ACTA N ° 2

FECHA: 27-03-2026

HORA: 4:30 Pm – 5:15 Pm

LUGAR: Jardín Pepaso

TEMA: Conservación y manipulación de alimentos

ASISTENTES: colectivo de trabajo de jardín infantil

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en PowerPoint Conservación de alimentos
3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del post test.

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pretest

2. Se socializa presentación en PowerPoint Conservación de alimentos

Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del post test.

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano incluido el del servicio de alimentos con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico que se realizará a través del presente año.

Objetivo específico: Socializar la conservación de alimentos.

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en el servicio de alimentos y mantener un medio ambiente saludable dentro de las unidades operativas, se requiere la capacitación continuada en BPM (Buenas Prácticas de manufactura) de todo el talento humano.

Contenido







Causas...

- Contaminación por manipuladores de alimentos.
- Prácticas inadecuadas de almacenamiento.
- Contacto con los manipuladores de alimentos.
- Alimentos o ingredientes contaminados.
- Contacto con superficies contaminadas (equipo, utensilios, paños de limpieza).
- Uso de hielo preparado inadecuadamente.
- Contaminación por los consumidores.

Medidas Preventivas

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad

Paños utilizados en la limpieza

•NO deben guardarse sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en el área de almacenamiento de elementos de aseo.



•Cuando se utiliza un desinfectante en una botella con aspersión, debe utilizarse papel absorbente o desechable.



Contaminación por Hielo

- Empaque de producto
- Presentación de productos en anaquel
- Enfriamiento



Contaminación por Hielo

- Empaque de producto
- Presentación de productos en anaquel
- Enfriamiento



Métodos de conservación de alimentos



Métodos de conservación de alimentos

- Los alimentos tienen ciertas características que los hacen susceptibles al ataque de microorganismos, por ello es importante conocer los **métodos de conservación** que pueden prolongar el tiempo de vida útil de los mismos.

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación a altas temperaturas

- **Escaldado o ebullición**

No es un método de conservación en sí. Suele ser el paso previo a la congelación, especialmente para los vegetales. Las verduras se sumergen en agua hirviendo unos segundos para primero eliminar todos los posibles patógenos de la superficie y después congelarlas.

Métodos de conservación de alimentos

- **Esterilización**

Es un procedimiento que consiste en someter un alimento envasado herméticamente a altas temperaturas durante un cierto período de tiempo con el fin de destruir al completo los posibles microorganismos, patógenos o no, y sus esporas. Podemos esterilizar todo tipo de carne, pescado, verduras y frutas. En mermeladas, almíbares, escabeche, cremas, sopas, salsas y guisados entre otros.

Métodos de conservación de alimentos

. Pasteurización

A diferencia de la esterilización, se aplican temperaturas más bajas, por debajo de los 100ºC, y no se consigue la eliminación total de los microrganismos ni tampoco de las esporas. Sobre todo, se pasteuriza la leche y sus derivados, los zumos aromatizados y las cervezas, pero también platos preparados y salsas.

Métodos de conservación de alimentos

. Refrigeración

Método que conserva los alimentos gracias al descenso de la temperatura. Este proceso reduce la velocidad de las reacciones químicas y disminuye la actividad de los microorganismos.

Métodos de conservación de alimentos

Mediante neveras y que consiste en disminuir la temperatura entre los 0- 5ºC, para que las bacterias que están en los alimentos tarden en proliferar y las enzimas propias de los alimentos trabajen más lentamente.

Métodos de conservación de alimentos

Congelación

- La congelación permite conservar los alimentos por largos periodos de tiempo. Gracias a las bajas temperaturas se detiene la actividad bacteriológica y enzimática que descompone la comida.
- Cuando el producto se descongela, los gérmenes pueden volver a reproducirse, por ello conviene una manipulación higiénica y un consumo rápido del alimento.

Activar Wind

Métodos de conservación de alimentos

- con una reducción de la temperatura a -18ºC, para que el agua del alimento se convierta en hielo y las bacterias, al no disponer de agua líquida, no proliferen. Eso no significa que las erradiquemos, pero sí que conseguimos que no se desarrollen.

Métodos de conservación de alimentos

- Cuando el producto se descongela, los gérmenes pueden volver a reproducirse, por ello conviene una manipulación higiénica y un consumo rápido

del alimento

Métodos de conservación de alimentos

- **Métodos de conservación de alimentos modificando su cantidad de agua**



Métodos de conservación de alimentos

- **Deshidratación**

Es la extracción total o parcial del contenido de agua de un alimento mediante la aplicación de calor.

