ACTA N° 1021 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA – 2022

FECHA: Bogotá 29 de NOVIEMBRE del 2022.

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Inocuidad en los alimentos, temperaturas y cadena de frio e los alimentos.

ASISTENTES: Hector Leonardo Moreno (tecnólogo de alimentos) y William Benítez López (coordinador responsable de la unidad operativa). Y Manipuladores, servicios generales de centro comunidad de cuidado Hogar casa Santa María.

ORDEN DEL DÍA: Saludo de bienvenida, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pre test y pos test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: Capacitar al talento humano acerca de la inocuidad en los alimentos y como garantizarle mediante las temperaturas y la cadena de frio.

INTRUDUCCION: según el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 del 2013 dictaminan las normas básicas de procesamiento de alimentos con el ánimo de fortalecer al personal manipulador y de servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el Sistema Alimentario con base en estas normas capacitamos a nuestro personal manipulador , acerca de la inocuidad de los alimentos y como garantizarla mediante los procesos térmicos aplicados por altas y bajas temperaturas durante su cocción y la otra mediante su almacenamiento

Expuesto el tema a tratar se aclaran las diferentes dudas acerca del tema previo para la operación optima del servicio.

Powered by CamScanner

Se realiza y se aplica el Pre test y el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación frente al tema mencionado anteriormente.

Después de realizar la previa revisión de los post test frente vs. al pre test se determinó que el Personal del área de servicio de alimentos y Aux de servicios Generales donde los asistentes entendieron los conceptos brindados frente al tema expuesto del mundo alimentario.

Actividades desarrolladas: Se imparte y se brinda la capacitación del tema pertinente frente a la inocuidad en los alimentos, temperatura y cadena de frio.

NOTA: se aprovechó la reunión para concientizar referente a las diferentes actividades establecidas dentro del servicio de alimentos, tales como toma de contra muestras, y temperaturas de servido.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 15 de diciembre del 2022 con el tema, Composición física, química y biológica de los alimentos, como asegurar su vida útil

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
William Alberto Benítez	Coordinador del centro	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	
Hector Leonardo Moreno	Técnico en gastronomía	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	

Anexos: Evidencias fotografías de la actividad, pre test y pos test, lista de asistencia.



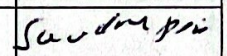
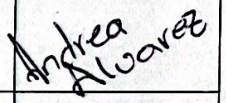
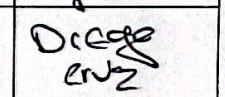
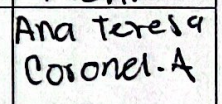
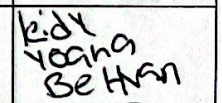
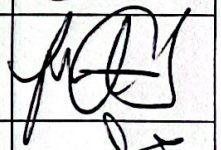
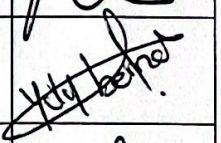
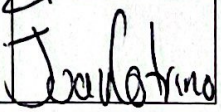
Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS

Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Fecha y hora: 29-11-22 2:00pm a 3:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	SANDRA MILENA PEÑUELA RODRIGUEZ	1064112178	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3216839236	
2	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3004510969	
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3123434379	
4	DERLY GISELA MARIN VILLA	1122143589	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3124376464	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3195197717	
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3223965314	
7	JUAN CARLOS SUAREZ VANEGAS	101900634	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3144247826	
8	JULI ALEXANDRA BERNAL VANEGAS	1019036003	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3015915508	
9	JUAN DIEGO COTRINO MORENO	1233911790	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3134987499	

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.

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	POS TEST INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta Juan Carlos Vanegas, Juli Bernal, Diego Cotrino

1 Cuales son los proceso termicos aplicados a los alimentos por altas temperaturas.

a	refrigeracion,esterilizacion,escaldado,empacado	
b	escaldado,coccion,esterilizacion,pasteurizacion,	X
c	liofilizacion	
d	todas las anteriores	

2 Describa que es inocuidad alimentaria

Material Prima en optimas condiciones

3 cuales son los proceso mencionados en la cadena de frio y almacenamiento de alimentos

a	escaladado, coccion , pasteurizacion	
b	aspersion,imersion,placas y tanques de liofilizado	
c	refrigeracion y congelacion	
e	Todas son correctas.	X

4 cuales son las temeraturas que se consideran seguros en la coccion y servido de alimentos.

a	entre 45°c y 55°c	
b	en coccion por encima de 75°c y servido por encima de 65°c	
c	de 35°c a 76°c	
d	de 4°c a -18°c	

5 cuales son las temperaturas de margen en la cadena de frio (REF) Y (CON)

a	entre 45°c y 55°c	
b	4°c a 12°c y -4°c respectivamente	
c	entre 0°c y 4°c y -18°c respectivamente	X
d	B Y C son correctas	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	

Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:

5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	POS TEST INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta Juan Carlos Suarez, Juli. Bernal, Juan Cotrin

1 Cuales son los proceso termicos aplicados a los alimentos por altas temperaturas.

a	refrigeracion,esterilizacion,escaldado,empacado	
b	escaldado,coccion,esterilizacion,pasteurizacion,	X
c	liofilizacion	
d	todas las anteriores	

2 Describa que es inocuidad alimentaria

Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la produccion, preparación almacenamiento de los alimentos sean aptos para el consumo

3 cuales son los proceso mencionados en la cadena de frio y almacenamiento de alimentos

a	escaladado, coccion , pasteurizacion	
b	aspersion,imersion,placas y tanques de liofilizado	
c	refrigeracion y congelacion	X
e	Todas son correctas.	

4 cuales son las temeraturas que se consideran seguros en la coccion y servido de alimentos.

a	entre 45°c y 55°c	
b	en coccion por encima de 75°c y servido por encima de 65°c	X
c	de 35°c a 76°c	
d	de 4°c a -18°c	

5 cuales son las temperaturas de margen en la cadena de frio (REF) Y (CON)

a	entre 45°c y 55°c	
b	4°c a 12°c y -4°c respectivamente	
c	entre 0°c y 4°c y -18°c respectivamente	X
d	B Y C son correctas	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	POS TEST INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta Gisela Marin, Ana Coronel, Noana Beltran

1 Cuales son los proceso termicos aplicados a los alimentos por altas temperaturas.

a	refrigeracion,esterilizacion,escaldado,empacado	
b	escaldado,coccion,esterilizacion,pasteurizacion,	X
c	liofilizacion	
d	todas las anteriores	

2 Describa que es inocuidad alimentaria

Garantizar que los productos sean apropiado para el consumo humano

3 cuales son los proceso mencionados en la cadena de frio y almacenamiento de alimentos

a	escaladado, coccion , pasteurizacion	
b	aspersion,imersion,placas y tanques de liofilizado	
c	refrigeracion y congelacion	X
e	Todas son correctas.	

4 cuales son las temeraturas que se consideran seguros en la coccion y servido de alimentos.

a	entre 45°c y 55°c	
b	en coccion por encima de 75°c y servido por encima de 65°c	X
c	de 35°c a 76°c	
d	de 4°c a -18°c	

5 cuales son las temperaturas de margen en la cadena de frio (REF) Y (CON)

a	entre 45°c y 55°c	
b	4°c a 12°c y -4°c respectivamente	
c	entre 0°c y 4°c y -18°c respectivamente	X
d	B Y C son correctas	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	✓	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	✓	

Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:

5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	POS TEST INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta Giseta Marin Ana Coronel, Yoana Beltra

1 Cuales son los proceso termicos aplicados a los alimentos por altas temperaturas.

a	refrigeracion,esterilizacion,escaldado,empacado	
b	escaldado,coccion,esterilizacion,pasteurizacion,	X
c	liofilizacion	
d	todas las anteriores	

2 Describa que es inocuidad alimentaria

Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la produccion, almacenamiento, Distribucion y preparación de los alimentos sean aptos para Consumo

3 cuales son los proceso mencionados en la cadena de frio y almacenamiento de alimentos

a	escaladado, coccion , pasteurizacion	
b	aspersion,imersion,placas y tanques de liofilizado	
c	refrigeracion y congelacion	X .
e	Todas son correctas.	

4 cuales son las temeraturas que se consideran seguros en la coccion y servido de alimentos.

a	entre 45°c y 55°c	
b	en coccion por encima de 75°c y servido por encima de 65°c	X
c	de 35°c a 76°c	
d	de 4°c a -18°c	

5 cuales son las temperaturas de margen en la cadena de frio (REF) Y (CON)

a	entre 45°c y 55°c	
b	4°c a 12°c y -4°c respectivamente	
c	entre 0°c y 4°c y -18°c respectivamente	X
d	B Y C son correctas	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	POS TEST INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta SANDRA PEÑUELA, ANDREA ALVAREZ DIEGO CRUZ

1 Cuales son los proceso termicos aplicados a los alimentos por altas temperaturas.

a	refrigeracion,esterilizacion,escaldado,empacado	
b	escaldado,coccion,esterilizacion,pasteurizacion,	X
c	liofilizacion	
d	todas las anteriores	

2 Describa que es inocuidad alimentaria

QUE MEDIANTE LOS CORRECTOS PROCESOS SE GARANTICE A LOS ALIMENTOS LAS CORRECTAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

3 cuales son los proceso mencionados en la cadena de frio y almacenamiento de alimentos

a	escaladado, coccion , pasteurizacion	
b	aspersion,imersion,placas y tanques de liofilizado	
c	refrigeracion y congelacion	X
e	Todas son correctas.	

4 cuales son las temeraturas que se consideran seguros en la coccion y servido de alimentos.

a	entre 45°c y 55°c	
b	en coccion por encima de 75°c y servido por encima de 65°c	X
c	de 35°c a 76°c	
d	de 4°c a -18°c	

5 cuales son las temperaturas de margen en la cadena de frio (REF) Y (CON)

a	entre 45°c y 55°c	
b	4°c a 12°c y -4°c respectivamente	X
c	entre 0°c y 4°c y -18°c respectivamente	
d	B Y C son correctas	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	

Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:

5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	POS TEST INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta SANDRA PEÑUELA, ANDREA ALVAREZ DIEGO CRUZ

1 Cuales son los proceso termicos aplicados a los alimentos por altas temperaturas.

a	refrigeracion,esterilizacion,escaldado,empacado	
b	escaldado,coccion,esterilizacion,pasteurizacion,	X
c	liofilizacion	
d	todas las anteriores	

2 Describa que es inocuidad alimentaria

QUE MEDIANTE LOS CORRECTOS PROCESOS SE GARANTICE A LOS ALIMENTOS LAS CORRECTAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

3 cuales son los proceso mencionados en la cadena de frio y almacenamiento de alimentos

a	escaladado, coccion , pasteurizacion	
b	aspersion,imersion,placas y tanques de liofilizado	
c	refrigeracion y congelacion	X
e	Todas son correctas.	

4 cuales son las temeraturas que se consideran seguros en la coccion y servido de alimentos.

a	entre 45°c y 55°c	
b	en coccion por encima de 75°c y servido por encima de 65°c	X
c	de 35°c a 76°c	
d	de 4°c a -18°c	

5 cuales son las temperaturas de margen en la cadena de frio (REF) Y (CON)

a	entre 45°c y 55°c	
b	4°c a 12°c y -4°c respectivamente	X
c	entre 0°c y 4°c y -18°c respectivamente	
d	B Y C son correctas	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	POS TEST INOCUIDAD ALIMENTARIA TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta SANDRA PENUELA, ANDREA. ALVAREZ DIEGO CRUZ

1 Cuales son los proceso termicos aplicados a los alimentos por altas temperaturas.

a	refrigeracion,esterilizacion,escaldado,empacado	
b	escaldado,coccion,esterilizacion,pasteurizacion,	X
c	liofilizacion	
d	todas las anteriores	

2 Describa que es inocuidad alimentaria

CONJUNTO DE CONDICIONES Y MEDIDAS NECESARIAS DURANTE LA PRODUCCION, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACION DE ALIMENTOS SEAN APTOS PARA CONSUMO

3 cuales son los proceso mencionados en la cadena de frio y almacenamiento de alimentos

a	escaladado, coccion , pasteurizacion	
b	aspersion,imersion,placas y tanques de liofilizado	
c	refrigeracion y congelacion	X
e	Todas son correctas.	

4 cuales son las temeraturas que se consideran seguros en la coccion y servido de alimentos.

a	entre 45°c y 55°c	
b	en coccion por encima de 75°c y servido por encima de 65°c	X
c	de 35°c a 76°c	
d	de 4°c a -18°c	

5 cuales son las temperaturas de margen en la cadena de frio (REF) Y (CON)

a	entre 45°c y 55°c	X
b	4°c a 12°c y -4°c respectivamente	
c	entre 0°c y 4°c y -18°c respectivamente	
d	B Y C son correctas	

Powered by CamScanner