ACTA N °61

FECHA: Bogotá, 18 Marzo de 2026

HORA: 02:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3

TEMA: Capacitación métodos de conservación en los alimentos.

ASISTENTES: Luis Felipe Escobar Tecnólogo en Gastronomía, Ángela Galvis, Arelis Guarnizo Manipuladoras de alimentos, Jenny Niño, Kely Gonzalez servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación de asistencia.
2. Presentación del objetivo de la reunión.
3. Revisión de los métodos de conservación existentes.
4. Propuesta de nuevos métodos de conservación.
5. Conclusiones y cierre de la reunión.

OBJETIVO:

El objetivo de la conservación de los alimentos es prolongar su vida útil manteniendo su calidad, sabor, textura y valor nutritivo, evitando su deterioro y el crecimiento de microorganismos que puedan causar enfermedades. Además, la conservación busca:

- Prevenir la contaminación por bacterias, hongos y otros microorganismos.
- Mantener la inocuidad de los alimentos, para que sean seguros para el consumo.
- Reducir el desperdicio de alimentos al permitir que se mantengan en buen estado por más tiempo.
- Facilitar el almacenamiento y transporte de los productos.
- Conservar las características naturales del alimento como color, olor y nutrientes.

DESARROLLO:

Durante la socialización se realizó la explicación sobre los métodos de conservación de los alimentos, los cuales son técnicas utilizadas para mantener los alimentos en buen estado por más tiempo, evitando su deterioro y el crecimiento de microorganismos que puedan afectar la salud.

Se mencionaron y explicaron algunos de los principales métodos de conservación utilizados en la manipulación y almacenamiento de alimentos:

- **Refrigeración:** Consiste en conservar los alimentos a bajas temperaturas (entre 0 °C y 5 °C). Este método ayuda a retrasar el crecimiento de bacterias y permite que los alimentos se mantengan frescos por más tiempo.
- **Congelación:** Se realiza a temperaturas inferiores a -18 °C. Este método detiene el crecimiento de microorganismos y permite conservar alimentos como carnes, pescados, pollo y verduras durante largos periodos.
- **Deshidratación:** Consiste en eliminar el agua de los alimentos para evitar el crecimiento de bacterias y hongos. Es un método muy utilizado para conservar frutas, hierbas y algunos granos.
- **Salazón:** Se utiliza sal para extraer la humedad de los alimentos, lo que impide el desarrollo de microorganismos. Es común en la conservación de pescados y carnes.
- **Encurtido:** Este método consiste en conservar los alimentos en vinagre o salmuera, creando un ambiente ácido que ayuda a evitar el crecimiento de bacterias.
- **Enlatado:** Se basa en guardar los alimentos en recipientes herméticos previamente esterilizados, evitando el contacto con el aire y prolongando su duración.

Durante la explicación también se destacó que los métodos de conservación sirven para prolongar la vida útil de los alimentos, mantener su calidad, evitar el desperdicio y garantizar que sean seguros para el consumo humano.

Finalmente, se resaltó la importancia de aplicar correctamente estos métodos dentro de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, con el fin de preservar la inocuidad y calidad de los productos.

Compromisos:

Los participantes se comprometen a aplicar correctamente los métodos de conservación de los alimentos aprendidos durante la actividad, con el fin de garantizar la calidad, higiene e inocuidad en la manipulación y almacenamiento de los productos.

Asimismo, se comprometen a cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos, mantener los controles adecuados de temperatura, almacenamiento y limpieza, y poner en práctica los conocimientos adquiridos para evitar la contaminación y el deterioro de los alimentos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
se acuerda seguir fortaleciendo los conocimientos sobre conservación de alimentos, con el objetivo de mejorar las prácticas en la preparación y manejo de los mismos.	Manipuladoras de alimentos, servicios generales.	Permanentemente

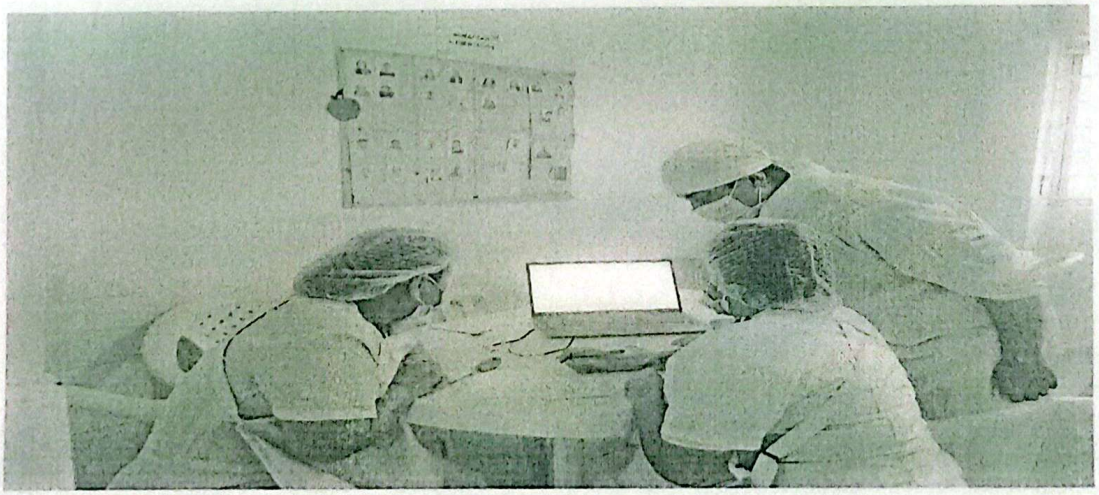
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de abril 2026.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luis Felipe Escobar M	Tecnólogo en Gastronomía	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Ángela Galvis	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Arelis Guarnizo	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Jenny Niño	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Kely Gonzalez	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	

Anexos: REGISTRO FOTOGRAFICO FOLLETO

Elaboró: LUIS FELIPE ESCOBAR MONTOTA – TECNOLOGO EN GASTRONOMIA







BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombre: Jenny Niño - Kely Gonzalez. Fecha: 18-03-2026.