Métodos de conservación de alimentos

• Desecado

Método tradicional que se basa en conseguir que el alimento pierda su humedad exponiéndolo a las condiciones ambientales naturales, en especial al sol, para que pierda la mayor parte de su agua por evaporación. Entre los productos que se obtienen por este método tenemos la mojama, el bacalao seco o las pasas, entre otros.

Activar Windo

Métodos de conservación de alimentos

• Concentración

Al eliminar parte del agua del alimento, los azúcares o la sal se concentran dando como resultado sabores más pronunciados y una bajada de la actividad del agua o, lo que es lo mismo, del agua disponible para los microorganismos.

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación de alimentos por alteraciones químicas



Métodos de conservación de alimentos

Son técnicas muy antiguas que se utilizan desde la prehistoria y que alargan la vida útil de los alimentos, ayudan a reducir la carga microbiana y disminuyen la velocidad de degradación química de los mismos.

Se clasifican en dos tipos, según se conserve el alimento en medio seco o líquido.

Métodos de conservación de alimentos

En medio seco:

- **Ahumado**

Consiste en aplicar humo directo sobre los alimentos y así impedir la proliferación de microorganismos gracias a las propiedades antisépticas del humo y al efecto del calor. Se emplea sobre todo en embutidos, quesos, carnes, pescados, etc.

Métodos de conservación de alimentos

- **Salazón**

Se cubre el alimento a conservar con salmuera seca. A veces también con azúcar para proteger la parte exterior. Todo ello provoca la deshidratación del producto y, por tanto, se evita la proliferación de microorganismos. Se utiliza en la elaboración de anchoas, cecinas o huevas de pescado secas, entre otros.

Métodos de conservación de alimentos

• En medio líquido:

El alimento se cubre con diferentes líquidos conservadores con el fin de aletargar o impedir la aparición o multiplicación de los microorganismo

Métodos de conservación de alimentos

• Adobo

Preparado líquido compuesto por diversos ingredientes como aceite, vinagre, especias, sal y hierbas aromáticas. Se aplica en frío recubriendo el alimento crudo. De este modo, el aceite protege la comida de la acción del oxígeno y el vinagre dificulta la proliferación de microorganismos.

Activar Wind

Métodos de conservación de alimentos

• Escabechado

Mezcla acuosa, formada por tres partes de aceite y una de vinagre, vino u otro licor, en la cual se cuece el alimento sumergido. Se utiliza sobre todo en carnes, aves, verduras, pescados y mariscos.

Métodos de conservación de alimentos

• Marinado

Consiste en cubrir el alimento con vino y una base de vegetales como cebollas, apio y zanahorias y hierbas aromáticas durante unas horas, dependiendo de la cantidad y la medida del producto. Sobre todo, se emplea en pescados y piezas de caza

Métodos de conservación de alimentos

- **Encurtido**

Se obtiene sumergiendo el alimento en sal y vinagre. Este medio ácido suprime el desarrollo de los microorganismos. Suele utilizarse para verduras crudas o cocidas: pepinillos, cebollitas, zanahorias, nabo, col y ajos, así como para diversas hierbas aromáticas.

Métodos de conservación de alimentos

- **Métodos de conservación de alimentos mediante aditivos**

Los denominados «aditivos alimentarios» son sustancias que se añaden a los alimentos para mejorar su color, su textura, su sabor o, simplemente, para su conservación durante un período más largo de tiempo. Pueden ser de origen natural como la pectina de origen vegetal y el agar obtenido de algas; o bien de origen sintético, debidamente autorizados

Métodos de conservación de alimentos

- **Antioxidantes**

Evitan la degradación química del alimento, causada por el calor, la luz y las trazas de metales prooxidantes. Se utilizan en productos grasos como margarinas, mahonesas, etc. Un antioxidante natural utilizado habitualmente en las elaboraciones de cocina es el ácido ascórbico o vitamina C (presente de forma natural en el zumo de limón).

Métodos de conservación de alimentos

- **Conservantes**

Evitan la degradación biológica del alimento, destruyendo las bacterias, levaduras u hongos, o bien impidiendo o reduciendo su actividad. Se aplican especialmente en conservas cárnicas, en productos de panadería, salsas, etc

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación de alimentos mediante el control de la atmosfera



Métodos de conservación de alimentos

- Técnicas que buscan reducir la presencia de sustancias que favorecen el deterioro de los alimentos o incorporar aquellas que lo detengan dentro del propio envase.

Métodos de conservación de alimentos

• Envasado al vacío

Eliminación de todo el aire existente dentro del recipiente, tales como las bolsas de vacío o barquetas, en que guardamos el alimento. De este modo, se detienen los procesos de oxidación y la multiplicación de gérmenes y se prolonga la vida útil del producto. Los microorganismos que necesitan oxígeno para vivir (aeróbicos) no pueden crecer, pero sí lo hacen los que no necesitan oxígeno (anaeróbicos).

Métodos de conservación de alimentos

• Envasado en atmósfera modificada

Se centra en la realización del vacío al alimento envasado para, después, introducirle una mezcla de gases cuya misión, principalmente, es la eliminación del oxígeno o modificar el porcentaje de los gases que componen el aire. Los gases que suelen utilizarse son el carbónico (CO_2) y el nitrógeno (N_2). El carbónico tiene un cierto poder conservante por si mismo, mientras que el nitrógeno es un gas inerte que lo único que hace es actuar de "relleno" para que los alimentos no queden chafados como si estuvieran al vacío.

Métodos de conservación de alimentos

• Un ejemplo claro de esta práctica, son las bolsas de papas fritas, en las cuales se insufla nitrógeno, porque para que no se enrancien se debe eliminar el oxígeno. Y, por tanto, se debe introducir un gas que evite que la bolsa quede al vacío y se descompongan las papas.

Metodología: Taller virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en PowerPoint, pre y post test.

CONVOCATORIA: Coordinadora

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista	Olga C. Castillo M.	

PRETEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha: _27 de Marzo del 2026 ___ Nombre: _ Laura Valentina Perlaza Dorado _

Responda falso (**F**) o verdadero (**V**)

1.V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2. V** El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3._F_ La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V__ Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. _V__ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6._V__ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7._V__ Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas**.**

8._V__son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9._V__ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente**.**

10._V__ Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

PRETEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha: **27 de Marzo 2026** Nombre: **Kelly Dayhana Pajoy Camacho**

Responda falso (**F**) o verdadero (**V**)

1.V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2. V** El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. F La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas**.**

8.V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente**.**

10.V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

PRETEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha:_____27/03/2026_____ Nombre:__Nancy Duarte_____

Responda falso (F) o verdadero (V)

1.Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de l os crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulació n de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, p años de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos y a cocinados.Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el conta cto entre ellos. V

.2.El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa. V

3.La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta-18℃ C, garantizando la conservación de los alimentos. F

4.Los alimentos pueden congelarse a -8℃, cuando el período de conservación es corto. V

5.Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado,esterilización y pasteuri zación. V

6.___Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (a humado, salazón) y en medio líquido (escabechado,marinado y encurtido) V

7.Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en loposible separado de ali mentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas. V

8.son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con e l piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método d e rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir),diligenciar formatos (control entrada y sal ida de alimentos y control de temperaturas) V

9___Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en produc tos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente. V

10.Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante,temperatura y humedad corr ecta,buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo,suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas V

Elaborado por: Olga Castillo
Nutricionista-Dietista MND 06913

POSTEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha: **27 de Marzo 2026** Nombre: **Kelly Dayhana Pajoy Camacho**

Responda falso (**F**) o verdadero (**V**)

1.V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2. V** El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. F La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas**.**

8.V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente**.**

10.V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

POSTEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha: **27 de Marzo 2026** Nombre: **Kelly Dayhana Pajoy Camacho**

Responda falso (**F**) o verdadero (**V**)

1.V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2. V** El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. F La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas**.**

8.V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente**.**

10.V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

POSTEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha: **27 de Marzo 2026** Nombre: **Sandy Liseth Romero Matiz**

Responda falso (**F**) o verdadero (**V**)

1.V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2. V** El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. F La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas**.**

8.V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente**.**

10.V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

POSTEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha: **27 de Marzo 2026** Nombre: **Laura Valentina Perlaza Dorado**

Responda falso (**F**) o verdadero (**V**)

1.V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2. V** El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. F La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas**.**

8.V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente**.**

10.V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

POSTEST MANIPULACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE CONSERVACION

Fecha: 27 marzo 2026 Nombre: Yuly Paola Patiño Sainea

Responda falso (**F**) o verdadero (**V**)

1._V_ Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2.V___**El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3.V___ La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.F Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5.V___ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6.V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7.V___ Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas**.**

8.V___son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9._V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente**.**

10.V___ Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913