ACTA N° 142

COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA -2023

FECHA: La Mesa, junio 20 de 2023

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

TEMA: capacitación tratamientos térmicos en alimentos

ASISTENTES: esperanza pasito, Pilar Sánchez, Soraida Fonseca, Sandra Mendieta.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción de la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. compromisos
6. Anexos evidencias fotografías de la actividad

1. OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Explicar al personal manipulador de alimentos en que consiste los tratamientos térmicos y la importancia de los mismos para garantizar el producto final.

2. INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Bajo el título de “Tratamientos Térmicos” se suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor.
La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para:

-Reducir la flora microbiana presente en los alimentos
-Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos
-Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en Cuestión

Aunque el principal objetivo sea la destrucción de los microorganismos, no hay que olvidar que a la vez se producirán otros procesos, unos deseables (destrucción enzimática, ablandamiento de los tejidos), que aún así deben ser controlados, y otros menos deseables (destrucción de nutrientes, perdida de cualidades organolépticas…). Un tratamiento térmico, junto a su capacidad de destrucción microbiana, tiene también una acción sobre los demás componentes del alimento: enzimas, proteínas, vitaminas, etc., que llega a afectar a sus propiedades físicas: color, forma, consistencia, etc.

Dada la complejidad de la acción de los tratamientos térmicos sobre los alimentos, será necesaria su optimización de forma que se obtengan en cada caso los resultados buscados. Cualquier tratamiento térmico debe ajustarse de forma que se consigan los resultados deseables y se minimicen los indeseables, lo que inevitablemente llevará a elegir unas condiciones que establezcan un compromiso entre unos y otros y que conduzcan a un resultado global satisfactorio.

Un ejemplo de un tratamiento térmico es la cocción que es una operación culinaria que se sirve del calor para que un alimento sea más rico, apetecible, comestible y digerible, favoreciendo también su conservación.

Mediante la cocción modificaremos externamente ciertos tipos de alimentos. Las dos transformaciones que se pueden producir son:

Coloración: se produce en los gratinados, asados, glaseados.

Hinchamiento: Como el que ocurre en panes.

2. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se reúne al personal manipulador de alimentos el día 20 de junio del 2023 a las 11:00 de la mañana en el centro comunidad de cuidado La Mesa, con el fin de tratar la temática correspondiente la cual es tratamientos térmicos para los alimentos. Se da comienzo a la reunión expresando el fin del tema a tratar, en donde se aborda el objetivo que es Explicar al personal manipulador de alimentos en que consiste los tratamientos térmicos y la importancia de los mismos para garantizar el producto final.

Seguido a esto, se hace entrega de la prueba pre test, en donde proceden a contestar cada una de las preguntas con los conocimientos previos que poseen acerca de la temática.

Una vez terminado el tiempo para el diligenciamiento de la prueba pre test, el técnico de gastronomía empieza a abordar la temática a tratar, en donde se da a conocer en qué consisten los tratamientos térmicos y como se deben aplicar en el servicio para mejorar cada uno de los procesos a la hora de manipular alimentos y dar como resultado unos alimentos de calidad para el consumo de las personas mayores.

Así concluye la capacitación y el personal manipulador procede a contestar la prueba post test.

3. Material: Elementos de protección personal, Computador, Silla, Mesa, Esfero

4. compromiso

Compromiso	Responsables	Fecha de Ejecución
el personal manipulador se compromete a realizar procesos térmicos adecuados con el fin de garantizar alimentos de calidad para el consumo de personas mayores	personal manipulador	durante todos los procesos en el servicio de alimentos

Finalizada la socialización se da por concluida la realización del acta sin ninguna novedad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy del Carmen Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
Juan Daniel Correa Cordoba	Técnico en Gastronomía	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

Elaboró: Juan Daniel Correa Córdoba

5. Anexos evidencias fotografías de la actividad



	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
		Versión: 0
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
		Página: 1 de 2

Tema: Tratamiento lesiones en eventos Lugar: Comunidad de cuidado la Mesa 20-06-2023 11 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Sandra Mendieta	52734743	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipuladora De Alimentos	Sandramile2508@hotmail.com	3106125217	
2	Esperanza Pesito	52616561	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipuladora De Alimentos	ESperanzapesito@hotmail.com	327 2655709	
3	Sandra Fonseca	39802213	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipuladora De Alimentos	Sandrafonseca@hotmail.com	3125611870	
4	Pilar Sanchez	1019024085	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipuladora De Alimentos	Pili Pil.. Sanchez@gmail.com	3222792410	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

comunidad de cuidado la mesa Cundinamarca

Capacitación: tratamientos térmicos

Fecha: 20-06-23

Nombre: Esperanza Prieto C.

Pre-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

es el cambio de temperatura de alimento de 40 grados a mas o al contrario

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

La importancia es eliminar los

Post-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

(Cebollas) tratamiento termico es el proceso que lleva un alimento las caracteristicas Fisicas Quimicas y microbiologicas

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

dependiendo el PH del alimento la carga Microbiana del alimento

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

Es importante para alargar la vida del alimento y garantizar la inocuidad del alimento

comunidad de cuidado la mesa Cundinamarca

Capacitación: tratamientos térmicos

Fecha: 25-06-23

Nombre: Sandra Mercedes Arginia

Pre-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

Cada alimento que entre en una temperatura ya sea frio o caliente a este sele llama tratamiento termico

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

ya sea frio o caliente depende del alimento

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

para que los alimentos sea protegidos por algunas microorganismos portogenos alta o bajo temperatura.

Post-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

debemos ver que alimento para mejorar las caracteristicas fisico quimicas y ademas las microbiologicas.

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

Depende de pH del alimento y la carga microbiana, el estado fisico del alimento

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

es importante porque alarga la vida del alimento al igual garantizar la inocuidad de cada uno de ellos

comunidad de cuidado la mesa Cundinamarca

Capacitación: tratamientos térmicos

Fecha: 20-06-23

Nombre: Soraida Fonseca S.

Pre-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

es un proceso Aicual se refiere calor y/ Frio

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

termometros.

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

Para que Permanescan en buen estado

Post-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

procesos que. utilizan calor para modificar. Las caracteristicas. Fisiquimicas. y ademas microbiologicas.

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

dependiendo del PH del alimento la carga microbiana el estado fisico del alimento

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

es importante Para alargar la vida del alimento y garantizar la inocuidad

comunidad de cuidado la mesa Cundinamarca

Capacitación: tratamientos térmicos

Fecha: 29 - 6 - 23

Nombre: Pilar Sanchez

Pre-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

Es un proceso a base de Calor

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

dependiendo el proceso

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

es Importante para dar un buen procedimiento

Post-test

¿Qué es un tratamiento térmico?

Son procesos que utilizan Calor para modificar las Caracteristicas fisicoquimicas y ademas las microbiologicas

¿Cómo determinar que tratamiento térmico debemos utilizar?

dependiendo el p.H del alimento la Carga microbiana el estado fisico del alimento

¿Cuál es la importancia de los tratamientos térmicos en los alimentos?

es Importante para alargar la Vida util del alimento y garantizar la Inocuidad.