidisricardo29@gmail.com | 3142779301 | Yeidis LR |
| 2 | Diana Patricia Suarez | 35424016 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | tatianatorres041998@gmail.com | 3203390706 | |
| 3 | Juan Carlos Ruiz | 1072638190 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Contratista | Juanruiz02@outlook.com | 3219137460 | |
| 4 | Nelfa Cecilia Sanchez | 35422007 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | nelfacsm@gmail.com | 3212045366 | |
| 5 | Luz Marina Zamora | 35418938 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | luzmarinazamora6@gmail.com | 3133101757 | |
| 6 | Luz Mery Ibañez | 1023871121 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | luzmeryibañez@gmail.com | 3102490628 | |
| 7 | Angelica Peñuela | 1074415576 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | angelica3114@hotmail.com | 3115729010 | |
| 8 | Yarin Astrid Rivera Sánchez | 1075651078 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | yarinastrid@gmail.com | 3144688289 | |
| 9 | Mabel Alicia Mora | 20423492 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | Mabelmora1808@gmail.com | 3209975497 | |
| 10 | Fanny Casallas | 1015996689 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | paolacasallas684@gmail.com | 3134711914 | |
| 11 | Nelly Gordillo | 35413594 | Hogar Nazareth Zipaquirá | Auxiliar de Cocina | Planta | nellygordillo10@gmail.com | 3222467457 | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |

Powered by CamScanner