Dependencia CIAE - Grupo PRE TEST

3/3

1. ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos utilizados?
   - Congelación
   - Refrigeración
   - Salazón

2. ¿Cuál es la importancia de la conservación de alimentos?
   Evitar contaminación cruzada. y que los alimentos se dañen y tengan una vida mas duradera.

3. ¿Para que se realiza el pre alistamiento de alimentos en el centro integrarte de atención externo grupo 3?
   Para evitar el daño en los alimentos.

Nombre: Jenny Niño - Kely Gonzalez Fecha: 18-03-26

Dependencia CIAE - Grupo 3

POS TEST

3/3

1. ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos?
   - Deshidratación - Salazón
   - Congelación
   - Refrigeración

2. ¿Cuál es la importancia de la conservación de alimentos?
   Evitar que los microorganismos se reproduzcan.

3. ¿Para qué se realiza el pre alistamiento de alimentos en el centro integrarte de atención externo grupo 3?
   Para evitar el daño en los alimentos.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

3/3

Nombre: Angela Galvis - Arelis Guarnizo Fecha: 18-03-2026

Dependencia CIAE - Grupo 3 PRE TEST

1. ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos utilizados?

- Refrigeración
- Congelación
- Deshidratación

2. ¿Cuál es la importancia de la conservación de alimentos?

Se evita el desperdicio de alimentos, se evita contaminación cruzada. y se evita que se reproduzcan los microorganismos

3. ¿Para que se realiza el pre alistamiento de alimentos en el centro integrarte de atención externo grupo 3?

Para evitar que los alimentos se dañen.

Nombre: Angela Galvis - Arelis Guarnizo Fecha: 18-03-2026.

Dependencia CIAE - Grupo 3

POS TEST

3/3

1. ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos?

- Congelación
- Refrigeración
- Deshidratación
- Enlatado
- Salazón

2. ¿Cuál es la importancia de la conservación de alimentos?

Se evita que se reproduzcan los microorganismos y que halla contaminación

3. ¿Para qué se realiza el pre alistamiento de alimentos en el centro integrarte de atención externo grupo 3?

Para evitar que los alimentos se dañen.

FOLLETO: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

¿Qué es la conservación de los alimentos?

La conservación de los alimentos es el conjunto de técnicas utilizadas para **evitar o retrasar su descomposición**, mantener su **calidad, sabor y valor nutricional**, y permitir que se consuman de forma **segura durante más tiempo**.

Estas técnicas ayudan a controlar el crecimiento de **bacterias, hongos y microorganismos** que dañan los alimentos.

Principales métodos de conservación

1. Refrigeración

Consiste en **guardar los alimentos a bajas temperaturas (0°C a 5°C)** dentro de un refrigerador.

Sirve para:

- Disminuir el crecimiento de bacterias.
- Mantener frescos los alimentos por más tiempo.

Ejemplos:

- Carnes
- Verduras
- Frutas
- Lácteos

2. Congelación

Consiste en **conservar alimentos a temperaturas menores a -18°C**.

Sirve para:

- Detener casi completamente el crecimiento de microorganismos.
- Conservar alimentos durante **meses**.

Ejemplos:

- Carne
- Pollo
- Pescado
- Verduras

3. Deshidratación

Consiste en **eliminar el agua de los alimentos**, lo que impide el crecimiento de microorganismos.

Sirve para:

- Prolongar la duración del alimento.
- Reducir el peso y volumen.

Ejemplos:

- Frutas secas
- Hierbas aromáticas
- Carne seca

4. Enlatado

Consiste en **guardar alimentos en envases herméticos** y aplicar calor para eliminar microorganismos.

Sirve para:

- Conservar alimentos durante **mucho tiempo**.
- Evitar contaminación.

Ejemplos:

- Atún
- Vegetales
- Frutas en almíbar

5. Salazón

Consiste en **agregar sal al alimento para eliminar la humedad** y evitar el crecimiento de bacterias.

Sirve para:

- Conservar alimentos por más tiempo.
- Mejorar el sabor en algunos productos.

Ejemplos:

- Pescado salado
- Jamón curado
- Bacalao

Importancia de conservar los alimentos

La conservación es importante porque permite:

✓ Evitar el desperdicio de alimentos
✓ Mantener la calidad y sabor
✓ Prevenir enfermedades alimentarias
✓ Alargar la vida útil de los productos

✓ Conclusión:
Los métodos de conservación permiten mantener los alimentos seguros y en buen estado por más tiempo. Gracias a estas técnicas es posible almacenar, transportar y consumir alimentos sin que pierdan su calidad.