BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-004

FECHA: Bogotá agosto 14 de 2024

HORA: 9: am.

LUGAR: Jardín Infantil caminos de la vida

TEMA: Manejo de temperaturas de alimentos (BPM) 2025.

OBJETIVO. Lograr que todo el equipo del jardín conozca muy bien paso a paso todos los ciclos de temperaturas de los alimentos.

DESARROLLOS:

La responsable del servicio se reúne con el equipo humano del jardín mostrando la tabla de temperaturas de los alimentos desde el momento que los recibe hasta el momento que se pasan a la mesa, haciendo énfasis en el cuidado que se debe tener con la temperatura de los alimentos desde que ingresan al jardín hasta su preparación y servido en la mesa, especial mente las carnes, los pescados y los lácteos todo los alimentos perecedero, esto implica tener en cuenta las temperaturas de las neveras tanto refrigeración como congelación verificar muy bien el proveedor desde limpieza e higiene como también las temperaturas en el momento que ingresan los alimentos al jardín infantil, de igual manera se explicó cuáles son los alimentos no perecederos que solo se mantienen en temperatura ambiente, algunas se mostraron interesadas pues no recordaban estas temperaturas.

Elaboro Bertilda Salas responsable del jardín.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Stephania moreno	Profesional en atención a la primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	
Aldy Astrid Páez	Profesional en atención a la primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	
Sandra Bustos	Profesional en atención a la primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-004

Nandí pineda	Profesional en atención a la primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	Nandí Pineda.
Mayerly Cardoso	Profesional en atención a la primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	Mayerly C.
Cabriel Galindo	Profesional en atención a la primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	
Ana Liliana segura	Profesional en atención a la primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	
Camilo García	Auxiliar administrativo	J.I. Caminos de la Vida	
Adrián Naranjo	Auxiliar en primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	
María Alcira Sarmiento	Auxiliar en primera infancia	J.I. Caminos de la Vida	
Alejandra Melo	Auxiliar servicios generales	J.I. Caminos de la Vida	Alejandra Melo
Lhiz Katherine Murcia	Auxiliar servicios generales docente	J.I. Caminos de la Vida	
Epifanía mesa	Auxiliar servicios generales docente	J.I. Caminos de la Vida	Epifania mesa
Mercedes sierra	Personal Manipuladoras de alimentos	J.I. Caminos de la Vida	Mercedes Sierra
Mirian Elena Ortega	Personal Manipuladoras de alimentos	J.I. Caminos de la Vida	Mirian ortega
Gloria Jara	Personal Manipuladoras de alimentos	J.I. Caminos de la Vida	

Powered by CamScanner

TEMPERATURA DESDE INGRESO DE LOS ALIMENTO HASTA CERVIR A LA MESA

ALIMENTO	TEPMPERATURA AL INGRESO	EN PELIGRO
CARNES	DE 0, A -4 C.G	MAS DE 4 C G
POLLOS	DE 0, A -4 C. G	MAS DE 4 C G
PESCADO	DE -16 A -22 C.G.	MENOS DE 16, C.G.

ALIMENTO	EMPERATURA REFRIGERACION	PELIGRO
VERDURAS Y FRUTES	0 4 C. G	DE 6 O MAS, C.G
QUESOS	0 4 C. G	DE 6 O MAS, C.G
YOGUR	0 4 C. G	DE 6 O MAS, C.G
LECHE CONDENSADA	0 4 C. G	DE 6 O MAS, C.G
KUMIS	0 4 C. G	DE 6 O MAS, C.G
CREMA DE LECHE	0 4 C. G	DE 6 O MAS, C.G

ALIMENTO	EMPERATURA CONGELACIO	PELIGRO
CARNES	DE - 16 A - 22 C.G	A MENOS DE 16
POLLOS	DE -16 A -22 C. G	A MENOS DE 16
PESCADO	DE -16 A -22 C.G.	A MENOS DE 16
ALIMENTOS A PREPARAR		
COCION	90 C.G.	
PARA CERVIR	70 C.G	MENOS 60 C.G.
PARA PASAR A LA MESE	DE 45 A 50 C.G	MENOS DE 45 C.G.

Powered by CamScanner