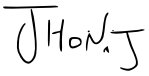
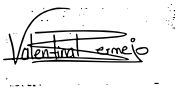
	ACTA DE REUNIÓN N° 72	Código: MGA-02-02 Versión: 2 Fecha: 12/03/2026 Página **1** de **4**

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	15	05	2026		3:00PM	4:10PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Cadena de frio y cadena de calor de los alimentos					
Lugar:	Centro Vida Oriente					

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación	X	Otro	
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías		Ninguno			

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
Jhon Montes	Manipulador de alimentos	
María Graciela Betancur Velásquez	Manipulador de alimentos	
Natalia Andrea Osorno Bedoya	Manipulador de alimentos	
Johanna Santa	Manipulador de alimentos	
Valentina Bermejo Pabon	Manipulador de alimentos	
Ver registro de asistencia		

ORDEN DEL DÍA
1 ¿Qué es la cadena de frío y la cadena de calor? 2 Recepción de alimentos en hipotermos 3 Temperaturas seguras 4 Uso correcto del termómetro y registro de temperaturas 5 Tiempos máximos de permanencia fuera del hipotermo 6 Procedimiento ante alimentos fuera de temperatura
DESARROLLO DE LOS TEMAS

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	15	05	2026		3:00PM	4:10PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Cadena de frio y cadena de calor de los alimentos					

1 ¿Qué es la cadena de frío y la cadena de calor?

La cadena de frío es el conjunto de procesos que mantienen los alimentos refrigerados o congelados a temperaturas seguras (≤ 5 °C) desde su producción hasta el consumo. La cadena de calor, por su parte, es el conjunto de procesos que mantienen los alimentos calientes a temperaturas seguras (≥ 60 °C) durante el mismo recorrido. Ambas cadenas son indispensables porque entre 5 °C y 60 °C los microorganismos patógenos se multiplican rápidamente: a esta franja se le denomina zona de peligro.

2 Recepción de alimentos en hipotermos

El hipotermo (o termo isotérmico) es un contenedor que conserva la temperatura del alimento durante el transporte. Al momento de la recepción, el manipulador debe realizar las siguientes verificaciones:

- Verificación de sellos: confirmar que el hipotermo llegue debidamente sellado y sin signos de haber sido abierto durante el transporte.
- Integridad del recipiente: revisar que el hipotermo no presente roturas, abolladuras, fugas, suciedad externa ni olores extraños.
- Verificación de temperatura: medir la temperatura del alimento inmediatamente al abrir el hipotermo, utilizando un termómetro calibrado.
- Identificación del contenido: confirmar que el alimento entregado coincide con la minuta del día (tipo de comida, número de raciones, dieta especial si aplica).
- Hora de entrega: registrar la hora exacta en que se recibe el hipotermo.
- Diligenciamiento del formato de recepción: dejar registro escrito y firmado de las verificaciones realizadas.
-

3 Temperaturas seguras

Los rangos de temperatura segura para la conservación de los alimentos son los siguientes:

Categoría	Temperatura	Observación
Alimentos calientes	≥ 60 °C	Sopas, secos, carnes cocidas, arroces, granos, bebidas calientes.
Zona de peligro	> 5 °C y < 60 °C	Rango donde los microorganismos se multiplican rápidamente. ¡EVITAR!
Alimentos fríos	≤ 5 °C	Lácteos, ensaladas, frutas picadas, postres fríos, jugos.

Importante: La zona de peligro (entre 5 °C y 60 °C) es el rango en el cual las bacterias se reproducen con mayor rapidez. Por esta razón, los alimentos no deben permanecer en este rango más del tiempo estrictamente necesario para el servicio.

4 Uso correcto del termómetro y registro de temperaturas

El termómetro es la herramienta esencial para verificar que los alimentos se encuentren en temperaturas seguras. Para su uso correcto:

- Limpiar y desinfectar la sonda del termómetro antes y después de cada medición con alcohol al 70% o solución sanitizante autorizada.
- Introducir la sonda en el centro térmico del alimento (la parte más profunda), evitando tocar el fondo o las paredes del recipiente.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	15	05	2026		3:00PM	4:10PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Cadena de frio y cadena de calor de los alimentos					

- En alimentos sólidos, insertar al menos 2,5 cm. En alimentos líquidos, sumergir hasta cubrir la zona de medición.
- Esperar la estabilización de la lectura (entre 10 y 30 segundos según el equipo).
- Registrar la temperatura inmediatamente en el formato establecido, indicando: fecha, hora, tipo de alimento, temperatura registrada y nombre del responsable.
- Verificar periódicamente la calibración del termómetro mediante el método de agua con hielo (debe marcar 0 °C ± 1 °C).
- Reportar de inmediato cualquier termómetro dañado, descalibrado o con batería baja.

5 Tiempos máximos de permanencia fuera del hipotermo

Una vez se abre el hipotermo, comienza a contar el tiempo durante el cual el alimento puede permanecer fuera de su temperatura óptima sin generar riesgo sanitario. Como regla general:

- Los alimentos calientes (≥ 60 °C) no deben permanecer fuera del hipotermo, ni dentro de la zona de peligro, por más de 2 horas en total.
- Los alimentos fríos (≤ 5 °C) no deben permanecer fuera de refrigeración por más de 2 horas en total.
- Si la temperatura ambiente supera los 30 °C, el tiempo máximo se reduce a 1 hora.
- Idealmente, el emplatado y servicio deben realizarse en el menor tiempo posible después de la apertura del hipotermo.
- Una vez servido el alimento al comensal, este debe consumirse de inmediato.
- No se deben reutilizar ni reservar sobrantes que hayan estado expuestos durante el servicio.
-

6 Procedimiento ante alimentos fuera de temperatura

Si al momento de la recepción o durante el servicio se detecta que un alimento se encuentra fuera de los rangos seguros, el manipulador debe seguir el siguiente procedimiento:

- No servir el alimento bajo ninguna circunstancia.
- Aislar e identificar el alimento (rotularlo como “NO APTO – Fuera de temperatura”) para evitar su uso accidental.
- Informar de inmediato al coordinador del servicio o supervisor responsable.
- Registrar el evento en el formato de novedades, indicando: hora, tipo de alimento, temperatura registrada, condiciones del hipotermo y acciones tomadas.
- Contactar a la planta de producción para reportar la novedad y coordinar el reemplazo del alimento si es necesario.
- Conservar la contramuestra correspondiente para trazabilidad.
- Bajo ninguna circunstancia se debe recalentar un alimento frío para volverlo caliente, ni enfriar uno caliente para volverlo frío, con el fin de “corregir” la temperatura.

La cadena de frío y la cadena de calor son responsabilidad directa del manipulador de alimentos en el punto de emplatado. El cumplimiento riguroso de las temperaturas seguras, el control adecuado de los tiempos y la verificación al momento de la recepción son las acciones que permiten ofrecer un servicio de alimentación inocuo, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	15	05	2026		3:00PM	4:10PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Cadena de frio y cadena de calor de los alimentos					

COMPROMISOS		
Asunto	Responsable	Plazo
Aplicar los conocimientos adquiridos en su jornada diaria de trabajo.	Manipuladores de alimentos	Inmediato

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

