ACTA N° 101

FECHA: Bogotá, Marzo, 25 de 2026.

HORA: 13:30 . - 14:30 Horas

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2

TEMA: Manejo y Control de Temperaturas.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación de la dinámica a seguir
2. realizar preguntas aleatorias sobre el tema
3. Se despejan dudas
4. Se da explicación del tema Manejo y Control de Temperaturas.
5. Presentación .
6. Agradecimiento por asistencia y participación en el tema desarrollado.

DESARROLLO:

1. Se explica de qué se trata la capacitación y por qué la importancia de este tema en el trabajo diario que se realiza.
2. Se despejan dudas al respecto.
3. Se explica sobre el tema Manejo y Control de Temperaturas . La evaluación se lleva a cabo mediante preguntas abiertas orientadas a identificar el nivel de comprensión, fortalezas y oportunidades de mejora en relación con el tema expuesto, permitiendo así evidenciar los conocimientos previos y adquiridos por los participantes. Esta estrategia facilita el proceso de retroalimentación formativa en caso de requerirse. Al finalizar la sesión de capacitación, se procede con el registro de asistencia mediante firma y se realiza el cierre formal del acta correspondiente.

Por qué el control de temperatura no es negociable

Las bacterias que causan enfermedades alimentarias — Salmonella, E. coli, Listeria, Clostridium perfringens — proliferan en la zona de peligro de temperatura, entre 5 °C y 65 °C (41 °F y 149 °F). Dentro de este rango, las poblaciones bacterianas pueden duplicarse cada 20 minutos. Una pechuga de pollo dejada a temperatura ambiente durante dos horas puede albergar suficientes patógenos para enfermar a decenas de comensales.

Más allá del cumplimiento normativo, un control de temperatura constante protege la calidad de los alimentos. Los productos almacenados a temperaturas inadecuadas se deterioran más rápido, lo que genera mayor desperdicio, calidad inconsistente de los platos y costes alimentarios más elevados.

Requisitos de refrigeración

Las cámaras frigoríficas y los armarios refrigerados son la columna vertebral de la seguridad alimentaria en cualquier restaurante. Estos equipos deben mantener temperaturas internas iguales o inferiores a 5 °C (41 °F) en todo momento. Algunas categorías de productos tienen requisitos más estrictos: el pescado fresco, por ejemplo, debe conservarse a 0 °C (32 °F) o menos.

Qué monitorizar

No te limites a consultar el termómetro incorporado del equipo. Estas pantallas miden la temperatura del aire cerca del sensor, que puede no reflejar las condiciones en todo el interior. Utiliza un termómetro de sonda calibrado para verificar las temperaturas reales de los productos, especialmente los almacenados al fondo de la cámara, en los estantes inferiores o cerca de la puerta. Los controles clave incluyen:

- Temperatura del aire ambiente en múltiples puntos dentro del equipo
- Temperatura superficial de los productos en el estante superior (zona más cálida)
- Temperatura de las entregas recién recibidas
- Estado de las juntas de las puertas y la integridad de los burletes
- Condensación o acumulación de escarcha que indique problemas de flujo de aire

Normativa de congelación

Los congeladores deben mantener una temperatura de -18 °C (0 °F) o inferior. Aunque los alimentos congelados no corren peligro inmediato de proliferación bacteriana, las fluctuaciones de temperatura provocan quemaduras por congelación, formación de cristales de hielo y degradación de la calidad. Un congelador que oscila entre -21 °C y -12 °C tiene un problema aunque la temperatura media parezca aceptable: esos picos por encima de -18 °C dañan la calidad del producto con el tiempo.

Requisitos de mantenimiento en caliente

Los alimentos que han sido cocinados y se mantienen para el servicio deben permanecer a 65 °C (149 °F) o más. Esto aplica a líneas de bufé, mesas de vapor, estaciones de sopa, vitrinas térmicas y cualquier situación en la que los alimentos cocinados se encuentren entre la preparación y el servicio.

Si algún alimento desciende por debajo de 65 °C, dispones de un período limitado para corregirlo. Los alimentos que han estado por debajo de 65 °C durante menos de dos horas pueden recalentarse a 74 °C y devolverse al mantenimiento en caliente. Los alimentos que han estado por debajo de 65 °C durante más de dos horas deben desecharse, sin excepciones.

Requisitos de mantenimiento en frío

El mantenimiento en frío aplica a los alimentos preparados que se sirven fríos o se conservan en frío antes de su cocinado: barras de ensaladas, vitrinas de sushi, mostradores de charcutería, insertos de línea de preparación y zonas de almacenamiento donde los ingredientes preparados esperan su uso. Estos alimentos deben mantenerse a 5 °C (41 °F) o menos.

Desafíos en la línea de preparación

La línea de preparación es donde las infracciones de mantenimiento en frío ocurren con mayor frecuencia. Las cubetas con verduras cortadas, salsas y proteínas se encuentran en raíles refrigerados que tienen dificultades para mantener la temperatura durante un servicio intenso. Los factores que comprometen el mantenimiento en frío en la línea de preparación incluyen la apertura frecuente de tapas, el llenado excesivo de cubetas más allá de la capacidad de enfriamiento del raíl, el calor ambiental de los equipos de cocción cercanos y la insuficiencia de hielo en las instalaciones no refrigeradas.

Mide las temperaturas de la línea de preparación a nivel del producto, no en la pantalla del equipo. Un raíl refrigerado que muestra 3 °C no significa que los tomates troceados de la tercera cubeta estén a 3 °C: podrían estar a 9 °C si la cubeta fue rellenada recientemente con producto a temperatura ambiente.

La regla de las cuatro horas

La normativa sanitaria permite que los alimentos en mantenimiento en frío permanezcan por encima de 5 °C durante un máximo de cuatro horas en total, siempre que partieran de 5 °C o menos y se desechen al final de esa ventana de cuatro horas. Esta regla existe por razones prácticas: es imposible mantener los productos de la línea de preparación perfectamente a temperatura durante un servicio intenso. Sin embargo, requiere un seguimiento cuidadoso de cuándo se colocó cada producto en la línea, que es donde la mayoría de los establecimientos fallan.



6.Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

4. En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Tecnóloga Profesional en Control y Calidad de Alimentos.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20242019963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: MANEJO Y CONTROL DE TEMPERATURAS 2. Lugar o Localidad o Sede: FONTIBÓN 3. Fecha y hora: 25-03-26 / 13:30 - 14:30

4. Nombre responsable: MARCELO GARZÓN 5. Dependencia responsable: SUBDIRECCIÓN PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Flor Carreño	CC	39714777		Auxiliar de Cocina		cindy.lorena.carreno@gmail.com	3119038892	Flor Carreño
2	Marisol Montalvo	CC	28919522		Auxiliar de cocina		Marisol.montalvo@gmail.com	3226435470	Marisol Montalvo
3	Luz Marina Arevalo	CC	39700614		Auxiliar de Cocina		Arevalo.marina340@gmail.com	3142172127	Luz Arevalo
4	María C. Beltran	CC	1027450391		Auxiliar de cocina		Mariabeltran201@gmail.com	3045804417	María Beltran
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: De conformidad con la Ley 1581 de 2012, me han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades relacionadas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para recibir los datos personales que en cumplimiento misional sean objeto. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos del almacenados, debo ingresar a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda actividad realizada en pausas activas debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner