

ACTA N° 45

FECHA: Bogotá, 30 de Abril del 2025
HORA: 11:00 am a 12:00 pm
LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12
TEMA: Conservación de alimentos

ASISTENTES: Cristian Batista Muñoz Gutiérrez (tecnólogo de alimentos), Manipuladores y servicios generales del centro integrarte grupo 12.

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

INTRODUCCION: En el marco del fortalecimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y con el fin de garantizar la inocuidad, seguridad y calidad de las preparaciones ofrecidas en el servicio de alimentación, se llevó a cabo una jornada de capacitación sobre el tema de **conservación de alimentos**.

Esta capacitación tiene como objetivo brindar conocimientos técnicos y prácticos sobre los métodos adecuados de conservación, su impacto en la seguridad alimentaria y su aplicación correcta en las operaciones diarias del servicio de cocina. La formación busca reforzar el compromiso del personal con el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes y promover una cultura de manejo higiénico y responsable de los alimentos.

DESARROLLO:

Durante la jornada se abordaron los siguientes contenidos:

- **Importancia de la conservación de alimentos** en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- **Tipos de conservación:** física (refrigeración, congelación, deshidratación), química (uso de sal, azúcar, vinagre) y biológica (fermentación).
- **Rangos de temperatura segura** para refrigeración y congelación.
- **Tiempos de vida útil** de alimentos crudos y preparados.

- **Buenas prácticas en almacenamiento**, rotulación y sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- **Identificación de riesgos comunes** asociados a la mala conservación (proliferación de microorganismos, pérdida de nutrientes, contaminación cruzada).
- **Control y monitoreo de temperatura** de equipos de refrigeración y congelación.
- **Planificación del uso de alimentos** para evitar desperdicios y pérdidas económicas.

La sesión incluyó una parte teórica acompañada de ejemplos prácticos, así como una ronda de preguntas donde se resolvieron inquietudes del equipo de trabajo. Se entregó pre y pos test de apoyo y se hizo énfasis en el cumplimiento de los protocolos internos del establecimiento.

Expuesto el tema a tratar se aclaran las diferentes dudas acerca del tema previo para la operación óptima del servicio. Se realiza evaluación del Pretest y el Post con el fin de identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación.

Después de realizar la previa revisión de los pos test vs al pre test se determinó que el Personal del área de servicio de alimentos y Aux de servicios Generales donde los asistentes entendieron en un 100% los conceptos brindados frente al tema expuesto.

Registro fotográfico de la actividad.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se presentaron compromisos		

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 23 de mayo del 2025.
Con el tema desnaturalización de alimentos.

Anexos: planilla asistencia de la actividad.

Pre test y pos test de la actividad.

Elaboró: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ GUTIERREZ.



MINISTERIO DEL INTERIOR
SECRETARÍA DE DEFENSA PERSONAL
El presente documento es de uso interno y no debe ser divulgado al público.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

CAAGI FOR 001-022
Versión: 2
Fecha: Mayo 2024 (1003) | 1202024
Página: 1 de 1

1. Tema: Conservación de Alimentos		2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI C12		3. Fecha y hora: 20/04/2025 11:00 a.m.		4. Nombre responsable: Subd. recepción para la discapacidad			
5. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Puesto / Contralista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Daniel Cuervo	CC	101903219	CIAI C12	Manipulador de Alimentos	No aplica	comandante1981@gmail.com	3026657498	David Pao
2	Dy-Hirigoyan	CC	5166776	CIAI C12	Subd. recepción	No aplica	dyh.mil.mil.27@gmail.com	3115271079	Dy-Hirigoyan
3	Lina Garcia	CC	3201790	CFP B12	Generalista	No aplica	lina00763@hotmail.com	3102522133	Lina Garcia
4	Hernandez Melo	CC	102336382	CIAI C12	Subd. recepción	No aplica	2014 antonandres10@yahoo.com	3223022451	JOHAN
5	Yaneth Jimenez	CC	22447246	CIAI C12	Manipulador de Alimentos	No aplica	yanethjimenez2000@gmail.com	3045745907	Yaneth Jimenez
6	Marcos Cabezas	CC	101903219	CIAI C12	Manipulador de Alimentos	No aplica	marcoscabezas@gmail.com	3007405104	Marcos Cabezas
7	Jessica Moreno	CC	102269651	CIAI C12	Subd. recepción	No aplica	jessicamoreno2000@gmail.com	3104057149	TATIANA
8	Thaís Ferrnandez Pacheco	CC	101002876	CIAI C12	Manipulador de Alimentos	No aplica	thaissferrnandez2000@gmail.com	3223022451	Thaís Ferrnandez Pacheco
9	Diana Cruz Ch	CC	123308951	CIAI C12	Subd. recepción	No aplica	dianacruz2000@gmail.com	3107772818	Diana Cruz Ch
10	CO. Juan Gonzalez	CC	101002876	CIAI C12	Manipulador de Alimentos	No aplica	co.juan.gonzalez2000@gmail.com	3223022451	CO. Juan Gonzalez
11	Emel Quintana	CC	101010248	CIAI C12	Subd. recepción	No aplica	emelquintana2000@gmail.com	3107772818	Emel Quintana
12	Esther Herrer Gomez	CC	101428774	CIAI C12	Manipulador de Alimentos	No aplica	estherherrer2000@gmail.com	3107772818	Esther Herrer Gomez
13	Leidy Delacruz Gaspaz	CC	1012306324	CIAI C12	Manipulador de Alimentos	No aplica	leidydelacruz2000@gmail.com	3144606931	Leidy Delacruz Gaspaz
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

"El presente documento es de uso interno y no debe ser divulgado al público." - 1003, es la responsabilidad del responsable de cada documento, el cual debe asegurarse de que el documento sea correcto y no sea divulgado al público. Por lo tanto, cualquier documento que sea divulgado al público, el cual sea incorrecto, será considerado como un documento no autorizado.

Todos los documentos deben ser revisados y aprobados por el responsable de cada documento, el cual debe asegurarse de que el documento sea correcto y no sea divulgado al público.