ACTA N°

"Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos, tratamientos químicos y métodos de descongelación."

FECHA: 19 de JUNIO 2026

HORA: 11:00 am a 12:00 am.

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil LA FLORIDA

TEMA: Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos, tratamientos químicos y métodos de descongelación.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicio del jardín infantil cofinanciado LA FLORIDA.

ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Saludo
- ✓ Recordatorio temas anteriores
- ✓ Aplicación pre test
- ✓ socialización
- ✓ Aplicación pos test
- ✓ Firma acta.

DESARROLLO:

El día 19 de junio del año en curso se da inicio a la sesión, durante la jornada pedagógica en el Jardín de La Florida, del plan de capacitación de Buenas Prácticas de Manofactura, aclarando dudas del tema anterior; seguidamente se hace entrega a cada uno de los asistentes Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicio

Powered by CamScanner

del jardín infantil cofinanciado LA FLORIDA .Un pre- test con el fin de conocer los Conocimientos previos que se tienen sobre el tema.

"Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos" con el propósito de que cada uno de ellas la lea y pongan del tema en mención, dando un espacio de diez minutos para su ejecución. Posteriormente, se dio inicio a la socialización correspondiente a esta sesión.

Haciendo uso de diapositivas las cuales ayudan a tener claridad respecto al tema. Al finalizar la socialización se aplicó el post del tema correspondiente.

Se da inicio a la explicación del tema correspondiente con una pregunta para las participantes acerca de ¿Qué es un alimento? Según el CAA: toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

Los nutrientes Son las sustancias químicas que contiene un alimento y que el organismo utiliza, transforma e incorpora a sus propios tejidos para cumplir con los siguientes fines: ‰ Aportar la energía necesaria para que se mantenga la integridad y el perfecto funcionamiento de las estructuras corporales (Azúcares y grasas). ‰ Proporcionar los materiales necesarios para la formación de estas estructuras. (Proteínas y minerales) . ‰ Suministrar las sustancias necesarias para regular el metabolismo (Vitaminas, minerales y Agua).

Conservación de alimentos

Tiene como objetivo mantener la integridad del producto, tanto desde el punto de vista de los caracteres organolépticos, como de su valor nutritivo; además de impedir Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Las ETAS pueden ser: Infección: producida por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos

Powered by CamScanner

vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: E. coli 0157:H7, Salmonella y Listeria). ‰Intoxicación: a través de la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus). Para ello los métodos de conservación deben evitar los factores y/o condiciones ambientales que favorecen a los fenómenos de descomposición y eliminar o disminuir la población microbiana, la carga enzimática y desarrollo de gérmenes patógenos.

Conservación de alimentos Un método de conservación de alimentos es el conjunto de procedimientos y recursos utilizados para preparar y envasar productos alimenticios, con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después preservando sus características organolépticas y sus propiedades nutricionales. Estos métodos implican: los microorganismos y/o sus enzimas. el desarrollo de los microorganismos que se encuentran en los alimentos. los microorganismos y/o

En los equipos de congelación mecánicos, el gas refrigerante se encuentra en un sistema donde cumple un ciclo continuo de compresión, condensación, expansión, evaporación. En la congelación con fluidos criogénicos, a diferencia de la mecánica, el cambio de estado (evaporación) se lleva a cabo cuando los fluidos están en contacto directo con los productos y, en general, no hay un ciclo para su reutilización, sino que son liberados directamente a la atmósfera luego de su cambio de estado de líquido a gaseoso enzimas que provocan alteraciones. utilizando envases que eviten recontaminación y/o reduzcan factores de alteración mecánicos, físicos o químico.

Métodos de descongelación

Se socializan algunos métodos de descongelación de alimentos, cada uno con sus ventajas y desventajas. Algunos de estos son:

Powered by CamScanner

1. Descongelación en refrigerador: Este método consiste en colocar el alimento congelado en el refrigerador y dejar que se descongele lentamente. Es un método seguro y recomendado para descongelar alimentos.

2. Descongelación en agua fría: Este método consiste en sumergir el alimento congelado en agua fría y cambiar el agua cada 30 minutos. Es un método más rápido que la descongelación en refrigerador.

3. Descongelación en microondas: Este método consiste en utilizar el microondas para descongelar el alimento congelado. Es un método rápido, pero requiere atención y cuidado para evitar la cocción desigual.

4. Descongelación al aire: Este método consiste en dejar que el alimento congelado se descongele al aire libre. No es un método recomendado, ya que puede permitir el crecimiento de bacterias.

A continuación, se mencionarán algunas consideraciones importantes para tenerlas presenta.

1. Seguridad alimentaria: Es importante seguir las pautas de seguridad alimentaria al descongelar alimentos para evitar la contaminación y el crecimiento de bacterias.

2. Temperatura: Es importante controlar la temperatura durante la descongelación para evitar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura peligrosa (entre 4°C y 60°C).

3. Tiempo: Es importante descongelar los alimentos en un plazo razonable para evitar la pérdida de calidad y textura.

4. Manipulación: Es importante manipular los alimentos descongelados de manera segura e higiénica para evitar la contaminación cruzada.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de ejecución
Próxima capacitación: ***el manipulador de alimentos y sus normas.***	Helena Inés López	17 de julio del 2026

ANEXOS FOTOGRAFICOS.



Powered by CamScanner

					los alimentos tapados			
19/06/2026 11:33:16	5 / 5	LILIANA CANTOR	JIC LA FLORIDA	B. Congelación	A. Lavarse las manos antes de cocinar, D. Mantener los alimentos tapados, B. Usar utensilios limpios	B. Lácteos	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:38:01	5 / 5	Hildre Milena Alipio Viasus	Jic la florida	B. Congelación	A. Lavarse las manos antes de cocinar, B. Usar utensilios limpios, D. Mantener los alimentos tapados	A. Carnes	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:42:47	4 / 5	Nayelis	La florida	A. Refrigeración	A. Lavarse las manos antes de cocinar	A. Carnes	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:44:25	4 / 5	Leyla Raquel alape	La Florida	A. Refrigeración	A. Lavarse las manos antes de cocinar	B. Lácteos	Falso	Verdadero

Powered by CamScanner

19/06/2026 11:44:25	4 / 5	Nubia Brigitte Ojeda Melo	Jardín Infantil La Florida	B. Congelación	A. Lavarse las manos antes de cocinar	B. Lácteos	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:44:25	4 / 5	Yulissa Flórez Noriega	La florida	A. Refrigeración	A. Lavarse las manos antes de cocinar	B. Lácteos	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:44:26	4 / 5	Orfelina González rojas	La florida	A. Refrigeración	A. Lavarse las manos antes de cocinar	A. Carnes	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:44:26	4 / 5	Delcy Quiñones Mora	La florida	A. Refrigeración	A. Lavarse las manos antes de cocinar	B. Lácteos	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:46:56	4 / 5	Leidy Johanna Florez	JIC La Florida	B. Congelación	A. Lavarse las manos antes de cocinar	A. Carnes	Falso	Verdadero
19/06/2026 11:53:41	4 / 5	Patricia jimenez	Jardin la florida	A. Refrigeración	A. Lavarse las manos antes de cocinar	A. Carnes	Falso	Verdadero

Powered by CamScanner

PRETEST BPM: METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

Equipo humano Manipulador de alimentos

Nombre *

LILIANA CANTOR

Unidad Operativa *

JIC LA FLORIDA

1. ¿Cuáles son métodos de conservación de alimentos? *

- ○ A. Refrigeración
- ◉ B. Congelación
- ○ C. Dejar el alimento destapado
- ○ D. Secado

Powered by CamScanner

2. ¿Qué acciones hacen parte de las BPM? * 1 punto

- [x] A. Lavarse las manos antes de cocinar
- [x] B. Usar utensilios limpios
- [ ] C. Probar alimentos con las manos
- [x] D. Mantener los alimentos tapados

3. ¿Cuáles alimentos deben mantenerse refrigerados? 1 punto

- ( ) A. Carnes
- (•) B. Lácteos
- ( ) Frutas cortadas
- ( ) Dulces empacados

4. Los alimentos crudos pueden mezclarse con los alimentos cocinados sin problema. * 1 pu

- (•) Falso
- ( ) Verdadero

5. Mantener limpias las superficies de cocina hace parte de las BPM. * 1

- ( ) Falso
- (•) Verdadero

Powered by CamScanner

POSTEST BPM: METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

Equipo humano manipulador de alimentos.

Nombre *

Delcy Quiñones Mora

Unidad Operativa *

La florida

1. ¿Cuáles son prácticas correctas para conservar alimentos? * 1 pur

- (●) A. Refrigerar alimentos perecederos
- ( ) B. Tapar los alimentos
- ( ) C. Congelar cuando sea necesario
- ( ) D. Dejar alimentos destapados para que "respiren"

Powered by CamScanner

2. ¿Qué acciones ayudan a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos? * 1 punto

- [x] A. Lavarse las manos
- [x] B. Cocinar bien los alimentos
- [ ] C. Usar utensilios sucios
- [x] D. Mantener limpia la cocina

3. ¿Qué situaciones representan un riesgo de contaminación? * 1 pun

- (●) A. Mezclar alimentos crudos con cocidos
- ( ) B. No lavar utensilio
- ( ) C. Mantener alimentos tapados
- ( ) D. No refrigerar alimentos perecederos

4. Los dos métodos de conservación de alimentos que son importantes son Refrigeración: mantiene los alimentos frescos y retrasa el crecimiento de bacterias y Congelación: permite conservar alimentos por más tiempo evitando su descomposición. * 1

- ( ) Falso
- (●) Verdadero

Powered by CamScanner

6. Si un alimento huele mal, se puede consumir después de calentarlo bien. * 1 punto

- (●) Falso
- ( ) Verdadero

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018063 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: BPM: Metodos de conservación de los Alimentos	2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA	Fecha y hora: 19/06/2026 11:00 - 12:00 p.m
4. Nombre responsable: Helena Lopez	5. Dependencia responsable: Bienestar integral	EQUIPO HUMANO

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	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
2	YULISSA FLOREZ NORIEGA	CC	1.085.099.359	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	YULISSAFLORES977@GMAIL.COM	3226058349	
3	ORFELINA GONZALEZ ROJAS	CC	52.552.946	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	PINIGONZALEZ6@GMAIL.COM	3143166796	
4	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
5	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
6	DELCY DEL SOCORRO QUINONES MORA	C.C	49,658,990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADELCY@GMAIL.COM	3123898340	
7	LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO	C.C	1.023.939.776	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDALILIANA@GMAIL.COM	3058806829	
8	RUBY PATRICIA JIMENEZ FLOREZ	C.C	1.014.217.785	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	RUBYJUMENEZ@GMAIL.COM	3186704909	
	LEIDY JOHANNA FLOREZ CHACON	C.C	1.016..091.284	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	LEIJOHAFC@GMAIL.COM	3106802637	

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaria 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 establecidas 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 Secretaria Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner