ACTA N° 32

FECHA: Bogotá, junio 26 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación Preparación de alimentos seguros.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Cálculo de cantidades y prealistamiento
    - Que son las temperaturas seguras
    - Influencia de la temperatura en los alimentos
    - Zonas de temperatura
    - Ventajas de mantener las temperaturas seguras
    - Etapas de revisión de temperatura
    - Métodos de preparación de alimentos y finalidad
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Para comenzar se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. Inicialmente, los asistentes a la capacitación completan el pretest de manera virtual, antes de abordar el tema principal. Este cuestionario incluye cinco preguntas de selección múltiple relacionadas con las temperaturas seguras, con el propósito de identificar los conocimientos previos de los participantes. El resultado promedio fue del 70% de respuestas correctas, lo que refleja la necesidad de reforzar esta temática durante la capacitación.
3. Posterior a la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - Para dar inicio a la capacitación, se explica que para calcular las cantidades diarias de alimentos es fundamental conocer, en primer lugar, el número de personas que asisten a la unidad operativa. También se deben considerar el tipo de alimento y las pérdidas que ocurren durante la preparación, es decir, la diferencia entre el peso bruto y el peso neto. Además, se debe tener en cuenta la derivación dietaría, ya que esta indica las variaciones del menú según los requerimientos nutricionales de la población. Se aclara que el prealistamiento consiste en el conjunto de actividades previas a la preparación, como el pelado, corte y acondicionamiento de ingredientes,

Powered by CamScanner

así como la disposición de utensilios, lo que facilita los procesos y mejora la eficiencia en el servicio de alimentos.

- Posteriormente, se precisa que las temperaturas seguras de los alimentos corresponden a rangos específicos en los que deben ser almacenados, manipulados y cocinados. Estos rangos están por debajo de los 5 °C o por encima de los 65 °C.
- Se resalta que la temperatura influye de forma directa en la seguridad alimentaria, ya que microorganismos patógenos como bacterias, virus, mohos y levaduras encuentran condiciones óptimas para multiplicarse en ciertos rangos térmicos. Por esta razón, los alimentos frescos, tanto crudos como cocidos, no deben permanecer a temperatura ambiente por más de una hora, salvo aquellos que pueden almacenarse en seco.
- A continuación, se describen las diferentes zonas de temperatura: la zona caliente, que supera los 65 °C, donde los microorganismos pueden ser eliminados mediante tratamientos térmicos; la zona de peligro, que va de 4 °C a 65 °C, en la cual los microorganismos se desarrollan rápidamente; y la zona fría, por debajo de los 4 °C, donde la proliferación microbiana se ralentiza o se detiene, manteniéndose los microorganismos en estado de latencia. Se enfatiza la importancia de evitar que los alimentos permanezcan por tiempos prolongados en la zona de peligro.
- Luego, se destacan los beneficios de mantener los alimentos a temperaturas adecuadas, como la prevención de la contaminación microbiana, el aseguramiento de la inocuidad, la reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, la conservación de las características sensoriales de los productos, y la protección de la salud de los consumidores.
- Seguidamente, se detallan las etapas clave en las que se deben verificar o medir las temperaturas: durante la recepción de materias primas que requieren refrigeración o congelación, en el almacenamiento, durante la preparación y al momento del servido. Estas mediciones deben realizarse con termómetros en buen estado y debidamente higienizados. También se aborda el concepto de cadena de frío, esencial para asegurar que los alimentos mantengan la temperatura adecuada desde su almacenamiento hasta su consumo. Cualquier ruptura en esta cadena puede derivar en contaminación o enfermedades de origen alimentario.
- A continuación, se presentan los objetivos de aplicar métodos de cocción, como facilitar la digestión de los alimentos, mejorar sus propiedades sensoriales (sabor, aroma, color y textura), eliminar microorganismos patógenos y prolongar su vida útil.
- Finalmente, se mencionan los métodos de cocción utilizados en el servicio de alimentos, tales como hervido, fritura, salteado, asado y guisado. Se indica que la elección del método depende del tipo de alimento y del resultado esperado. Asimismo, se recalca la importancia de aplicar temperaturas adecuadas, superiores a los 70 °C, para asegurar la inocuidad de los alimentos y que sean aptos para el consumo humano.

4. Para finalizar se solucionan las dudas por parte de los asistentes y en seguida se desarrolla el diligenciamiento del post test virtual, el cual consta de seis preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 95% de aciertos por parte de todos los partícipes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en el servicio de alimentos.

Powered by CamScanner

Compromisos:

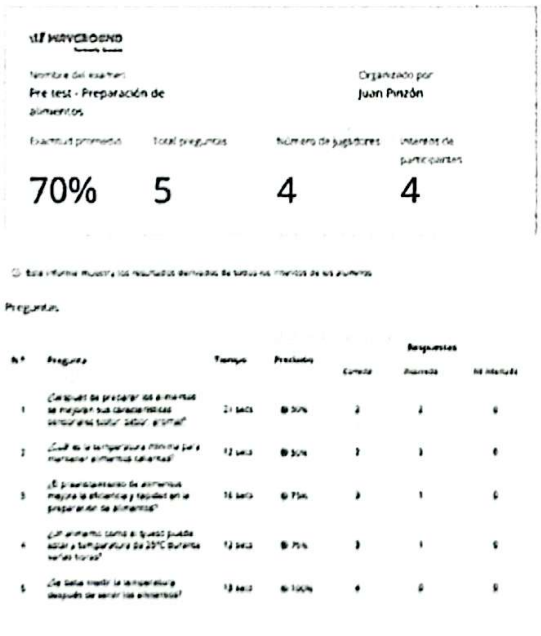
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y mantener los alimentos en temperaturas adecuadas.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.









WAYGROUND

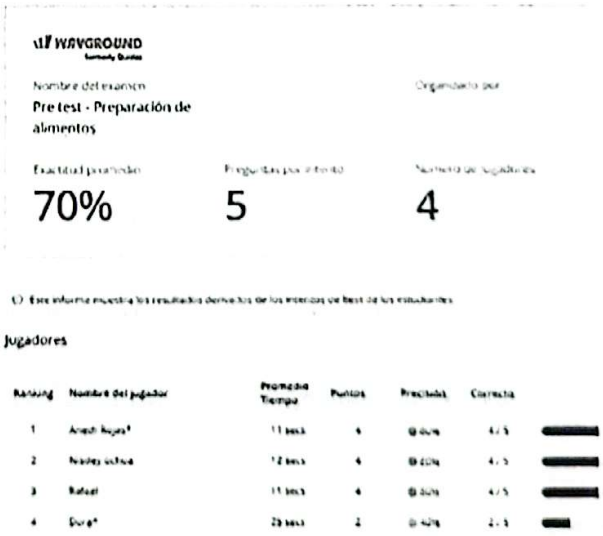
Nombre del examen: Pre test - Preparación de alimentos

Organizado por: Juan Pinzón

Examen aprobado	Total preguntas	Número de jugadores	Número de participantes
70%	5	4	4

Preguntas

N°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcta	Respuestas: Incorrecta	Respuestas: No marcada
1	¿Cómo se prepara un alimento para mejorar sus características sensoriales sabor, olor, color?	21 seg.	50%	2	2	0
2	¿Cuál es la temperatura mínima para mantener alimentos calientes?	12 seg.	50%	2	2	0
3	¿El picado mejora la eficiencia y rapidez en la preparación de alimentos?	16 seg.	75%	3	1	0
4	¿Un alimento como el queso puede estar a temperatura de 25°C durante varias horas?	12 seg.	75%	3	1	0
5	¿Se debe medir la temperatura después de servir los alimentos?	13 seg.	100%	4	0	0



WAYGROUND

Nombre del examen: Pre test - Preparación de alimentos

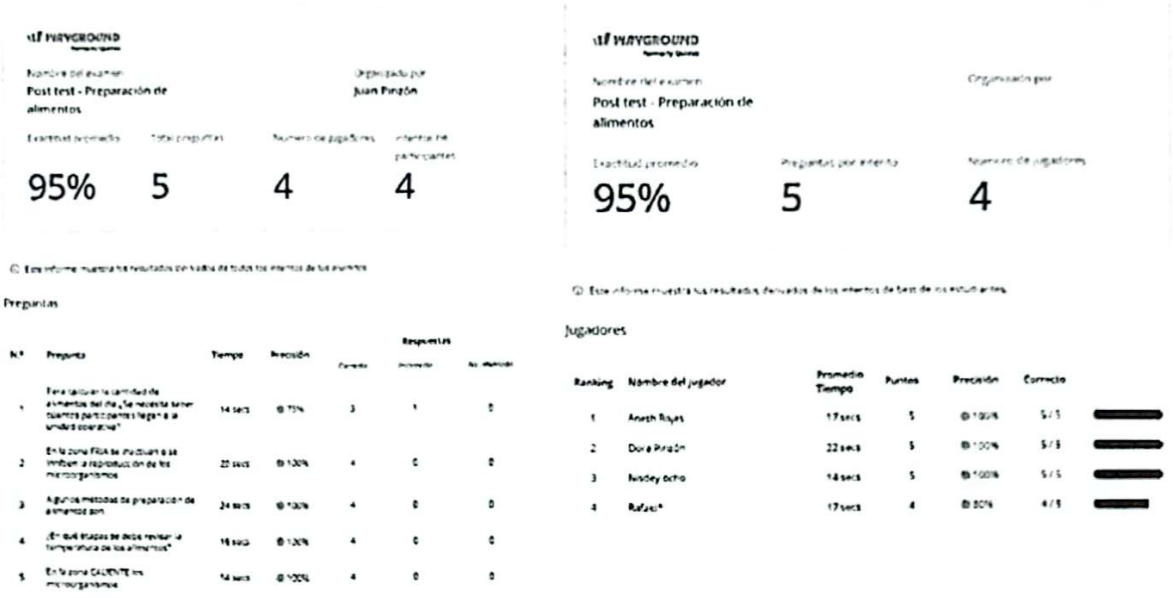
Organizado por:

Examen aprobado	Preguntas por intento	Número de jugadores
70%	5	4

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcta
1	Anahi Rojas*	11 seg.	4	80%	4 / 5
2	Nataly salva	12 seg.	4	80%	4 / 5
3	Rafael	11 seg.	4	80%	4 / 5
4	Dora*	29 seg.	2	40%	2 / 5

Powered by CamScanner



HAYGROUND

Nombre del examen: Post test - Preparación de alimentos

Desplegado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Asistencia de participantes
95%	5	4	4

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Incorrecto	No atendido
1	Para calcular la cantidad de alimentos del día ¿Se necesita tener cuantos participantes llegan a la unidad operativa?	14 secs	75%	3	1	0
2	En la zona FRÍA se inactivan o se limitan la reproducción de los microorganismos	22 secs	100%	4	0	0
3	Algunos métodos de preparación de alimentos son	24 secs	100%	4	0	0
4	¿En qué etapas se debe revisar la temperatura de los alimentos?	18 secs	100%	4	0	0
5	En la zona CALIENTE los microorganismos	14 secs	100%	4	0	0

HAYGROUND

Nombre del examen: Post test - Preparación de alimentos

Organizado por:

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
95%	5	4

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	17 secs	5	100%	5 / 5
2	Dora Pinzón	22 secs	5	100%	5 / 5
3	Nisdey ochoa	14 secs	5	100%	5 / 5
4	Rafael	17 secs	4	80%	4 / 5

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Aneth Rojas.
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Nisdey O
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	DORA
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	RAFAEL
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan F Pinzón

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner