ACTA N° 49

FECHA: Bogotá, marzo 19 de 2026

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 80% de respuestas correctas, lo que refleja que los asistentes tienen conocimientos previos de esta temática.
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 iniciar la capacitación, se explica que el cálculo de las cantidades diarias de alimentos requiere, en primer lugar, conocer el número de personas que asisten a la unidad operativa. Asimismo, es necesario considerar el tipo de alimento y las mermas que se presentan durante la preparación, es decir, la diferencia entre el peso bruto y el peso neto. También se debe tener en cuenta la derivación dietaria, ya que esta establece las modificaciones del menú según las necesidades nutricionales de la población. Se aclara que el prealistamiento comprende las actividades previas a la preparación, como el pelado, corte y adecuación de los ingredientes, así

Powered by CamScanner

como la organización de utensilios, lo cual optimiza los procesos y mejora la eficiencia en el servicio de alimentos.

- Posteriormente, se señala que las temperaturas seguras de los alimentos corresponden a rangos específicos en los que deben conservarse, manipularse y cocinarse, ubicándose por debajo de los 5 °C o por encima de los 65 °C.
- Se destaca que la temperatura tiene un impacto directo en la inocuidad alimentaria, ya que microorganismos patógenos como bacterias, virus, mohos y levaduras encuentran condiciones favorables para multiplicarse en ciertos rangos térmicos. Por ello, los alimentos frescos, tanto crudos como preparados, no deben permanecer a temperatura ambiente por más de una hora, excepto aquellos que pueden almacenarse en seco.
- A continuación, se explican las diferentes zonas de temperatura: la zona caliente, superior a los 65 °C, donde los microorganismos pueden ser destruidos mediante calor; la zona de peligro, entre 4 °C y 65 °C, en la cual los microorganismos se reproducen rápidamente; y la zona fría, por debajo de los 4 °C, donde su crecimiento se ralentiza o se detiene, permaneciendo en estado latente. Se enfatiza la necesidad de evitar que los alimentos permanezcan durante largos periodos en la zona de peligro.
- Seguidamente, se resaltan las ventajas de mantener los alimentos en temperaturas adecuadas, tales como la prevención de la proliferación microbiana, la garantía de inocuidad, la disminución del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, la conservación de las características sensoriales y la protección de la salud de los consumidores.
- Luego, se describen los momentos clave en los que se deben controlar o verificar las temperaturas: en la recepción de materias primas que requieren refrigeración o congelación, durante el almacenamiento, en la preparación y en el servicio. Estas mediciones deben realizarse con termómetros en buen estado y correctamente higienizados. También se introduce el concepto de cadena de frío, fundamental para asegurar que los alimentos mantengan la temperatura adecuada desde su almacenamiento hasta el consumo. Cualquier interrupción en esta cadena puede generar contaminación o enfermedades de origen alimentario.
- Posteriormente, se presentan los objetivos de aplicar métodos de cocción, como facilitar la digestión, mejorar las características sensoriales (sabor, aroma, color y textura), eliminar microorganismos patógenos y prolongar la vida útil de los alimentos.
- Finalmente, se mencionan los principales métodos de cocción utilizados en el servicio de alimentos, como hervido, fritura, salteado, asado y guisado. Se indica que la selección del método depende del tipo de alimento y del resultado deseado. Además, se enfatiza la importancia de aplicar temperaturas adecuadas, superiores a los 70 °C, para garantizar la inocuidad y asegurar que los alimentos sean seguros 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 98% 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:

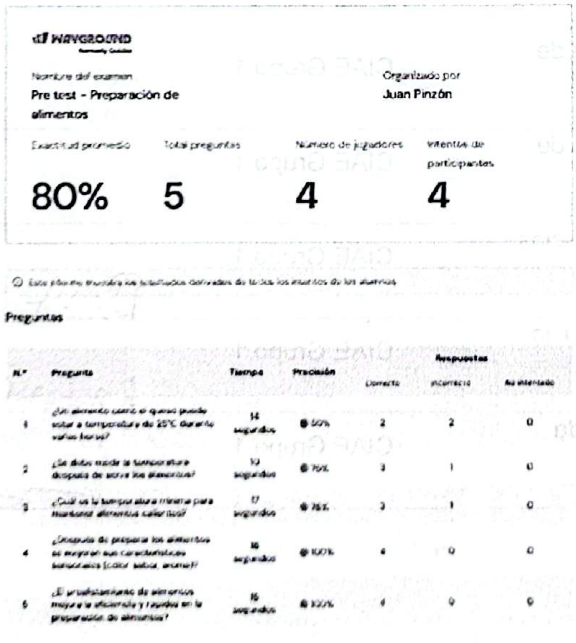
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y mantener los alimentos en temperaturas adecuadas.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

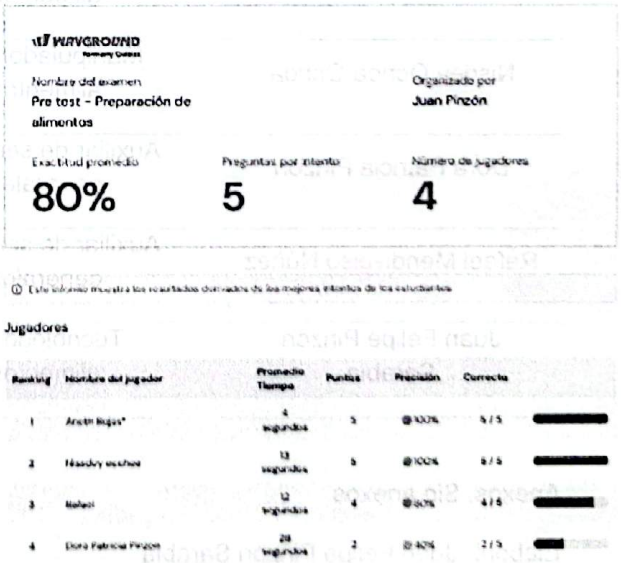
CONVOCATORIA. No aplica.



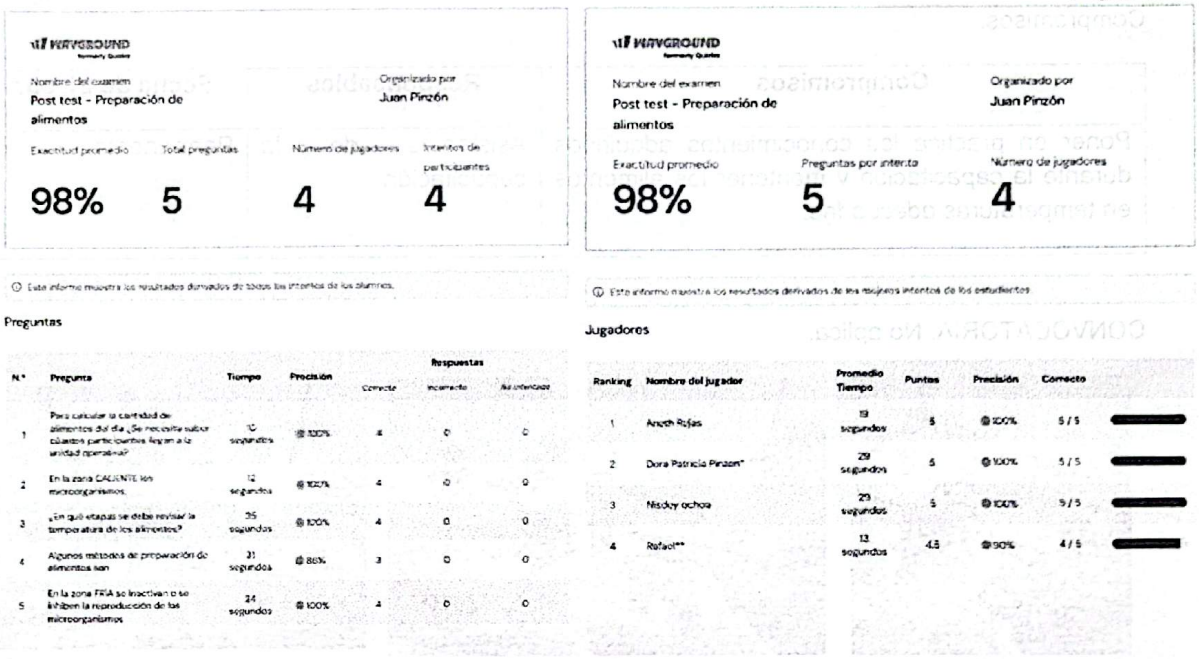








Powered by CamScanner



HAYGROUND

Nombre del examen: Post test - Preparación de alimentos
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
98%	5	4	4

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Incorrecto	No contestado
1	Para calcular la cantidad de alimentos del día ¿Se necesita saber cuántos participantes llegan a la unidad operativa?	10 segundos	100%	4	0	0
2	En la zona CALIENTE los microorganismos	12 segundos	100%	4	0	0
3	¿En qué etapas se debe revisar la temperatura de los alimentos?	35 segundos	100%	4	0	0
4	Algunos métodos de preparación de alimentos son	31 segundos	86%	3	0	0
5	En la zona FRÍA se inactivan o se inhiben la reproducción de las microorganismos	24 segundos	100%	4	0	0

HAYGROUND

Nombre del examen: Post test - Preparación de alimentos
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
98%	5	4

Este informe muestra los resultados derivados de los mejores intentos de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	19 segundos	5	100%	5 / 5
2	Dora Patricia Pinzon*	29 segundos	5	100%	5 / 5
3	Nisdey ochoa	23 segundos	5	100%	5 / 5
4	Rafael**	13 segundos	4.8	90%	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	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner