Lugar	Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos
Fecha	20/05/2026 – 1:00 PM – 2:00 PM
Tema	Proceso de elaboración de alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1) Saludos 2) Aplicación del Pre- test 3) Socialización de conceptos 4) Resolución de dudas y preguntas 5) Aplicación de Pos-test Se inicia la capacitación saludando a los asistentes, seguidamente se hace la presentación del tema que se va a desarrollar y se procede a la aplicación del Pretest. A continuación, se procede a la explicación del tema por medio de una charla participativa. PROCESO DE ELABORACIÓN Control de las operaciones posteriores al almacenamiento. Descongelación: Alimentos mal descongelados y sometidos a proceso de cocción sufren el riesgo de contaminación microbiológica. Estos alimentos tienen una apariencia exterior de estar cocido, pero en el centro se encuentran crudos, con lo cual, las bacterias presentes en el centro de la pieza podrían sobrevivir. Siempre, con la ayuda de un termómetro, asegurar que la parte central de la pieza se cocina completamente y alcance la temperatura de cocción. Los métodos seguros para descongelar los alimentos incluyen: • Refrigeración: Una vez seleccionados los productos que se van a utilizar, se sacan del congelador y se colocan en la parte más baja del refrigerador a efecto de realizar una descongelación lenta a una temperatura que no esté dentro de la zona de peligro. • Con agua potable: La aplicación de agua fría a chorro sobre el alimento puede traer inconvenientes en especial para piezas voluminosas, porque el tiempo para descongelar se hace largo y permite la multiplicación de bacterias sobre la superficie al quedar expuesta a la temperatura ambiente y además implica un gran gasto de agua. • Como parte de la cocción: Permite que el alimento alcance la temperatura correcta y el tiempo suficiente para descongelar la parte central de la pieza. Esta cocción es indicada en: verduras, hamburguesas y pequeñas porciones de carnes. • En horno microondas: Dada su alta eficiencia térmica del horno microondas, la descongelación por este método resulta igualmente eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata del alimento. Enfriamiento rápido de los alimentos Los recipientes de mucha profundidad puestos en el refrigerador son un medio inaceptable para el enfriamiento rápido de alimentos potencialmente peligrosos. Recipientes de plástico, así sean de baja profundidad, tampoco son recomendables. Por el contrario, son recomendables los recipientes de acero de 10 a 15 cm de altura y con

	tapa. Siempre considerar que los alimentos deben estar cubiertos para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, sin embargo, se debe mantener siempre una correcta circulación de aire frio hacia el alimento para no caer en la zona de peligro. Requisitos para un enfriamiento rápido de los alimentos Con el fin de evitar la reproducción de microorganismos en nuestros productos alimenticios, es necesario realizar ciertos procedimientos que nos permita realizar un enfriamiento rápido de los alimentos y asegurar la inocuidad de nuestros productos. Para lograr este objetivo, los procedimientos que se deben seguir son los siguientes: 1. Etapa de preenfriamiento busca descender la temperatura desde 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos. 2. Reducir la temperatura desde 60°C o más hasta 21°C en 2 horas o menos 3. Reducir la temperatura desde 21°C hasta 5°C o menos en 2 horas adicionales para un total máximo de 4 horas de todo el proceso. Naturalmente los procedimientos de elaboración, deberán estar ajustados para garantizar que esta norma se cumple rigurosamente. Manejo de algunos grupos de alimentos En la mayoría de las instalaciones donde se preparan alimentos se procesan una gran variedad de alimentos, por lo tanto, es indispensable entregar algunas especiaciones en las distintas áreas de la cocina. La variedad de productos perecederos que son manejados en las cocinas obliga a especificar, para cada producto, pautas para la selección y el manejo adecuado de los alimentos. Esto implica que todo el personal debe estar capacitado para reconocer las características de inocuidad y calidad de los productos. Tales procesos se llevan a cabo en dos áreas de la cocina bien definidos: • Cocina fría: Aquí se elaboran todas las comidas que se han de servir frías; cuenta con una amplia gama de productos, incluidos, ensaladas de frutas y hortalizas, entradas a base de carnes frías, embutidos, derivados lácteos, huevos y productos de mar. • Cocina caliente: comprende una variedad de platos, preparados por lo general a base de carnes, aves, productos de la pesca, verduras, pastas, salsas y arroz. Requisitos para visitantes Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida tal como; bata de color claro, sin botones, que sea de cremallera, gorro o cofia, tapabocas, sin joyas, perfume ni maquillaje, deberán además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal. Finalizada la explicación de la temática se abre espacio para responder a las preguntas y aclarar las dudas de las asistentes, seguidamente se aplica el Pos-test y se da por terminada la actividad.

	REGISTRO FOTOGRÁFICO  		
asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Luz Esperanza Rios Torres Luz Esperanza Rios	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Yisney Vega	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Martha Rodríguez	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Marisela Rivera Real Marisela Riveros Leal	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Rocío Campo Yániz	Nutricionista	CCT Antonia Santos
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar las medidas de prevención necesarias para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos	Manipuladores de alimentos	Permanente
Próxima reunión	Según programación anexo tecnico		
Elaboró	Rocío Campo Yániz – Nutricionista Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos		

CAPACITACIÓN EN BPM - MAYO 2026

TEMA: PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS - PRE TEST

NOMBRES Y APELLIDOS *

Marisela rivera real

1 - Señale en la siguiente lista un metodo seguro para descongelar los alimentos *

- [ ] a) En fuego lento
- [ ] B) Con agua a chorro
- [x] C) Refrigeración
- [ ] D) Todas las anteriores

2 - Cuales son los recipientes recomendados para hacer un enfriamiento rápido *

Los recipientes plásticos

3 - Etapa de preenfriamiento busca descender la temperatura desde: *

- [ ] a) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 15 minutos.
- [ ] B) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.
- [x] C) 90°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

4 - menciones las areas de la cocina del servicio de alimentos y describa su función. *

Área fría
Dónde se ubica las neveras
Área caliente
Estufa dónde se prepara los alimentos
Bodega
Almacena los alimentos para preparar

CAPACITACIÓN EN BPM - MAYO 2026

TEMA: PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS - PRE TEST

NOMBRES Y APELLIDOS *

Yisney vega

1 - Señale en la siguiente lista un metodo seguro para descongelar los alimentos *

- [ ] a) En fuego lento
- [ ] B) Con agua a chorro
- [x] C) Refrigeración
- [ ] D) Todas las anteriores

2 - Cuales son los recipientes recomendados para hacer un enfriamiento rápido *

Recipientes de acero con tapas

3 - Etapa de preenfriamiento busca descender la temperatura desde: *

- a) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 15 minutos.
- B) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.
- C) 90°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

4 - menciones las areas de la cocina del servicio de alimentos y describa su función. *

Cocina fría : dónde se elaboran toda las comida que se ha de servir frías .
Cocina caliente :se comprende en una variedad de platos preparados como carnes , aves , etc

CAPACITACIÓN EN BPM - MAYO 2026

TEMA: PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS - PRE TEST

NOMBRES Y APELLIDOS *

Luz Esperanza Ríos torres

1 - Señale en la siguiente lista un metodo seguro para descongelar los alimentos *

- [ ] a) En fuego lento
- [ ] B) Con agua a chorro
- [x] C) Refrigeración
- [ ] D) Todas las anteriores

2 - Cuales son los recipientes recomendados para hacer un enfriamiento rápido *

Taza metálicas con tapas

3 - Etapa de preenfriamiento busca descender la temperatura desde: *

- ○ a) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 15 minutos.
- ◉ B) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.
- ○ C) 90°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

4 - menciones las areas de la cocina del servicio de alimentos y describa su función. *

Área fría, área caliente

CAPACITACIÓN EN BPM - MAYO 2026

TEMA: PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS - POS TEST

NOMBRES Y APELLIDOS *

Luz Esperanza Ríos torres

1 - Señale en la siguiente lista un metodo seguro para descongelar los alimentos *

- [ ] a) En fuego lento
- [ ] B) Con agua a chorro
- [x] C) Refrigeración
- [ ] D) Todas las anteriores

2 - Cuales son los recipientes recomendados para hacer un enfriamiento rápido *

Resipientes de acero 15 cm j

3 - Etapa de preenfriamiento busca descender la temperatura desde: *

- [ ] a) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 15 minutos.
- [ ] B) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.
- [x] C) 90°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

4 - menciones las areas de la cocina del servicio de alimentos y describa su función. *

Fria caliente y bodega

CAPACITACIÓN EN BPM - MAYO 2026

TEMA: PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS - POS TEST

NOMBRES Y APELLIDOS *

Marisela rivera real

1 - Señale en la siguiente lista un metodo seguro para descongelar los alimentos *

- [ ] a) En fuego lento
- [ ] B) Con agua a chorro
- [x] C) Refrigeración
- [ ] D) Todas las anteriores

2 - Cuales son los recipientes recomendados para hacer un enfriamiento rápido *

Recipiente metálico con tapa de 15 cm de altura

3 - Etapa de preenfriamiento busca descender la temperatura desde: *

- [ ] a) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 15 minutos.
- [x] B) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.
- [ ] C) 90°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

4 - menciones las areas de la cocina del servicio de alimentos y describa su función. *

Zona fría
Zona caliente
Bodega de almacenamiento

CAPACITACIÓN EN BPM - MAYO 2026

TEMA: PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS - POS TEST

NOMBRES Y APELLIDOS *

Yisney

1 - Señale en la siguiente lista un metodo seguro para descongelar los alimentos *

- [ ] a) En fuego lento
- [ ] B) Con agua a chorro
- [x] C) Refrigeración
- [ ] D) Todas las anteriores

2 - Cuales son los recipientes recomendados para hacer un enfriamiento rápido *

Los recipientes de acero y con tapas

3 - Etapa de preenfriamiento busca descender la temperatura desde: *

- ○ a) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 15 minutos.
- ◉ B) 75°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.
- ○ C) 90°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

4 - menciones las areas de la cocina del servicio de alimentos y describa su función. *

Áreas frías y áreas calientes