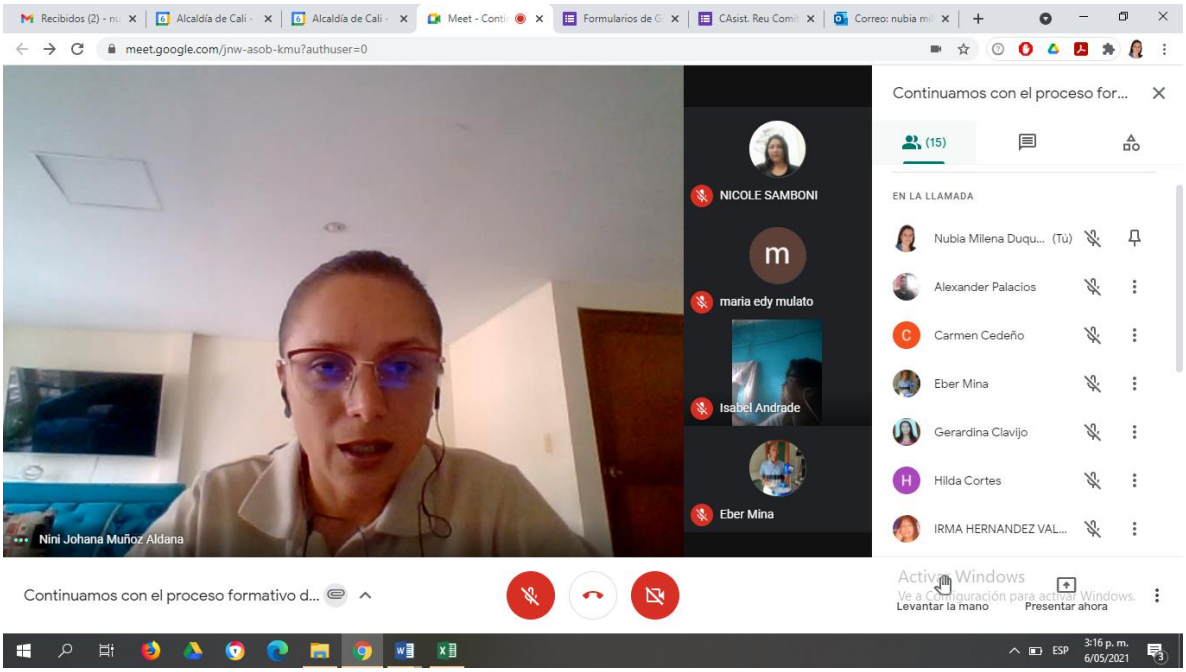
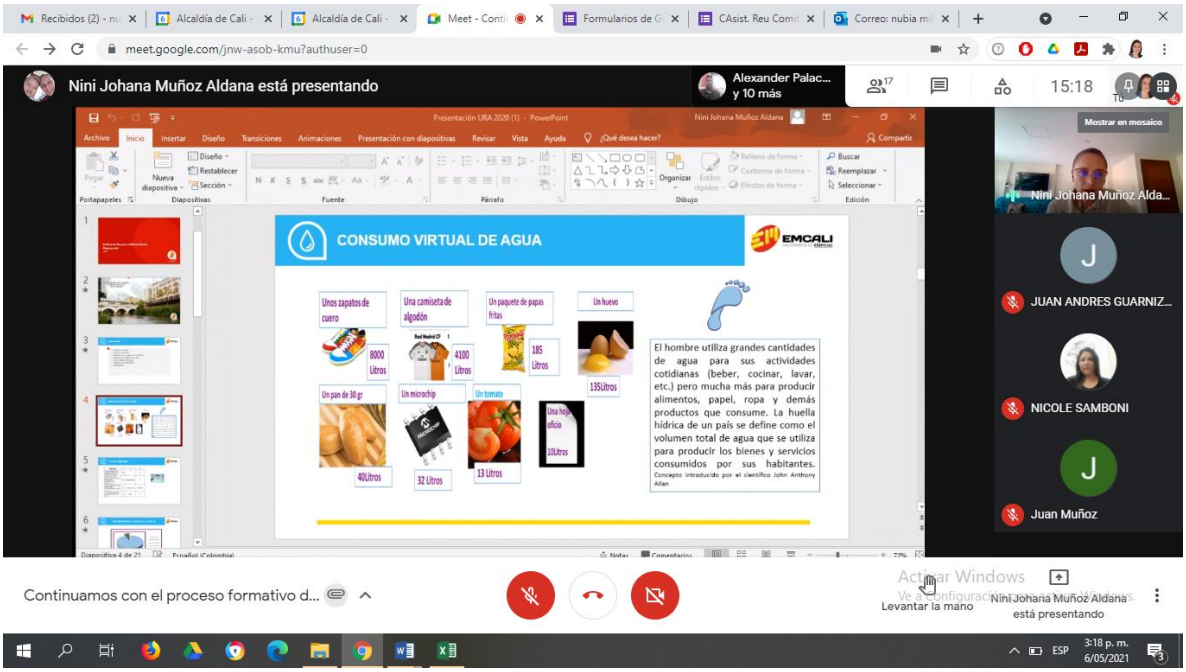
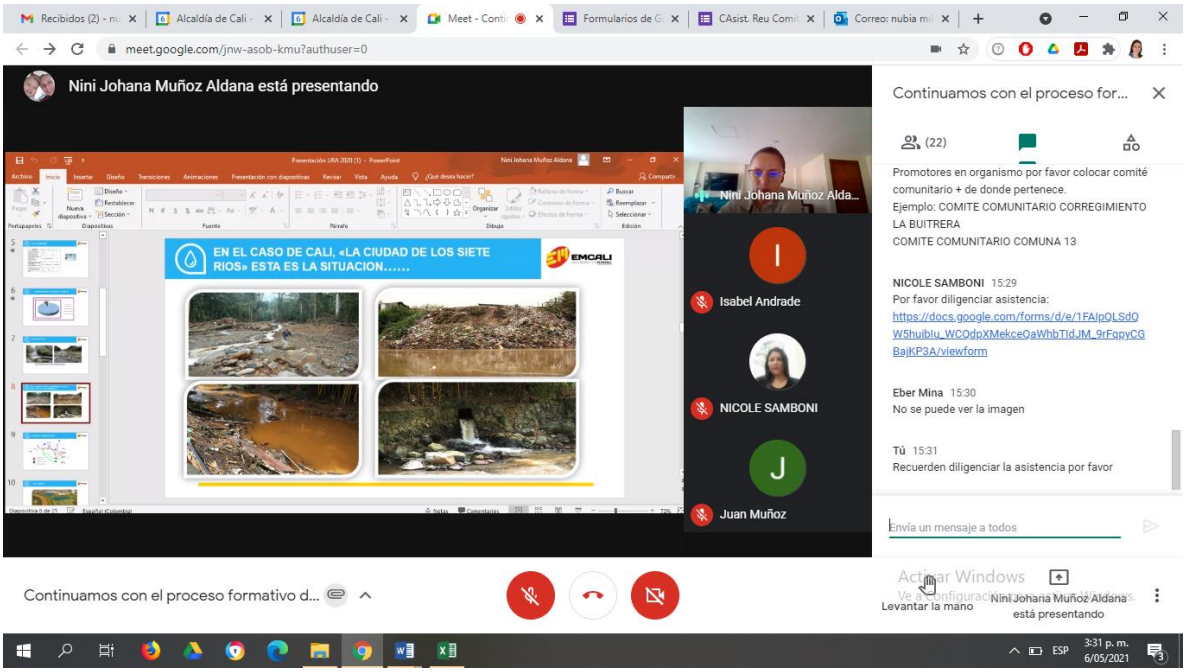
REUNIÓN DE INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN CON CCEPV

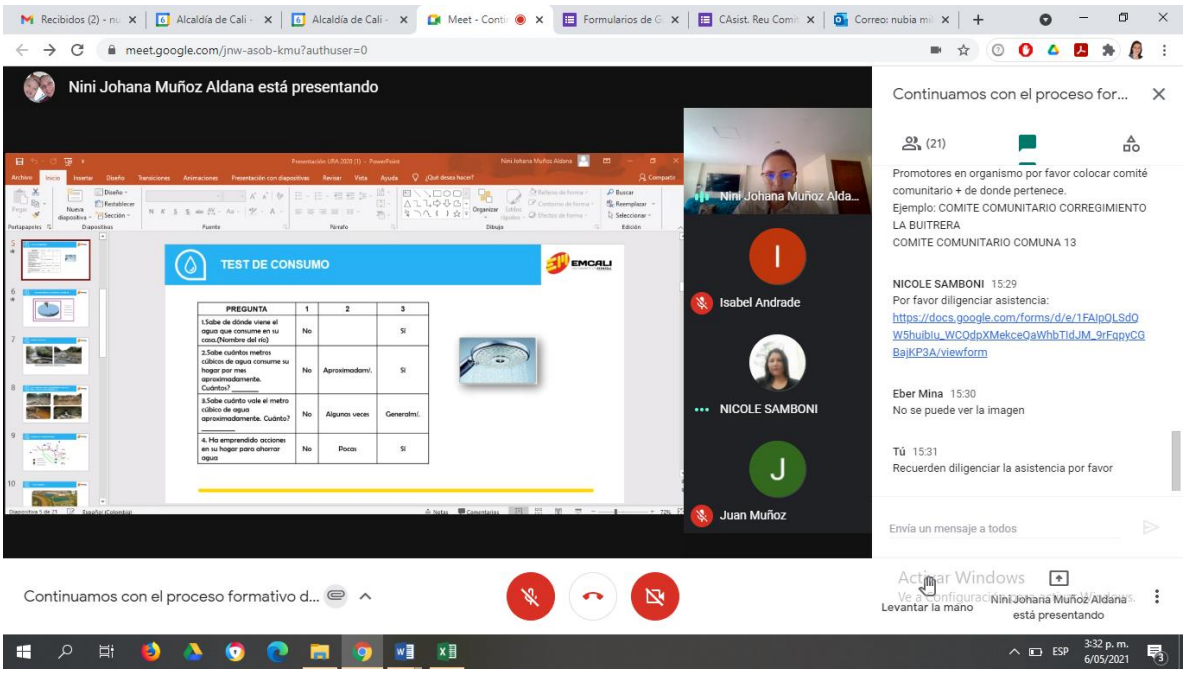
MANEJO ADECUADO DE RECURSO HÍDRICO Y MANEJO ADECUADO DE ALIMENTOS.

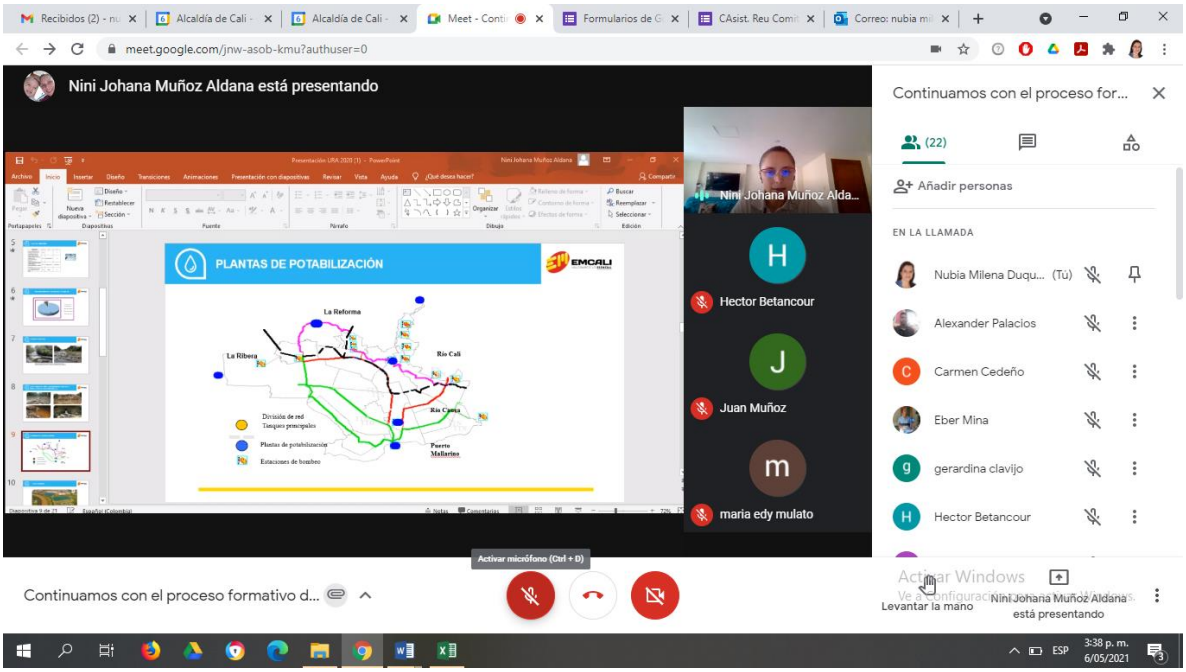
MAYO 6 DE 2021

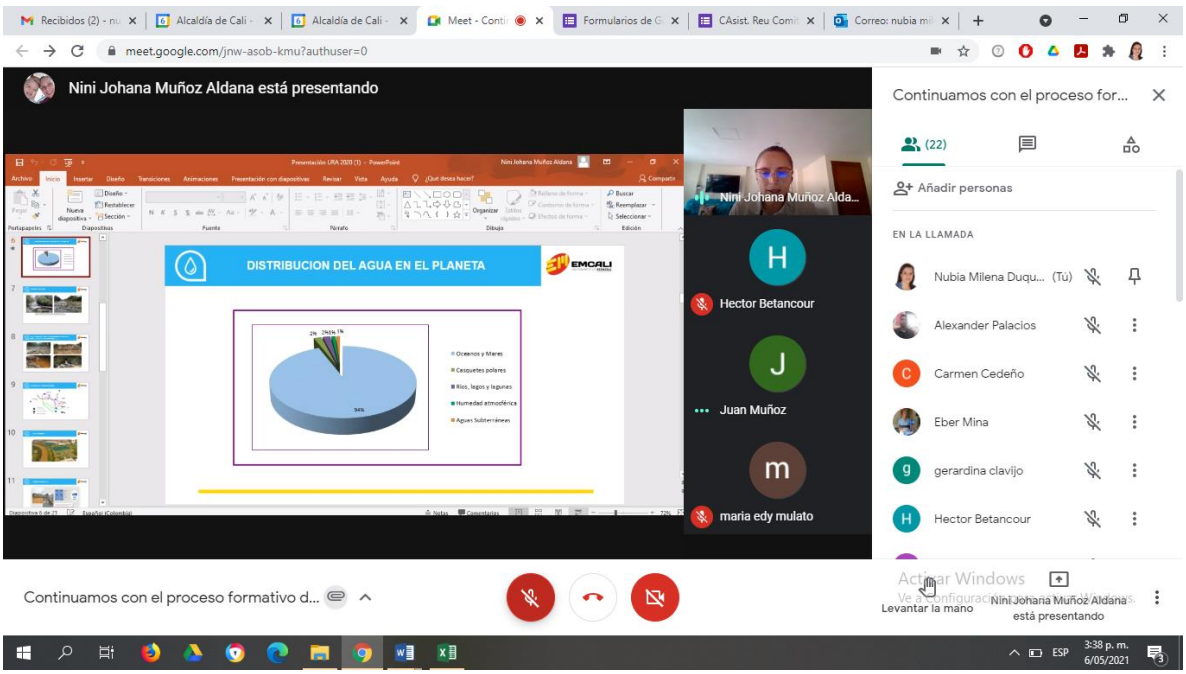


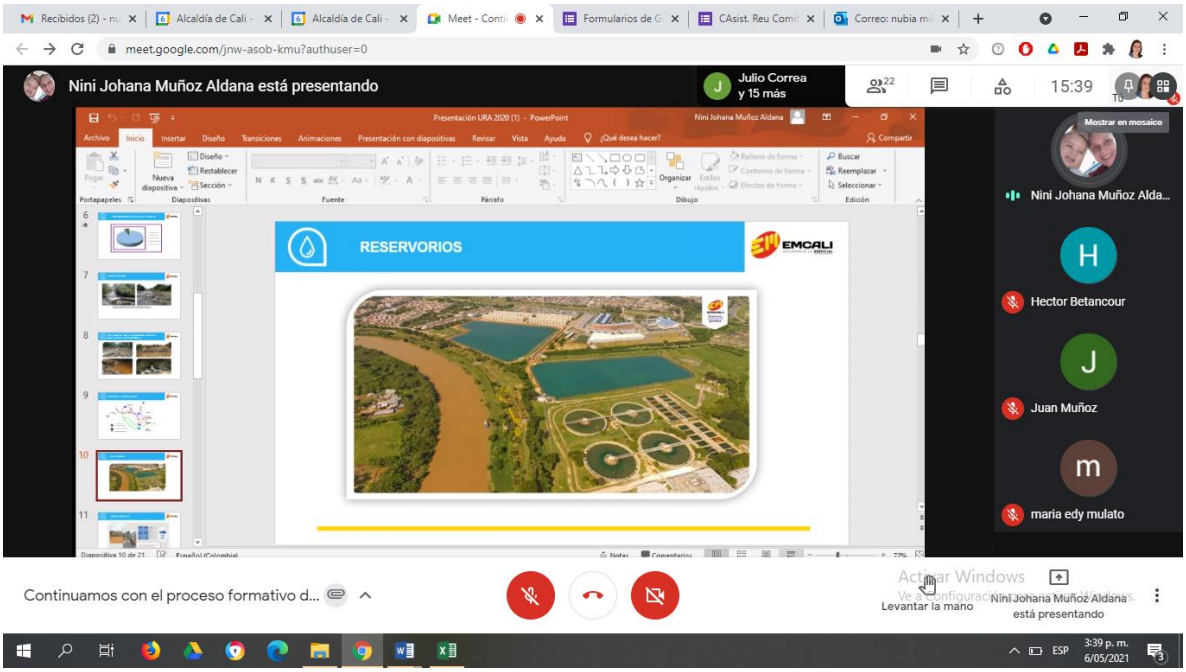


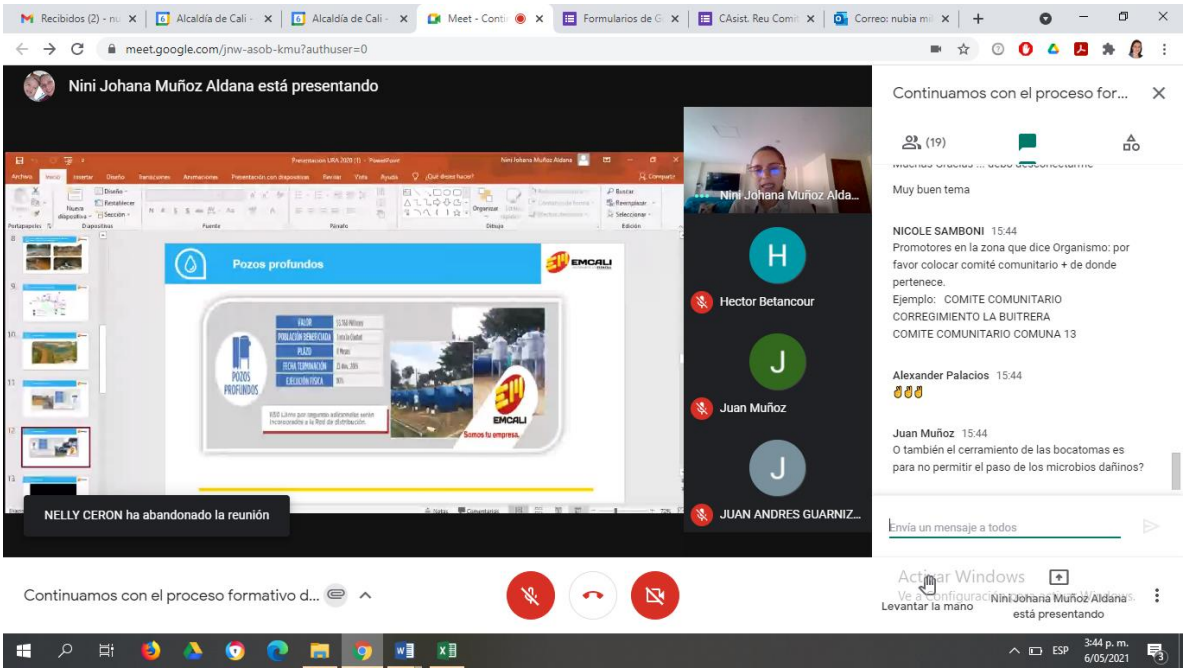

meet.google.com/jnw-asob-kmu?authuser=0
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
EN EL CASO DE CALI, «LA CIUDAD DE LOS SIETE RIOS» ESTA ES LA SITUACION.....
Nini Johana Muñoz Alda...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
Juan Muñoz
Continuamos con el proceso for...
(22)
Promotores en organismo por favor colocar comité comunitario + de donde pertenece.
Ejemplo: COMITE COMUNITARIO CORREGIMIENTO LA BUITRERA
COMITE COMUNITARIO COMUNA 13
NICOLE SAMBONI 15:29
Por favor diligenciar asistencia:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOW5huiblu_WCOdpXMekceQaWhbTIdJM_9rFqpyCGBajKP3A/viewform
Eber Mina 15:30
No se puede ver la imagen
Tú 15:31
Recuerden diligenciar la asistencia por favor
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
ESP
3:31 p. m.
6/05/2021

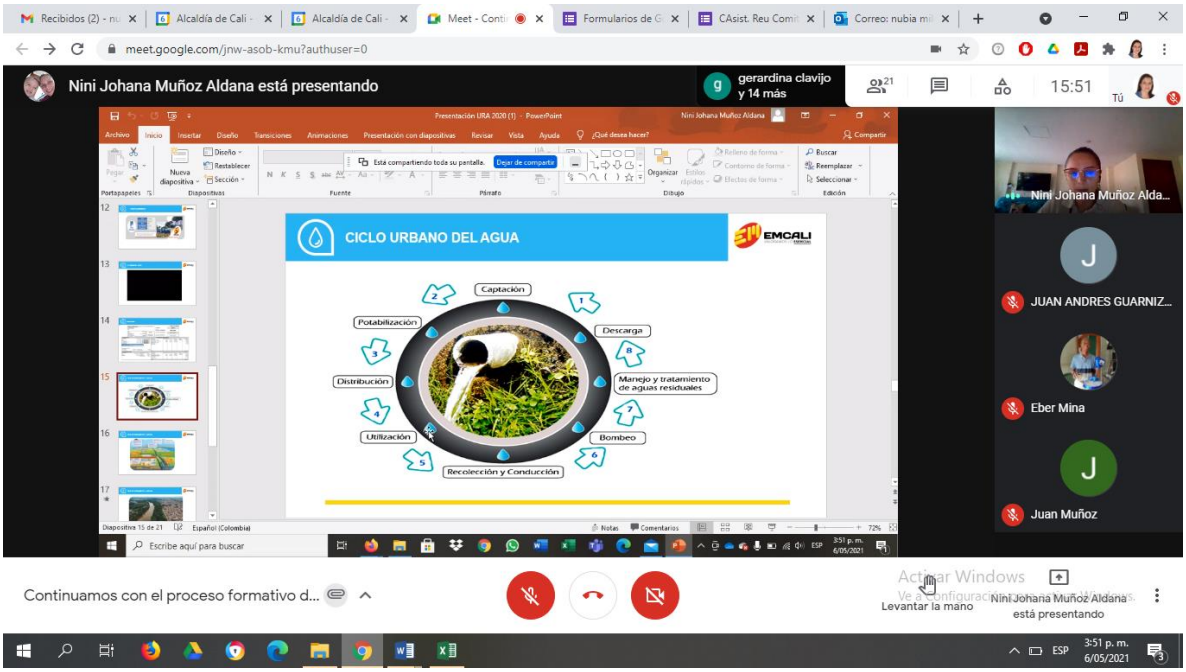

meet.google.com/jnw-asob-kmu?authuser=0
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
TEST DE CONSUMO
PREGUNTA
1.Sabe de dónde viene el agua que consume en su casa.(Nombre del río)
2.Sabe cuántos metros cúbicos de agua consume su hogar por mes aproximadamente. Cuánto? _____
3.Sabe cuánto vale el metro cúbico de agua aproximadamente. Cuánto? _____
4. Ha emprendido acciones en su hogar para ahorrar agua
Nini Johana Muñoz Alda...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
Juan Muñoz
Continuamos con el proceso for...
(21)
Promotores en organismo por favor colocar comité comunitario + de donde pertenece.
Ejemplo: COMITE COMUNITARIO CORREGIMIENTO LA BUITRERA
COMITE COMUNITARIO COMUNA 13
NICOLE SAMBONI 15:29
Por favor diligenciar asistencia:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOW5huiblu_WCOdpXMekceQaWhbTIdJM_9rFqpyCGBajKP3A/viewform
Eber Mina 15:30
No se puede ver la imagen
Tú 15:31
Recuerden diligenciar la asistencia por favor
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
ESP
3:32 p. m.
6/05/2021

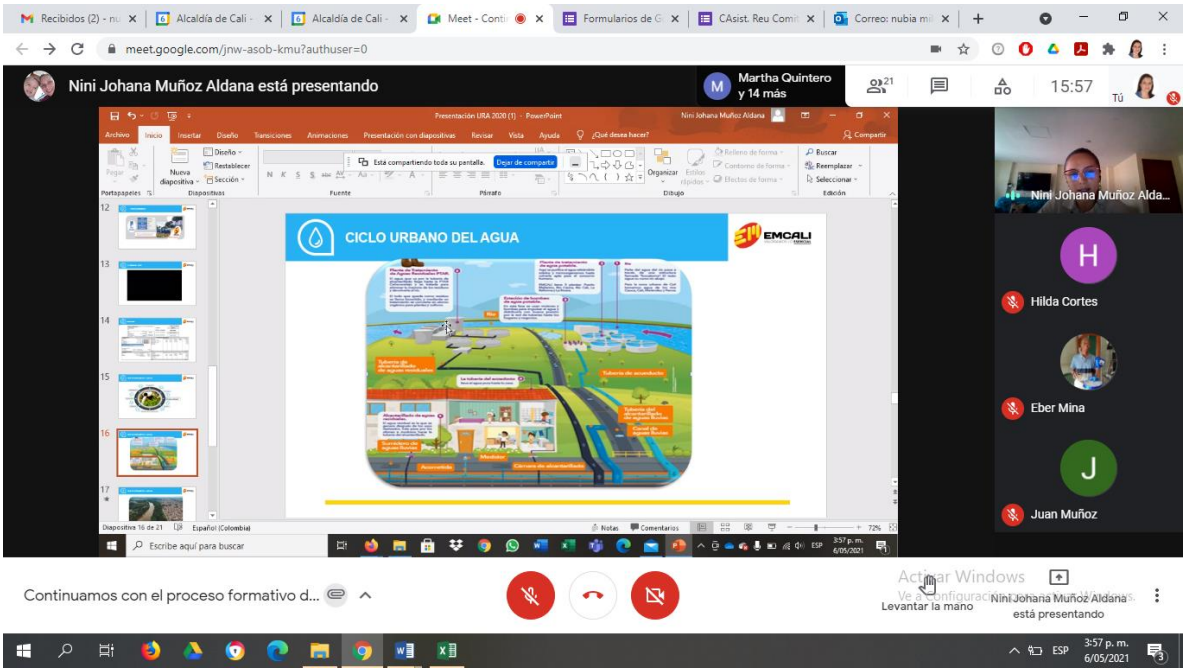

Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
PLANTAS DE POTABILIZACIÓN
La Reforma
La Ribera
Río Cali
Río Cauca
Puerto Mallarino
Hector Betancour
Juan Muñoz
maria edy mulato
Continuamos con el proceso for...
(22)
Añadir personas
EN LA LLAMADA
Nubia Milena Duqu... (Tú)
Alexander Palacios
Carmen Cedeño
Eber Mina
gerardina clavijo
Hector Betancour
Activar micrófono (Ctrl + D)
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
Activar Windows
ESP
3:38 p. m.
6/05/2021

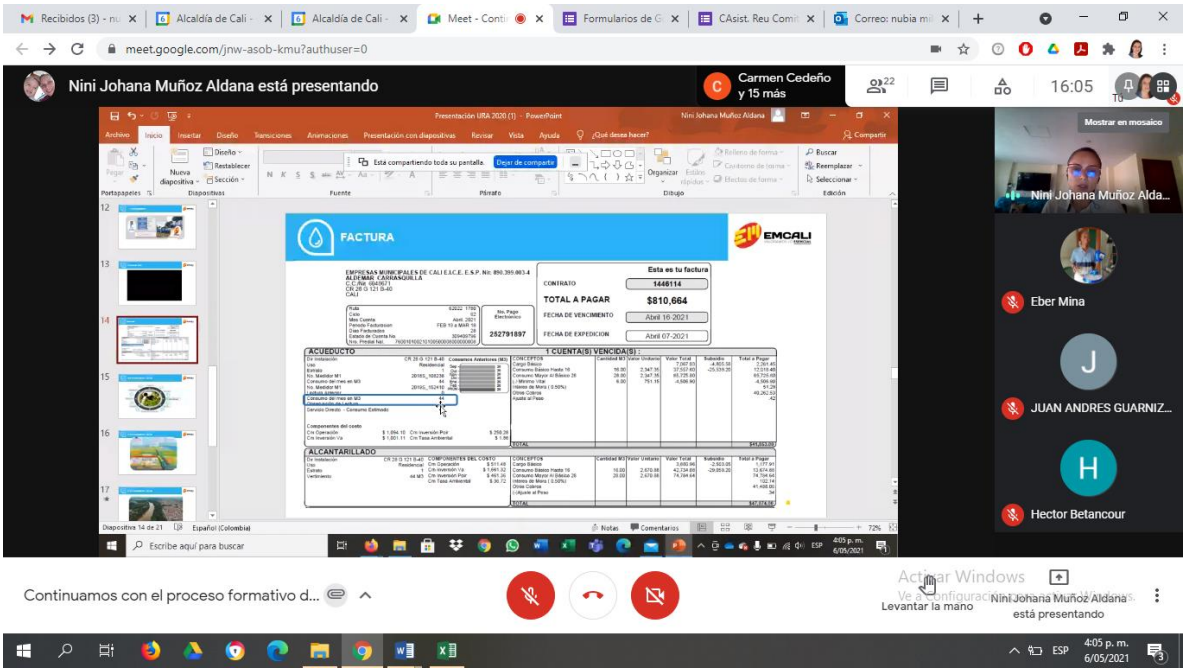

Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
DISTRIBUCION DEL AGUA EN EL PLANETA
Hector Betancour
Juan Muñoz
maria edy mulato
Continuamos con el proceso for...
(22)
Añadir personas
EN LA LLAMADA
Nubia Milena Duqu... (Tú)
Alexander Palacios
Carmen Cedeño
Eber Mina
gerardina clavijo
Hector Betancour
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
Activar Windows
ESP
3:38 p. m.
6/05/2021


meet.google.com/jnw-asob-kmu?authuser=0
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
Julio Correa y 15 más
15:39
Mostrar en mosaico
Nini Johana Muñoz Alda...
Hector Betancour
Juan Muñoz
maria edy mulato
RESERVORIOS
EMCALI
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
ESP
3:39 p. m.
6/05/2021


meet.google.com/jnw-asob-kmu?authuser=0
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
Pozos profundos
EMCALI
NELLY CERON ha abandonado la reunión
Nini Johana Muñoz Alda...
Hector Betancour
Juan Muñoz
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Continuamos con el proceso for...
(19)
Muy buen tema
NICOLE SAMBONI 15:44
Promotores en la zona que dice Organismo: por favor colocar comité comunitario + de donde pertenece.
Ejemplo: COMITE COMUNITARIO CORREGIMIENTO LA BUITRERA
COMITE COMUNITARIO COMUNA 13
Alexander Palacios 15:44
Juan Muñoz 15:44
O también el cerramiento de las bocatomas es para no permitir el paso de los microbios dañinos?
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
ESP
3:44 p. m.
6/05/2021


Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
gerardina clavijo y 14 más
15:51
CICLO URBANO DEL AGUA
EMCALI
Captación
Potabilización
Distribución
Utilización
Recolección y Conducción
Bombeo
Manejo y tratamiento de aguas residuales
Descarga
Nini Johana Muñoz Alda...
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Eber Mina
Juan Muñoz
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
ESP
3:51 p. m.
6/05/2021


Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
Martha Quintero y 14 más
15:57
CICLO URBANO DEL AGUA
EMCALI
Nini Johana Muñoz Alda...
Hilda Cortes
Eber Mina
Juan Muñoz
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
Nini Johana Muñoz Aldana está presentando
ESP
3:57 p. m.
6/05/2021





Mabel Toro Toro

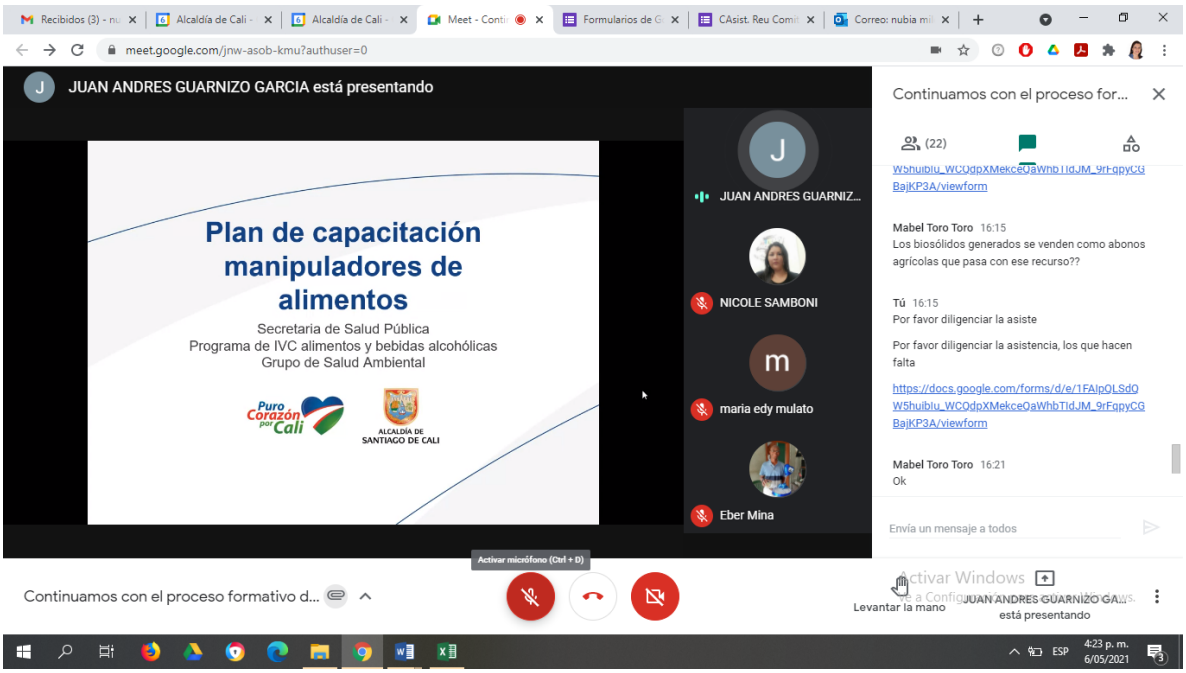
16:09

Porque en Petecuy se reflejan los servicios más altos que estratos más altos? valga la redundancia

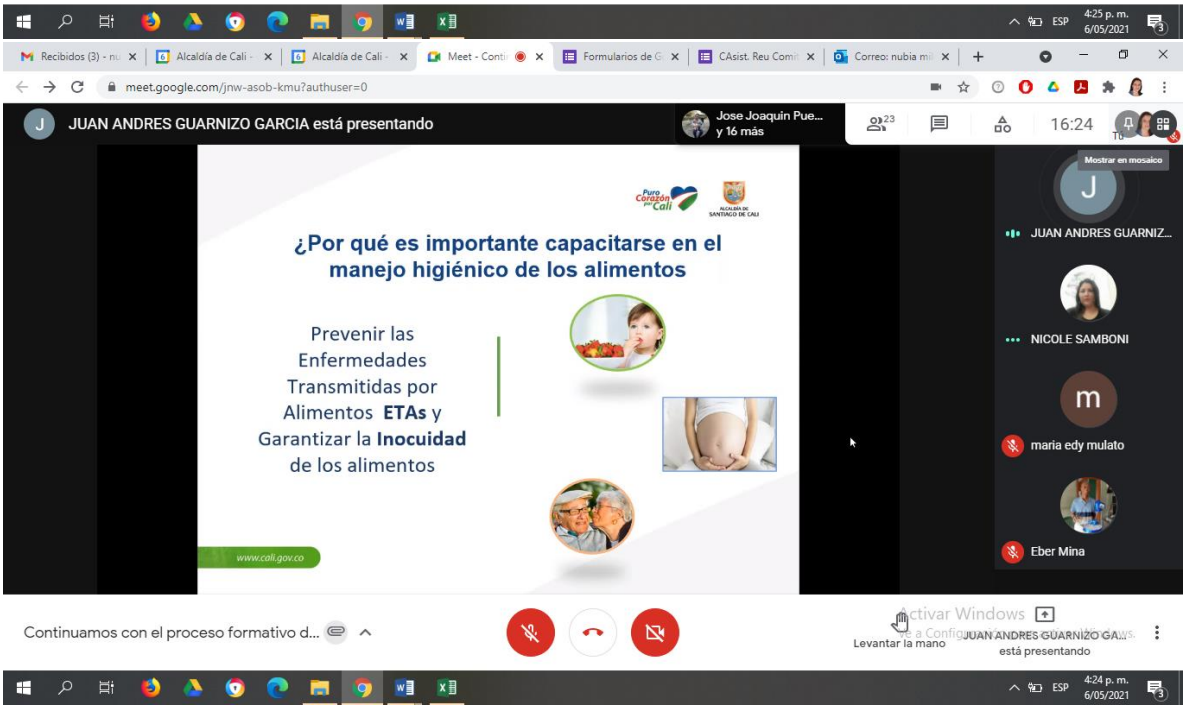
Si la PTAR es autosostenible respecto al gas que se genera, por qué suben los costos de alcantarillado??
Que pasó con el segundo tramo de la PTAR en qué va??

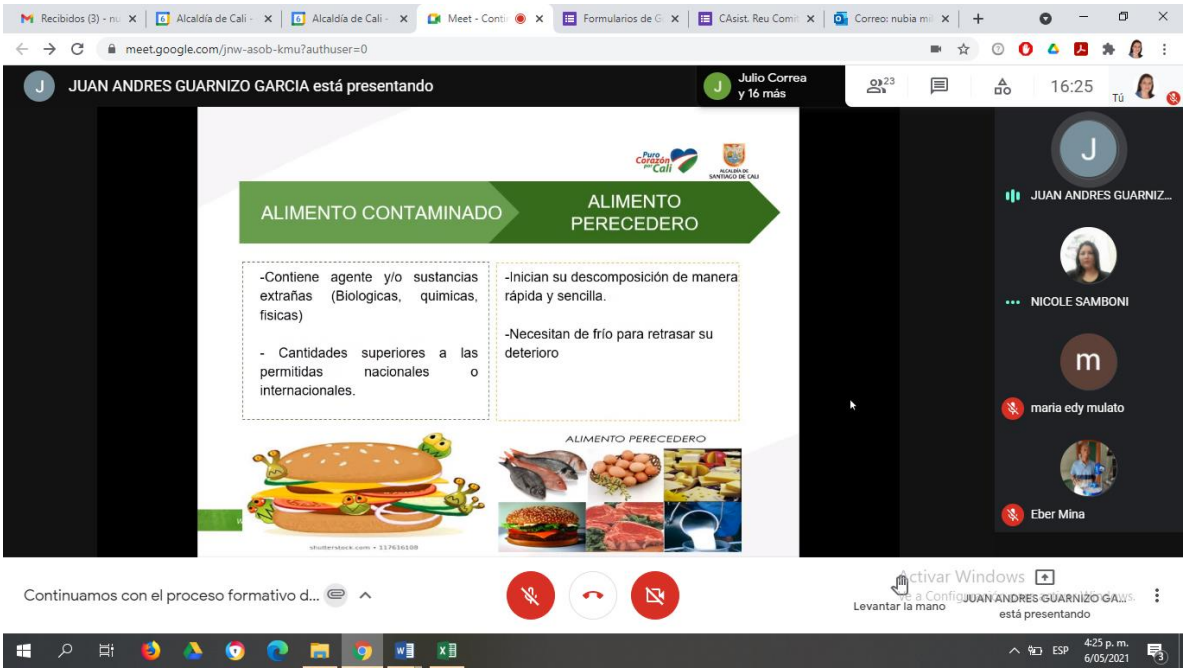
Por qué siguen teniendo los biosólidos a cielo abierto, que genera el crecimiento de vectores como las moscas?

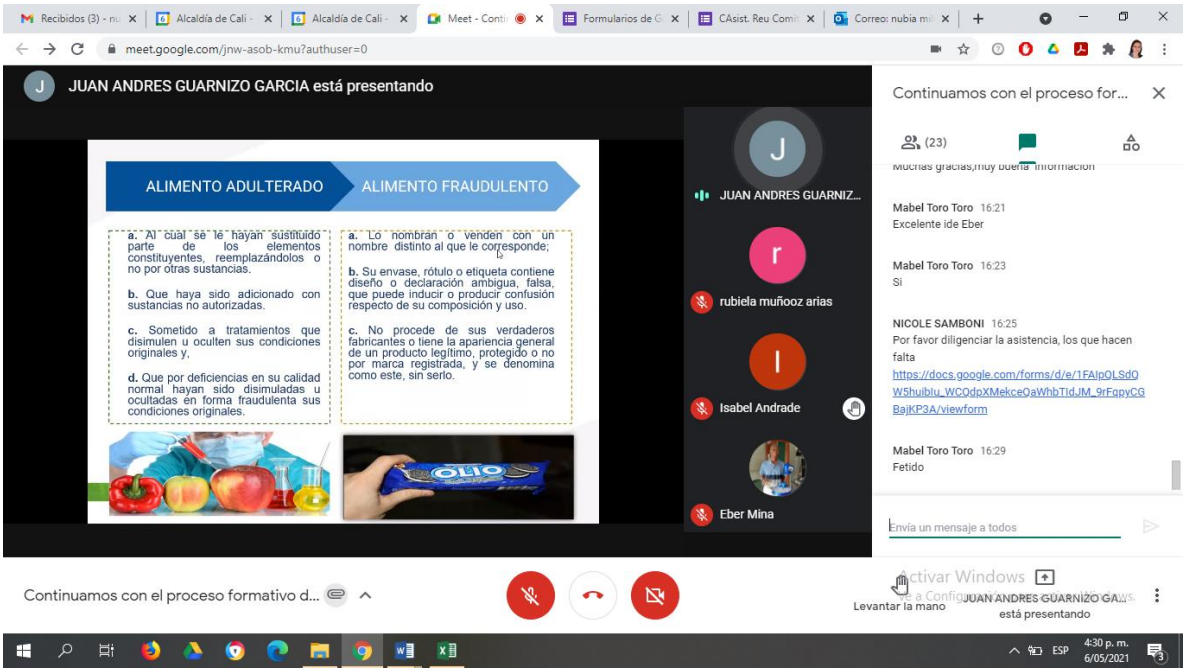
Los biosólidos generados se venden como abonos agrícolas que pasa con ese recurso??

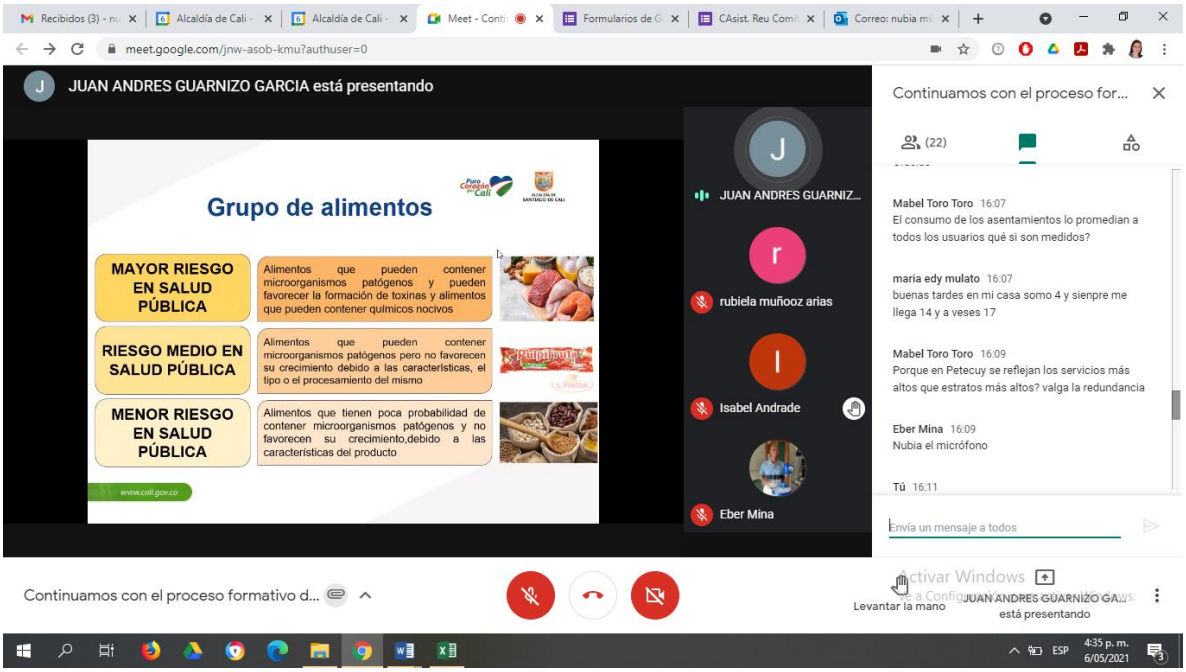


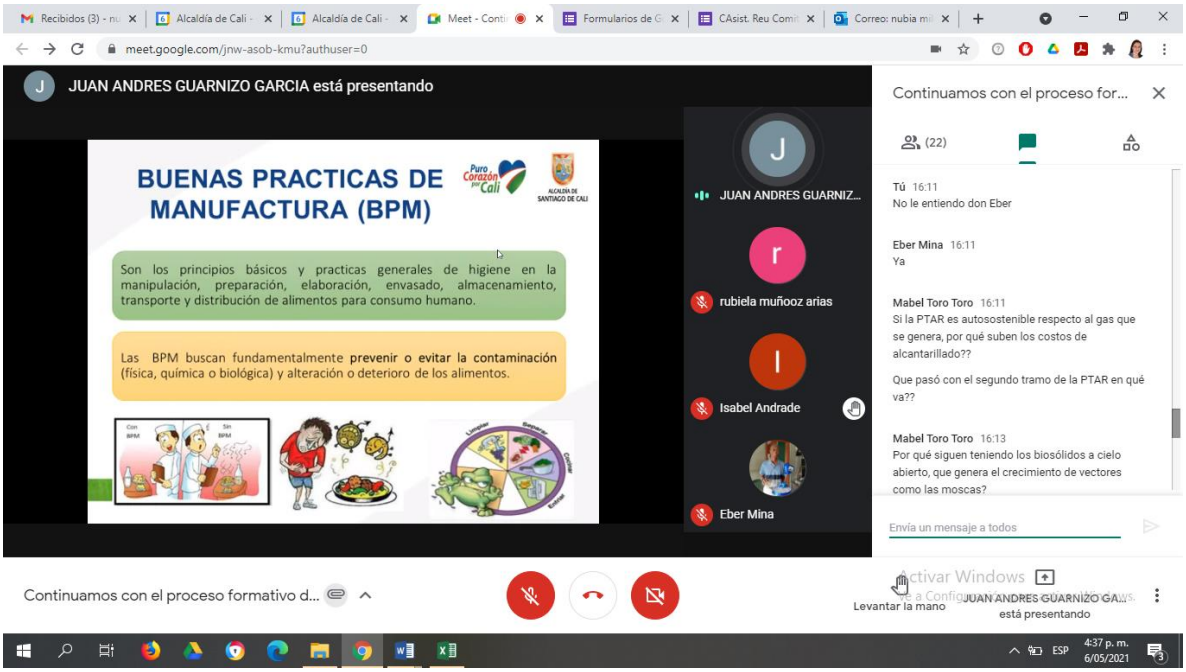

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Hector Betanco... y 16 más
16:25
Alimento
Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando

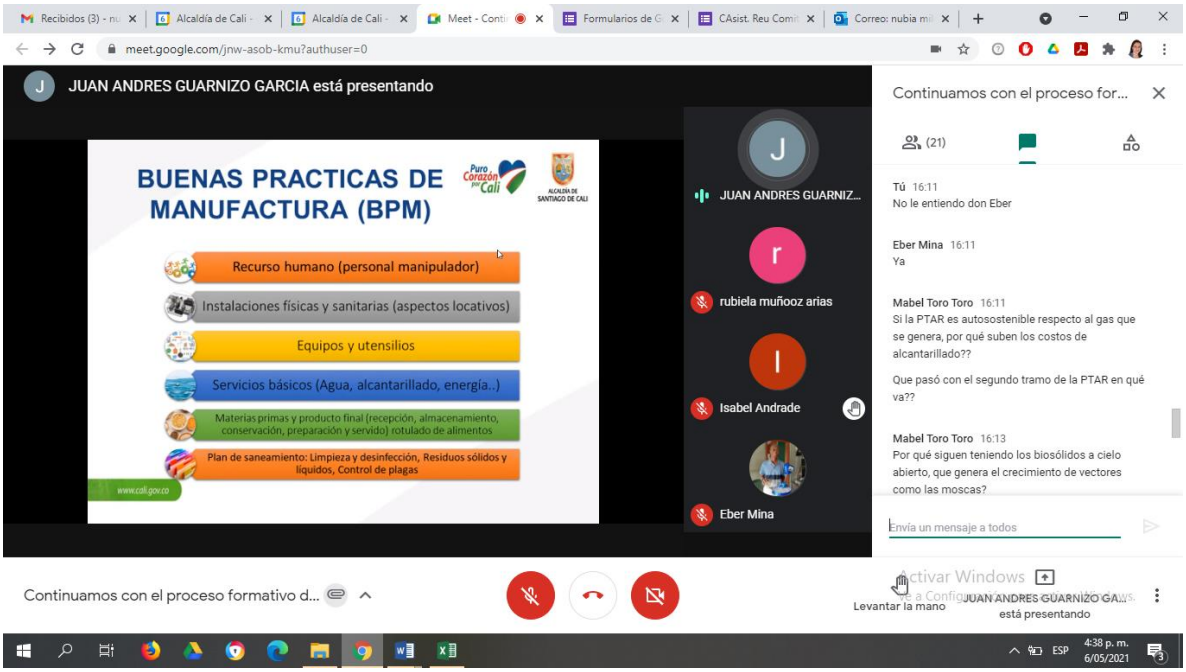

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Jose Joaquin Pue... y 16 más
16:24
¿Por qué es importante capacitarse en el manejo higiénico de los alimentos
Prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAs y Garantizar la Inocuidad de los alimentos
www.cali.gov.co
Mostrar en mosaico
JUAN ANDRES GUARNIZ...
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando

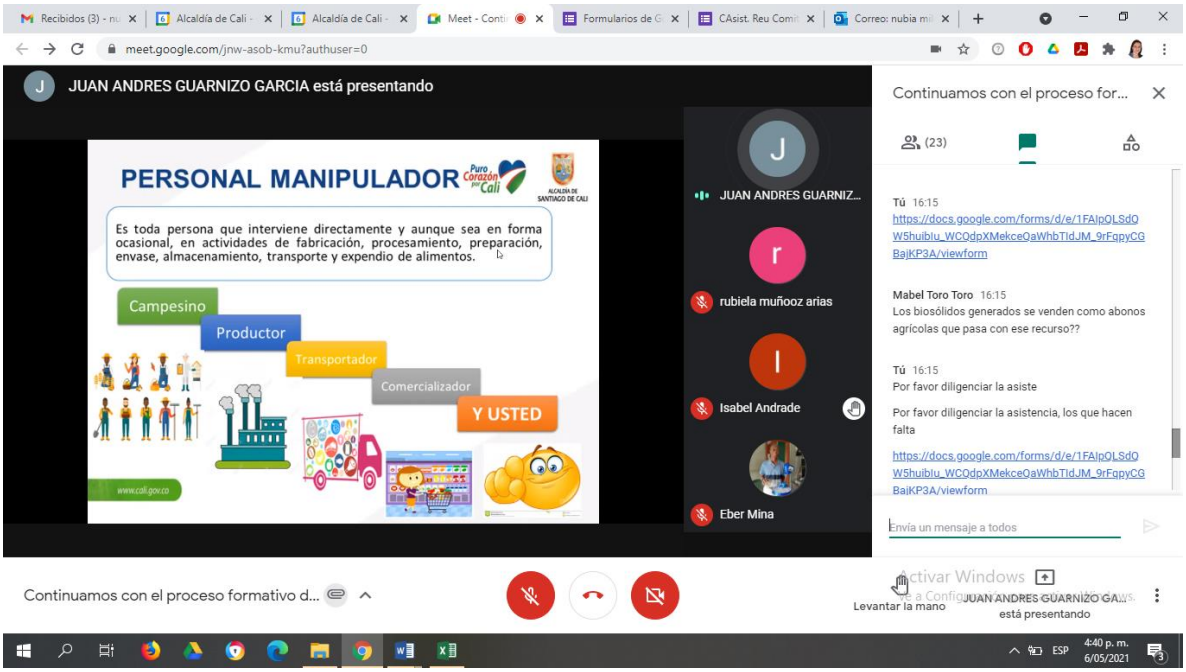

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Julio Correa y 16 más
16:25
ALIMENTO CONTAMINADO
ALIMENTO PERECEDERO
-Contiene agente y/o sustancias extrañas (Biologicas, quimicas, fisicas)
- Cantidades superiores a las permitidas nacionales o internacionales.
-Inician su descomposición de manera rápida y sencilla.
-Necesitan de frío para retrasar su deterioro
ALIMENTO PERECEDERO
JUAN ANDRES GUARNIZ...
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
4:25 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
ALIMENTO ADULTERADO
ALIMENTO FRAUDULENTO
a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
c. Sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
a. Lo nombran o venden con un nombre distinto al que le corresponde;
b. Su envase, rótulo o etiqueta contiene diseño o declaración ambigua, falsa, que puede inducir o producir confusión respecto de su composición y uso.
c. No procede de sus verdaderos fabricantes o tiene la apariencia general de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y se denomina como este, sin serlo.
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(23)
Mabel Toro Toro 16:21
Excelente ide Eber
Mabel Toro Toro 16:23
Si
NICOLE SAMBONI 16:25
Por favor diligenciar la asistencia, los que hacen falta
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOW5huiblu_WCOdpXMekceOaWhbTIdJM_9rFqpyCGBajKP3A/viewform
Mabel Toro Toro 16:29
Fetido
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
4:30 p. m.
6/05/2021

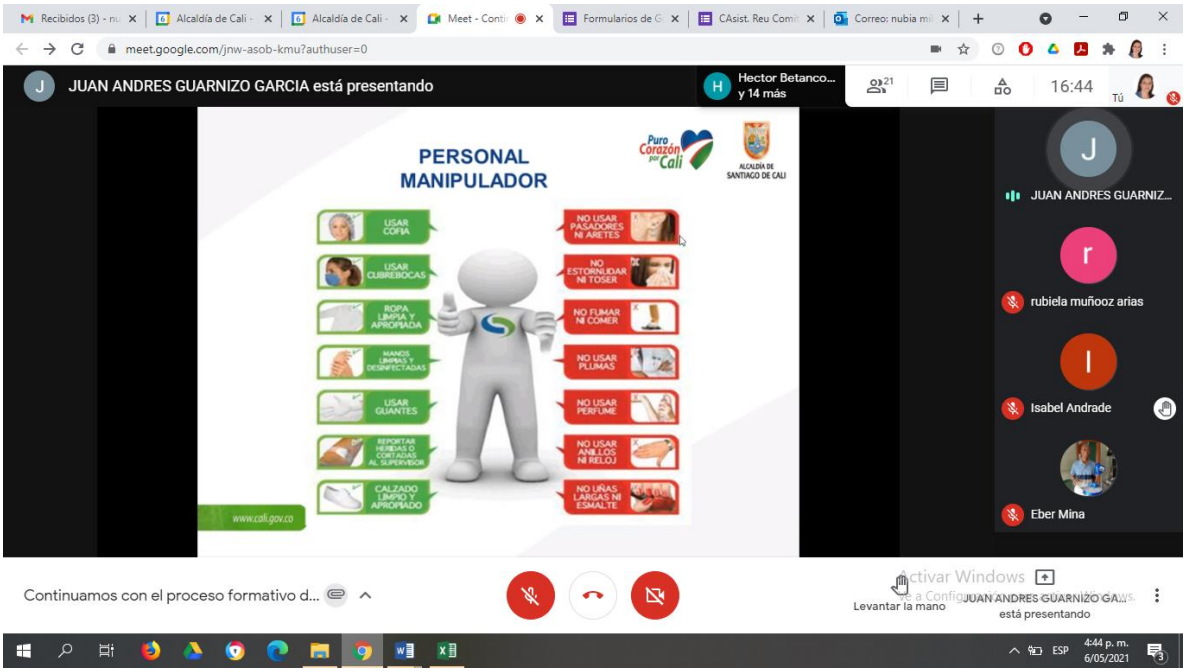

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Grupo de alimentos
MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA
Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y pueden favorecer la formación de toxinas y alimentos que pueden contener químicos nocivos
RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA
Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos pero no favorecen su crecimiento debido a las características, el tipo o el procesamiento del mismo
MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA
Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y no favorecen su crecimiento,debido a las características del producto
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(22)
Mabel Toro Toro 16:07
El consumo de los asentamientos lo promedian a todos los usuarios qué si son medidos?
maria edy mulato 16:07
buenas tardes en mi casa somo 4 y sienpre me llega 14 y a veses 17
Mabel Toro Toro 16:09
Porque en Petecuy se reflejan los servicios más altos que estratos más altos? valga la redundancia
Eber Mina 16:09
Nubia el micrófono
Tú 16:11
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
4:35 p. m.
6/05/2021

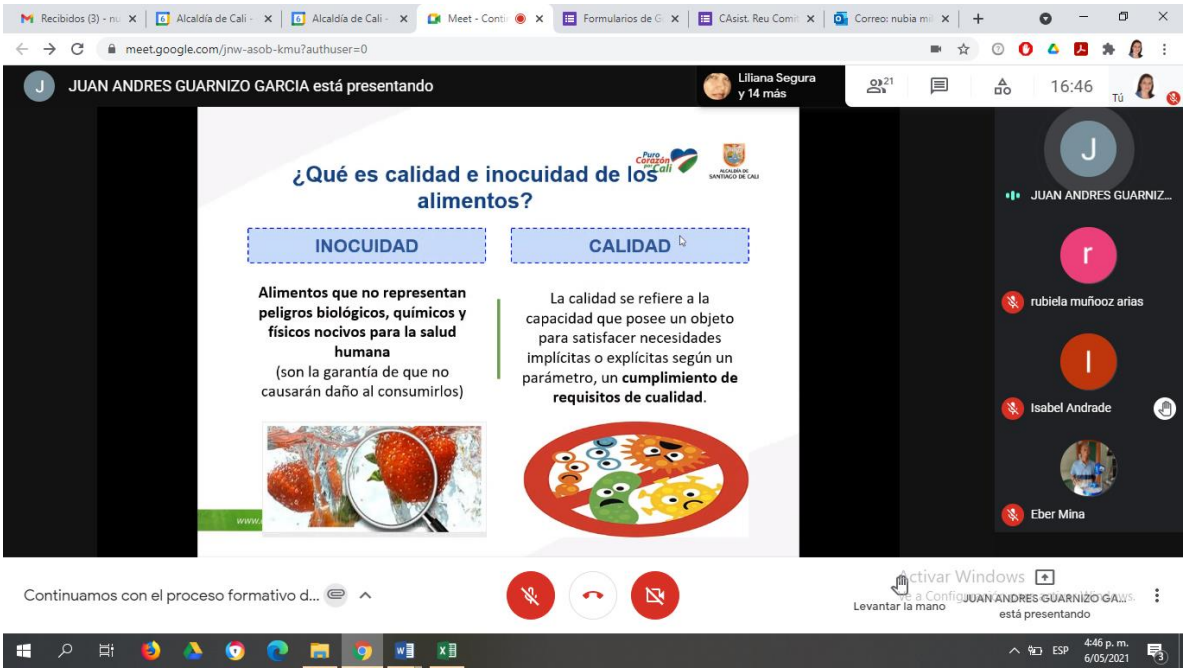

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
Las BPM buscan fundamentalmente prevenir o evitar la contaminación (física, química o biológica) y alteración o deterioro de los alimentos.
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(22)
Tú 16:11
No le entiendo don Eber
Eber Mina 16:11
Ya
Mabel Toro Toro 16:11
Si la PTAR es autosostenible respecto al gas que se genera, por qué suben los costos de alcantarillado??
Que pasó con el segundo tramo de la PTAR en qué va??
Mabel Toro Toro 16:13
Por qué siguen teniendo los biosólidos a cielo abierto, que genera el crecimiento de vectores como las moscas?
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
4:37 p. m.
6/05/2021

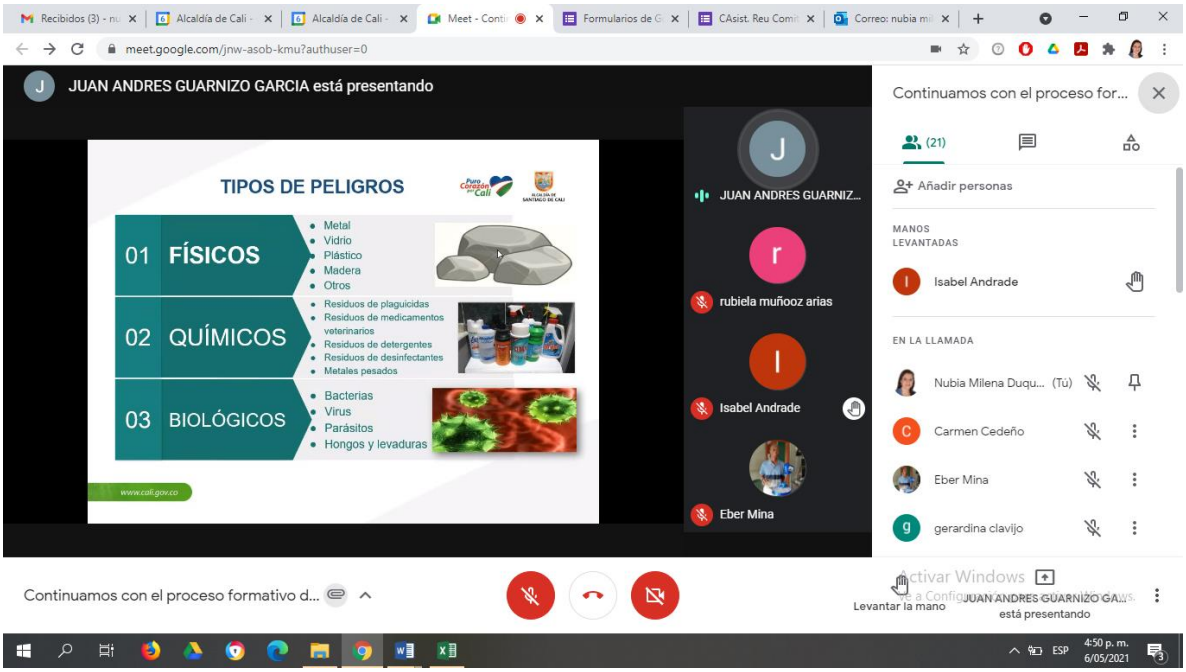

meet.google.com/jnw-asob-kmu?authuser=0
JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
Recurso humano (personal manipulador)
Instalaciones físicas y sanitarias (aspectos locativos)
Equipos y utensilios
Servicios básicos (Agua, alcantarillado, energía..)
Materias primas y producto final (recepción, almacenamiento, conservación, preparación y servido) rotulado de alimentos
Plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, Residuos sólidos y líquidos, Control de plagas
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(21)
Tú 16:11
No le entiendo don Eber
Eber Mina 16:11
Ya
Mabel Toro Toro 16:11
Si la PTAR es autosostenible respecto al gas que se genera, por qué suben los costos de alcantarillado??
Que pasó con el segundo tramo de la PTAR en qué va??
Mabel Toro Toro 16:13
Por qué siguen teniendo los biosólidos a cielo abierto, que genera el crecimiento de vectores como las moscas?
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
4:38 p. m.
6/05/2021

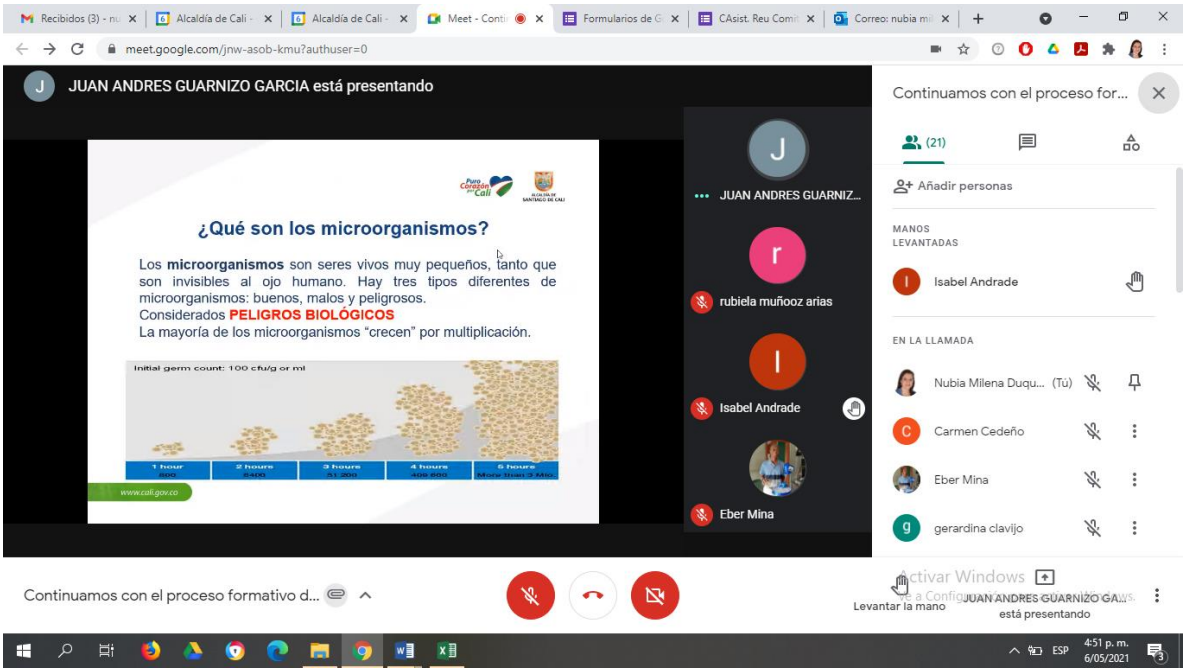

meet.google.com/jnw-asob-kmu?authuser=0
JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
PERSONAL MANIPULADOR
Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
Campesino
Productor
Transportador
Comercializador
Y USTED
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(23)
Tú 16:15
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOW5huiblu_WCOdpXMekceQaWhbTIdJM_9rFqpyCGBajKP3A/viewform
Mabel Toro Toro 16:15
Los biosólidos generados se venden como abonos agrícolas que pasa con ese recurso??
Tú 16:15
Por favor diligenciar la asiste
Por favor diligenciar la asistencia, los que hacen falta
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOW5huiblu_WCOdpXMekceQaWhbTIdJM_9rFqpyCGBajKP3A/viewform
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
4:40 p. m.
6/05/2021

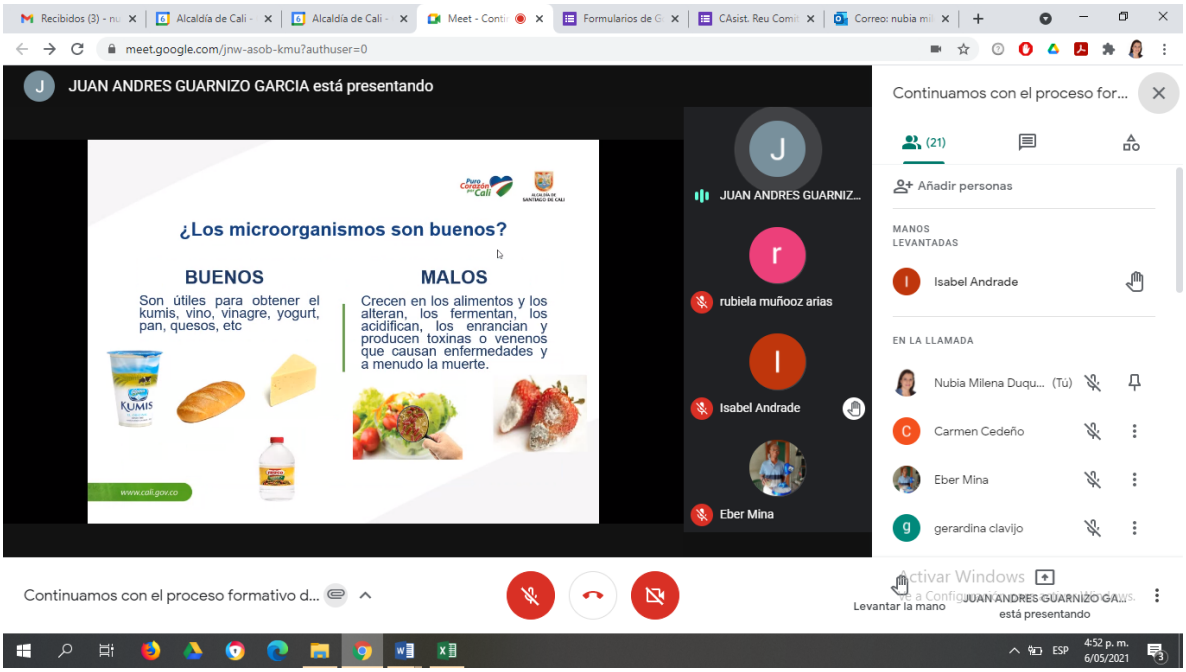

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Liliana Segura y 16 más
16:42
ESTADO DE SALUD
CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS
LOS EXÁMENES MÉDICOS SON
NO PRESENTAR ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS
www.cali.gov.co
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN
FORMACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS DE BPM Y PRACTICAS HIGIENICAS
MINIMO 10 HORAS ANUALES
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
4:42 p. m.
6/05/2021

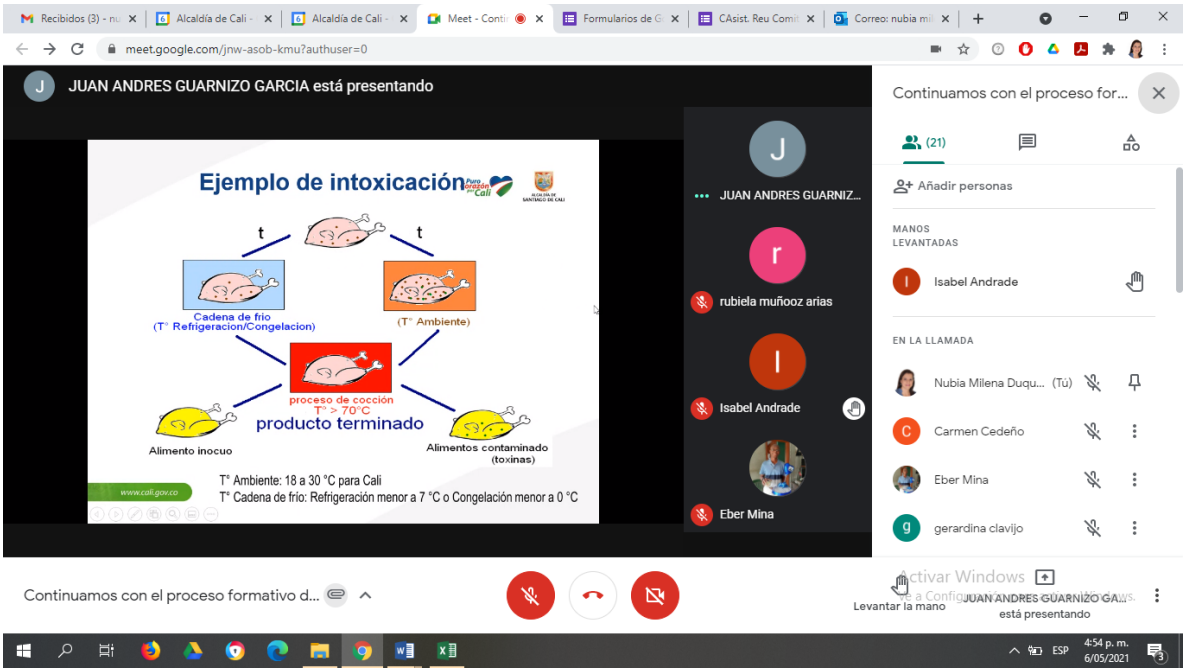

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Hector Betanco... y 14 más
16:44
PERSONAL MANIPULADOR
USAR COFIA
USAR CUBREBOCAS
ROPA LIMPIA Y APROPIADA
MANOS LIMPIAS Y DESINFECTADAS
USAR GUANTES
REPORTAR HERIDAS O CORTADAS AL SUPERVISOR
CALZADO LIMPIO Y APROPIADO
NO USAR PASADORES NI ARETES
NO ESTORNUDAR NI TOSER
NO FUMAR NI COMER
NO USAR PLUMAS
NO USAR PERFUME
NO USAR ANILLOS NI RELOJ
NO UÑAS LARGAS NI ESMALTE
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
4:44 p. m.
6/05/2021

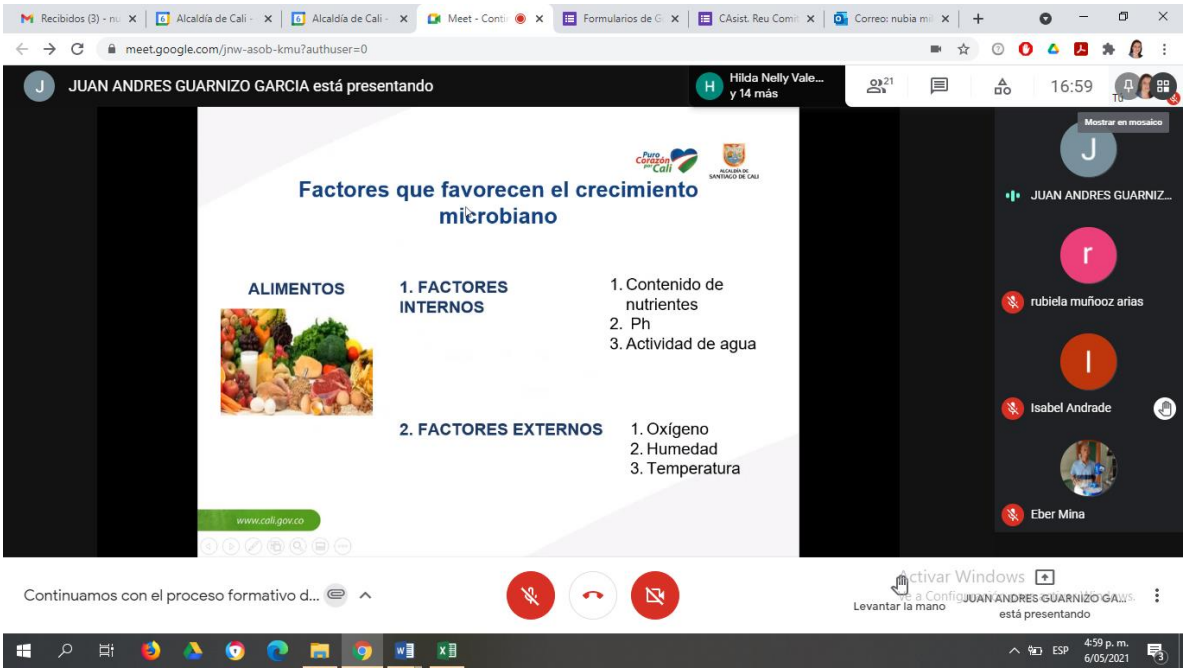

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Liliana Segura y 14 más
16:46
¿Qué es calidad e inocuidad de los alimentos?
INOCUIDAD
CALIDAD
Alimentos que no representan peligros biológicos, químicos y físicos nocivos para la salud humana
(son la garantía de que no causarán daño al consumirlos)
La calidad se refiere a la capacidad que posee un objeto para satisfacer necesidades implícitas o explícitas según un parámetro, un cumplimiento de requisitos de cualidad.
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
4:46 p. m.
6/05/2021

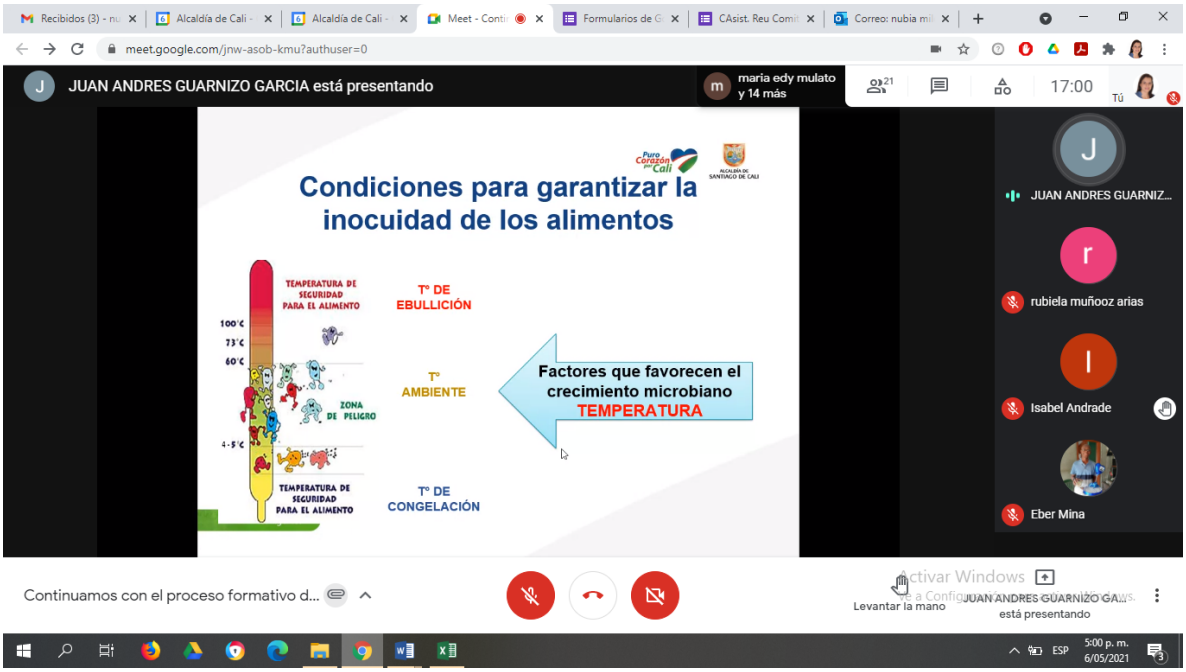

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
TIPOS DE PELIGROS
01 FÍSICOS
Metal
Vidrio
Plástico
Madera
Otros
02 QUÍMICOS
Residuos de plaguicidas
Residuos de medicamentos veterinarios
Residuos de detergentes
Residuos de desinfectantes
Metales pesados
03 BIOLÓGICOS
Bacterias
Virus
Parásitos
Hongos y levaduras
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(21)
Añadir personas
MANOS LEVANTADAS
Isabel Andrade
EN LA LLAMADA
Nubia Milena Duqu... (Tú)
Carmen Cedeño
Eber Mina
gerardina clavijo
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
4:50 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
¿Qué son los microorganismos?
Los microorganismos son seres vivos muy pequeños, tanto que son invisibles al ojo humano. Hay tres tipos diferentes de microorganismos: buenos, malos y peligrosos.
Considerados PELIGROS BIOLÓGICOS
La mayoría de los microorganismos "crecen" por multiplicación.
Initial germ count: 100 cfu/g or ml
1 hour
2 hours
3 hours
4 hours
6 hours
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(21)
Añadir personas
MANOS LEVANTADAS
Isabel Andrade
EN LA LLAMADA
Nubia Milena Duqu... (Tú)
Carmen Cedeño
Eber Mina
gerardina clavijo
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
4:51 p. m.
6/05/2021

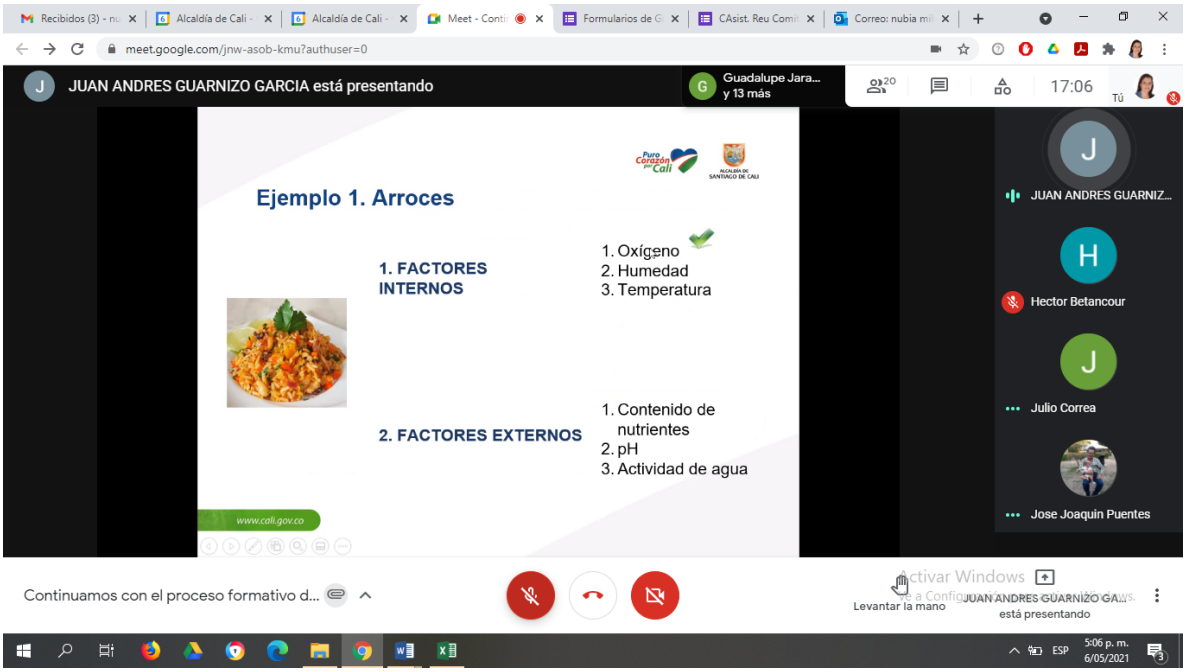

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
¿Los microorganismos son buenos?
BUENOS
Son útiles para obtener el kumis, vino, vinagre, yogurt, pan, quesos, etc
MALOS
Crecen en los alimentos y los alteran, los fermentan, los acidifican, los enrancian y producen toxinas o venenos que causan enfermedades y a menudo la muerte.
KUMIS
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(21)
Añadir personas
MANOS LEVANTADAS
Isabel Andrade
EN LA LLAMADA
Nubia Milena Duqu... (Tú)
Carmen Cedeño
Eber Mina
gerardina clavijo
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
4:52 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Ejemplo de intoxicación
t
t
Cadena de frio
(T° Refrigeracion/Congelacion)
(T° Ambiente)
proceso de cocción
T° > 70°C
producto terminado
Alimento inocuo
Alimentos contaminado
(toxinas)
T° Ambiente: 18 a 30 °C para Cali
T° Cadena de frio: Refrigeración menor a 7 °C o Congelación menor a 0 °C
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(21)
Añadir personas
MANOS LEVANTADAS
Isabel Andrade
EN LA LLAMADA
Nubia Milena Duqu... (Tú)
Carmen Cedeño
Eber Mina
gerardina clavijo
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
4:54 p. m.
6/05/2021

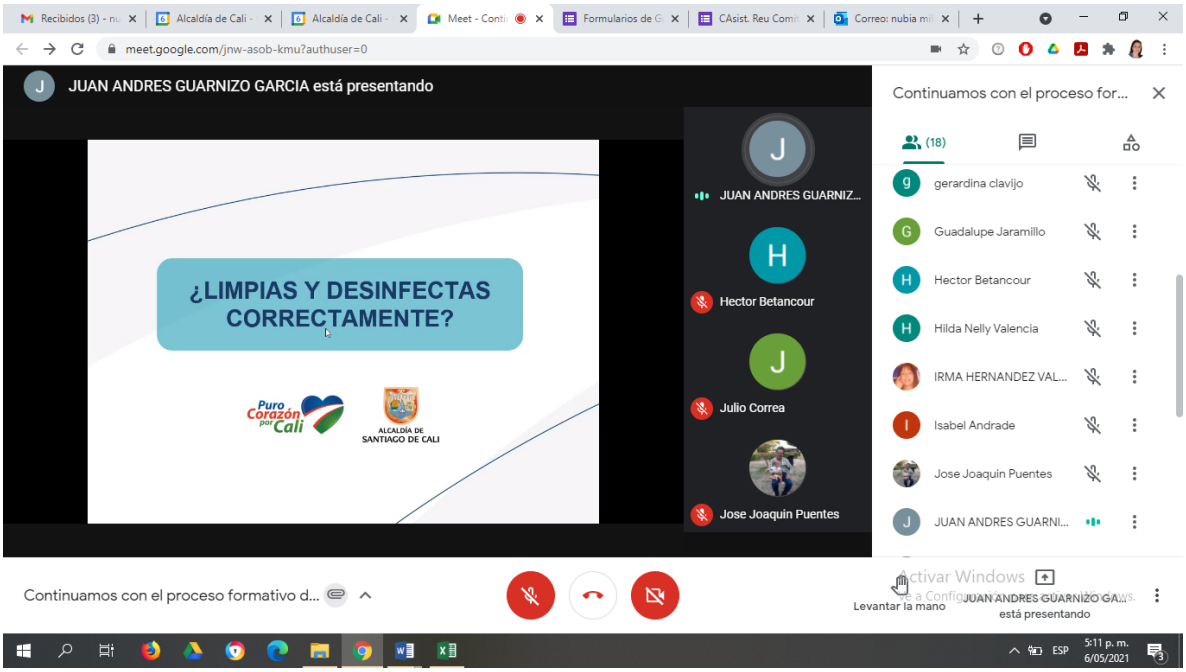

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Hilda Nelly Vale...
y 14 más
16:59
Factores que favorecen el crecimiento microbiano
ALIMENTOS
1. FACTORES INTERNOS
1. Contenido de nutrientes
2. Ph
3. Actividad de agua
2. FACTORES EXTERNOS
1. Oxígeno
2. Humedad
3. Temperatura
www.cali.gov.co
Mostrar en mosaico
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
4:59 p. m.
6/05/2021

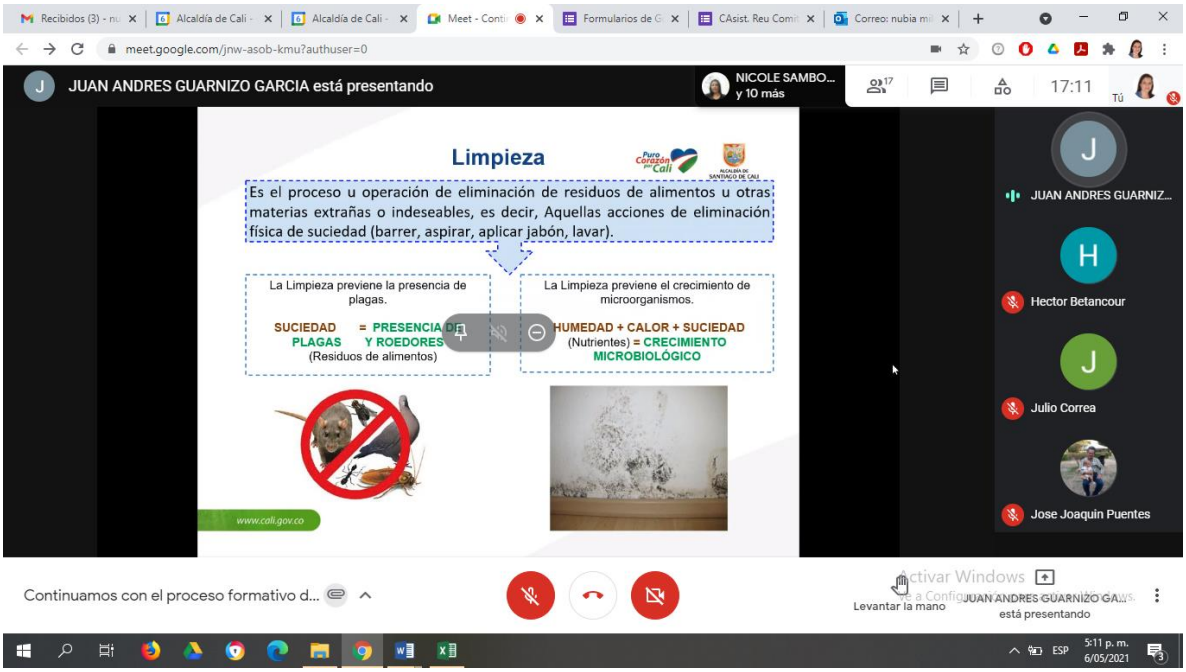

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
maria edy mulato y 14 más
17:00
Condiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos
TEMPERATURA DE SEGURIDAD PARA EL ALIMENTO
100°C
73°C
60°C
ZONA DE PELIGRO
4-5°C
TEMPERATURA DE SEGURIDAD PARA EL ALIMENTO
T° DE EBULLICIÓN
T° AMBIENTE
T° DE CONGELACIÓN
Factores que favorecen el crecimiento microbiano
TEMPERATURA
JUAN ANDRES GUARNIZ...
rubiela muñooz arias
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
5:00 p. m.
6/05/2021

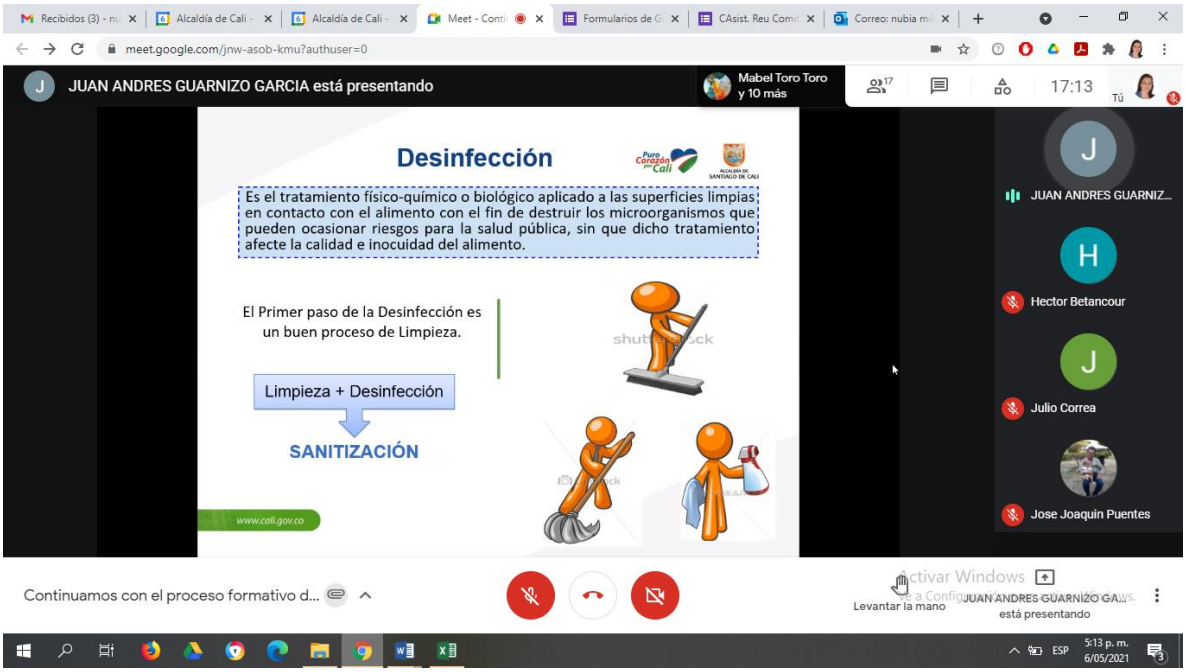

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Hilda Nelly Vale... y 13 más
17:03
Condiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos
Factores que favorecen el crecimiento microbiano
(pH – Acidez del alimento)
0
4
6.5
7
7.5
9
14
ÁCIDO
NEUTRO
ALCALINOS
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
NICOLE SAMBONI
Isabel Andrade
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
5:03 p. m.
6/05/2021

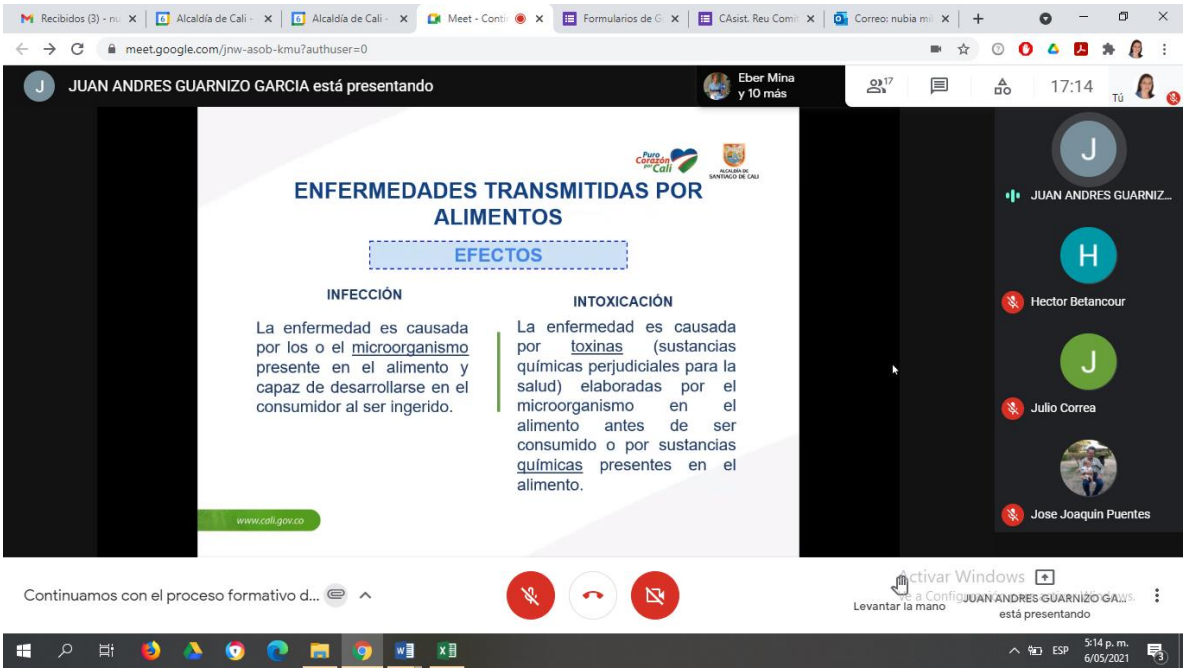

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Guadalupe Jara... y 13 más
17:06
Ejemplo 1. Arroces
1. FACTORES INTERNOS
1. Oxígeno
2. Humedad
3. Temperatura
2. FACTORES EXTERNOS
1. Contenido de nutrientes
2. pH
3. Actividad de agua
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Hector Betancour
Julio Correa
Jose Joaquin Puentes
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
5:06 p. m.
6/05/2021

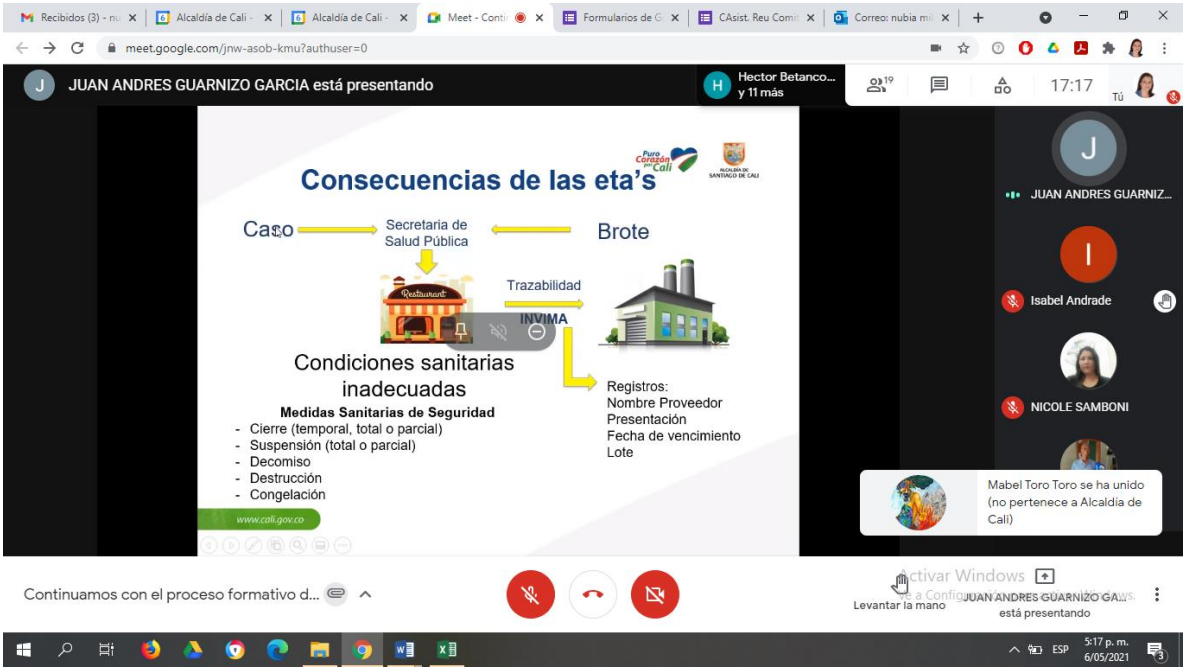

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
NELLY CERON y 13 más
17:07
Contaminación
Es la introducción de peligros biológicos, químicos y físicos en un alimento que hacen que este sea inseguro o no apto para su consumo, existen tres tipos:
01 BÁSICA O PRIMARIA
Producción de materia prima y/o alimentos
Elaboración de productos alimenticios
02 DIRECTA
Manipuladores
Utensilios
Instalaciones físicas
03 CONTAMINACIÓN CRUZADA
Transferencia de microorganismos a los alimentos desde otra persona, objeto o alimento
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Hector Betancour
Julio Correa
Jose Joaquin Puentes
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
5:07 p. m.
6/05/2021

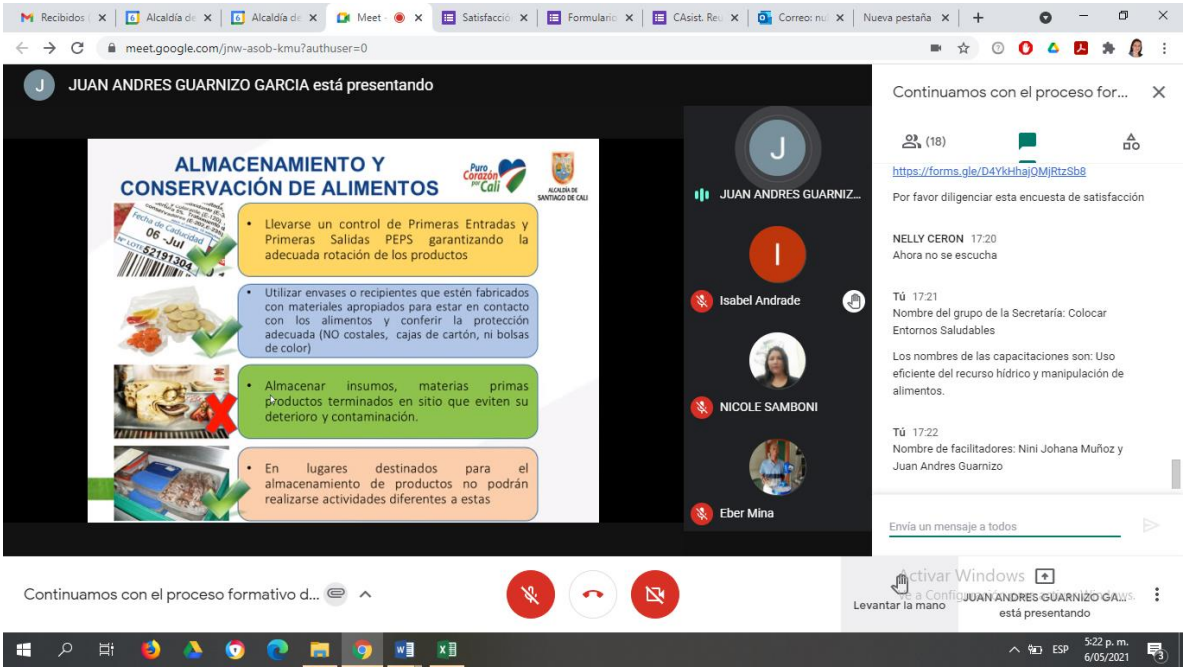

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
¿LIMPIAS Y DESINFECTAS CORRECTAMENTE?
Puro Corazón por Cali
ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Hector Betancour
Julio Correa
Jose Joaquin Puentes
Continuamos con el proceso for...
(18)
gerardina clavijo
Guadalupe Jaramillo
Hector Betancour
Hilda Nelly Valencia
IRMA HERNANDEZ VAL...
Isabel Andrade
Jose Joaquin Puentes
JUAN ANDRES GUARNI...
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
5:11 p. m.
6/05/2021

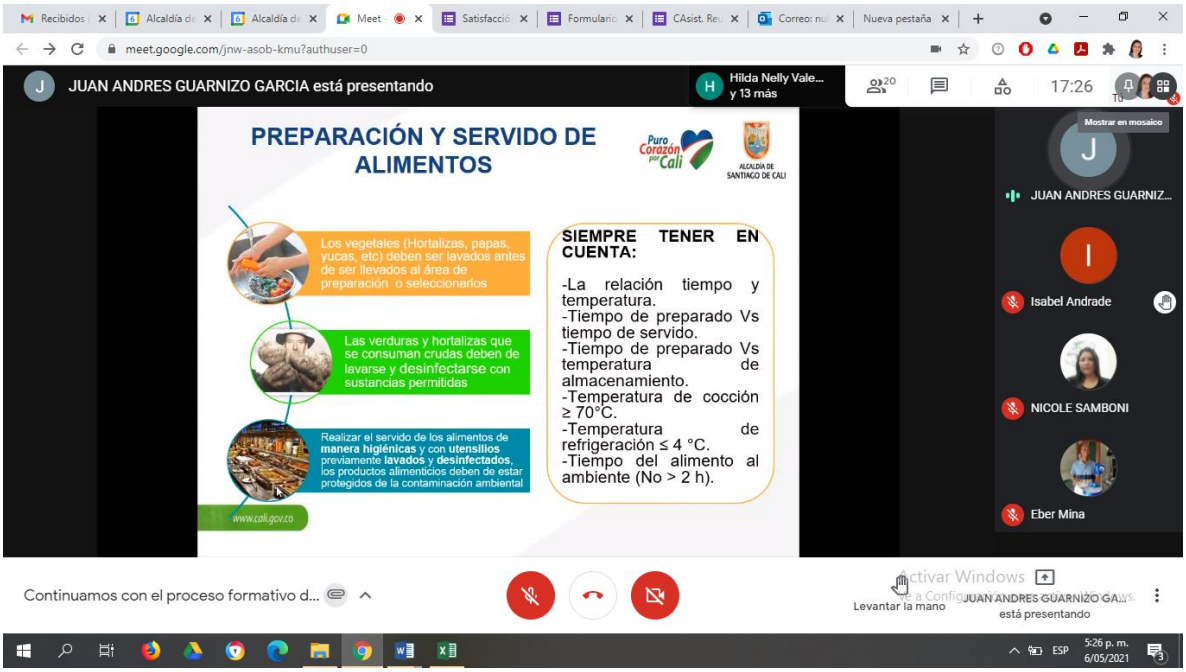

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
NICOLE SAMBO... y 10 más
17:11
Tú
Limpieza
Es el proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables, es decir, Aquellas acciones de eliminación física de suciedad (barrer, aspirar, aplicar jabón, lavar).
La Limpieza previene la presencia de plagas.
SUCIEDAD = PRESENCIA DE PLAGAS Y ROEDORES
(Residuos de alimentos)
La Limpieza previene el crecimiento de microorganismos.
HUMEDAD + CALOR + SUCIEDAD
(Nutrientes) = CRECIMIENTO MICROBIOLÓGICO
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Hector Betancour
Julio Correa
Jose Joaquin Puentes
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
5:11 p. m.
6/05/2021

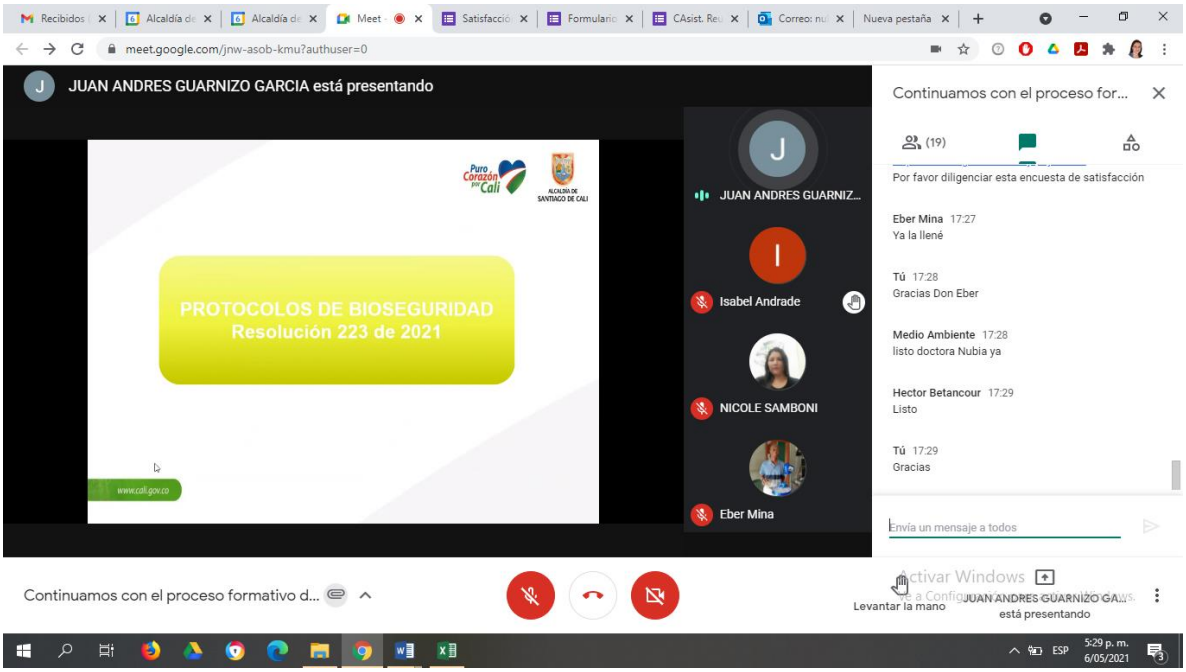

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Mabel Toro Toro y 10 más
17:13
Desinfección
Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública, sin que dicho tratamiento afecte la calidad e inocuidad del alimento.
El Primer paso de la Desinfección es un buen proceso de Limpieza.
Limpieza + Desinfección
SANITIZACIÓN
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Hector Betancour
Julio Correa
Jose Joaquin Puentes
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
5:13 p. m. 6/05/2021

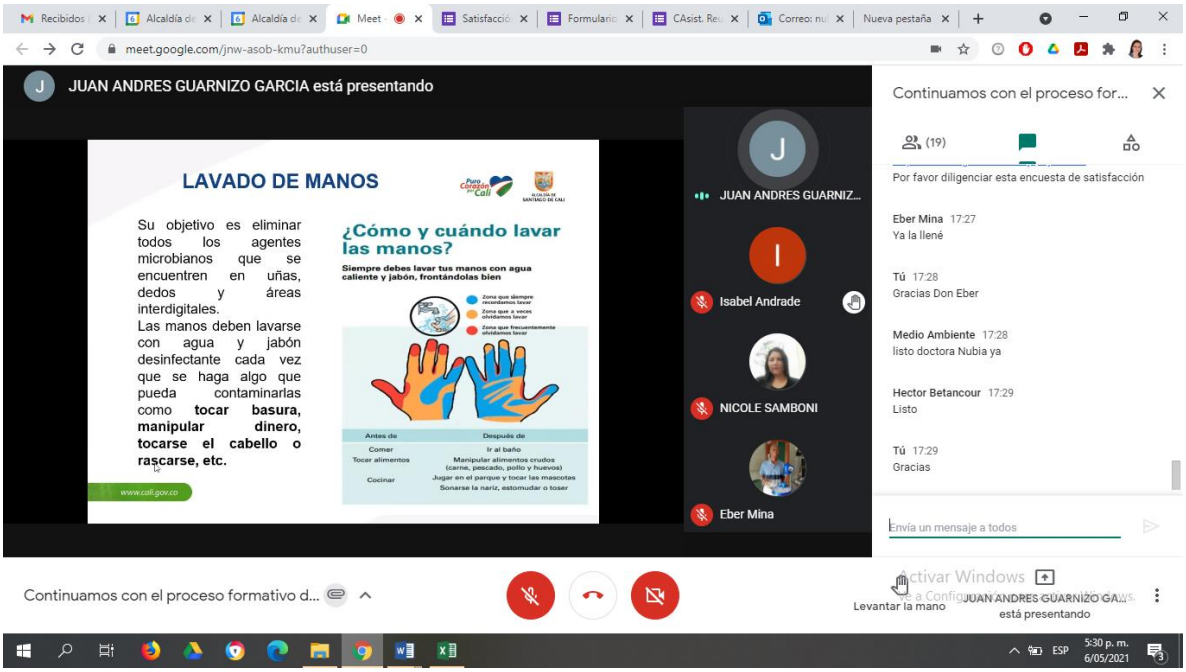

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Eber Mina y 10 más
17:14
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
EFECTOS
INFECCIÓN
La enfermedad es causada por los o el microorganismo presente en el alimento y capaz de desarrollarse en el consumidor al ser ingerido.
INTOXICACIÓN
La enfermedad es causada por toxinas (sustancias químicas perjudiciales para la salud) elaboradas por el microorganismo en el alimento antes de ser consumido o por sustancias químicas presentes en el alimento.
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Hector Betancour
Julio Correa
Jose Joaquin Puentes
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
5:14 p. m. 6/05/2021

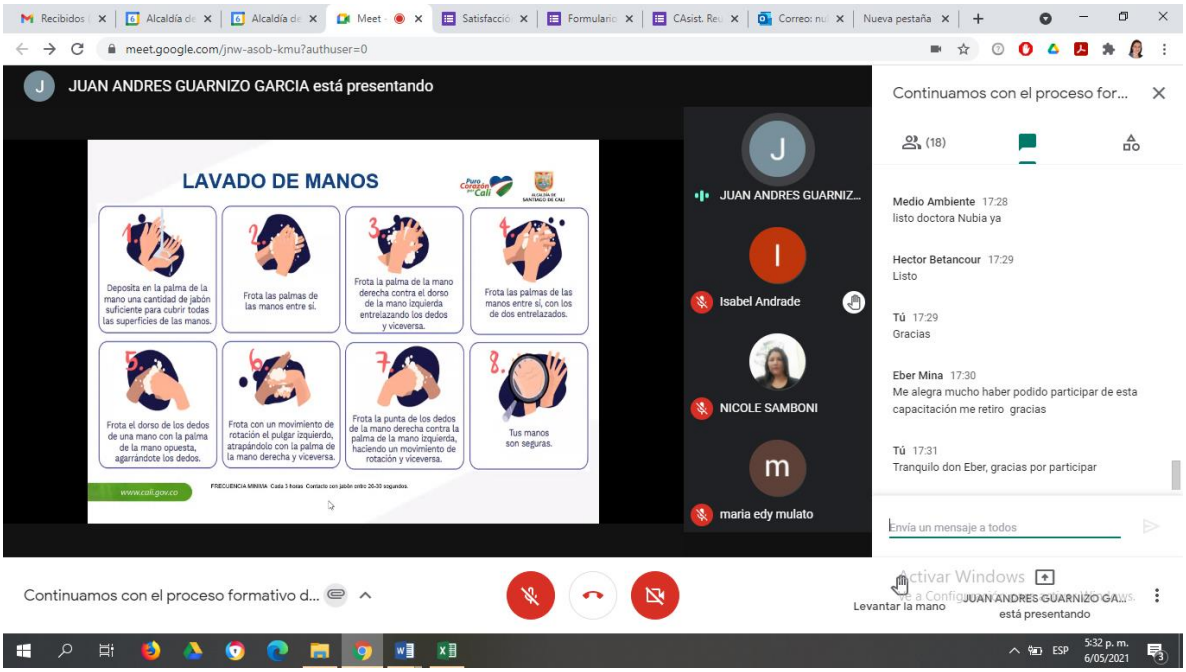

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Hector Betanco... y 11 más
17:17
Consecuencias de las eta's
Caso
Secretaria de Salud Pública
Brote
Trazabilidad
INVIMA
Condiciones sanitarias inadecuadas
Medidas Sanitarias de Seguridad
- Cierre (temporal, total o parcial)
- Suspensión (total o parcial)
- Decomiso
- Destrucción
- Congelación
Registros:
Nombre Proveedor
Presentación
Fecha de vencimiento
Lote
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
Mabel Toro Toro se ha unido (no pertenece a Alcaldía de Cali)
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando

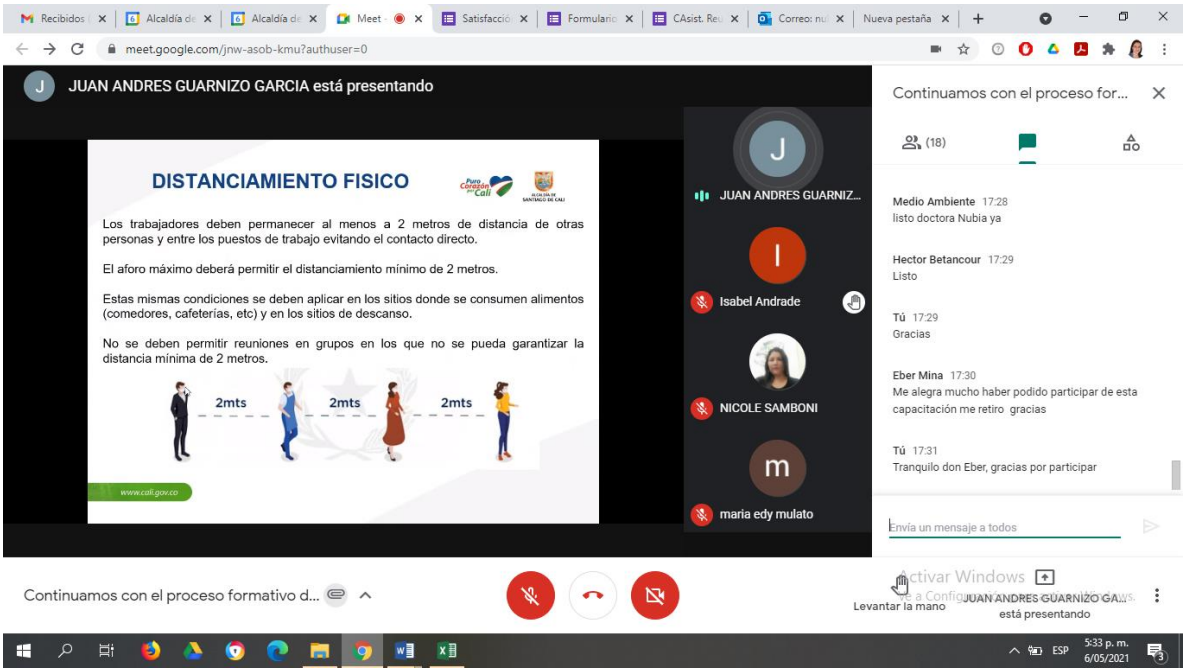

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
Llevarse un control de Primeras Entradas y Primeras Salidas PEPS garantizando la adecuada rotación de los productos
Utilizar envases o recipientes que estén fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con los alimentos y conferir la protección adecuada (NO costales, cajas de cartón, ni bolsas de color)
Almacenar insumos, materias primas productos terminados en sitio que eviten su deterioro y contaminación.
En lugares destinados para el almacenamiento de productos no podrán realizarse actividades diferentes a estas
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(18)
https://forms.gle/D4YkHhajQMjRtzSb8
Por favor diligenciar esta encuesta de satisfacción
NELLY CERON 17:20
Ahora no se escucha
Tú 17:21
Nombre del grupo de la Secretaría: Colocar Entornos Saludables
Los nombres de las capacitaciones son: Uso eficiente del recurso hídrico y manipulación de alimentos.
Tú 17:22
Nombre de facilitadores: Nini Johana Muñoz y Juan Andres Guarnizo
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando

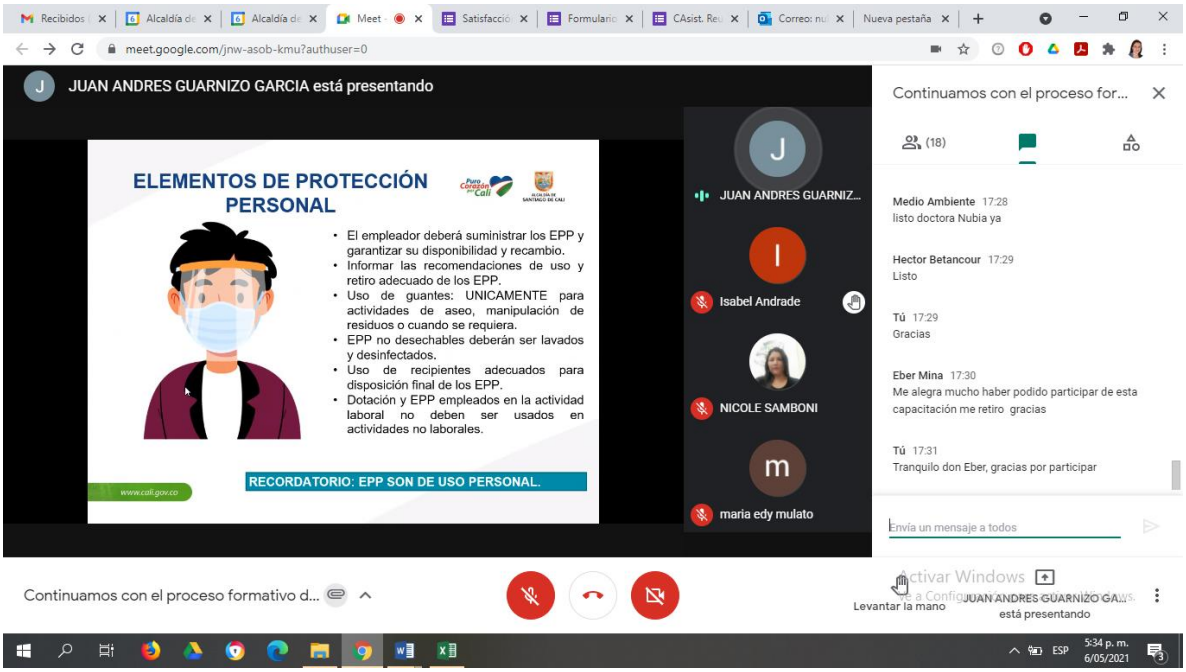

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Hilda Nelly Vale... y 13 más
17:26
PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS
Los vegetales (Hortalizas, papas, yucas, etc) deben ser lavados antes de ser llevados al área de preparación o seleccionarlos
Las verduras y hortalizas que se consuman crudas deben de lavarse y desinfectarse con sustancias permitidas
Realizar el servido de los alimentos de manera higiénicas y con utensilios previamente lavados y desinfectados, los productos alimenticios deben de estar protegidos de la contaminación ambiental
www.cali.gov.co
SIEMPRE TENER EN CUENTA:
-La relación tiempo y temperatura.
-Tiempo de preparado Vs tiempo de servido.
-Tiempo de preparado Vs temperatura de almacenamiento.
-Temperatura de cocción ≥ 70°C.
-Temperatura de refrigeración ≤ 4 °C.
-Tiempo del alimento al ambiente (No > 2 h).
Mostrar en mosaico
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
Eber Mina
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
5:26 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
Resolución 223 de 2021
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(19)
Por favor diligenciar esta encuesta de satisfacción
Eber Mina 17:27
Ya la llené
Tú 17:28
Gracias Don Eber
Medio Ambiente 17:28
listo doctora Nubia ya
Hector Betancour 17:29
Listo
Tú 17:29
Gracias
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
5:29 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
LAVADO DE MANOS
Su objetivo es eliminar todos los agentes microbianos que se encuentren en uñas, dedos y áreas interdigitales.
Las manos deben lavarse con agua y jabón desinfectante cada vez que se haga algo que pueda contaminarlas como tocar basura, manipular dinero, tocarse el cabello o rascarse, etc.
¿Cómo y cuándo lavar las manos?
Siempre debes lavar tus manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien
Antes de
Comer
Tocar alimentos
Cocinar
Después de
Ir al baño
Manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo y huevos)
Jugar en el parque y tocar las mascotas
Sonarse la nariz, estornudar o toser
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
Eber Mina
Continuamos con el proceso for...
(19)
Por favor diligenciar esta encuesta de satisfacción
Eber Mina 17:27
Ya la llené
Tú 17:28
Gracias Don Eber
Medio Ambiente 17:28
listo doctora Nubia ya
Hector Betancour 17:29
Listo
Tú 17:29
Gracias
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
5:30 p. m.
6/05/2021

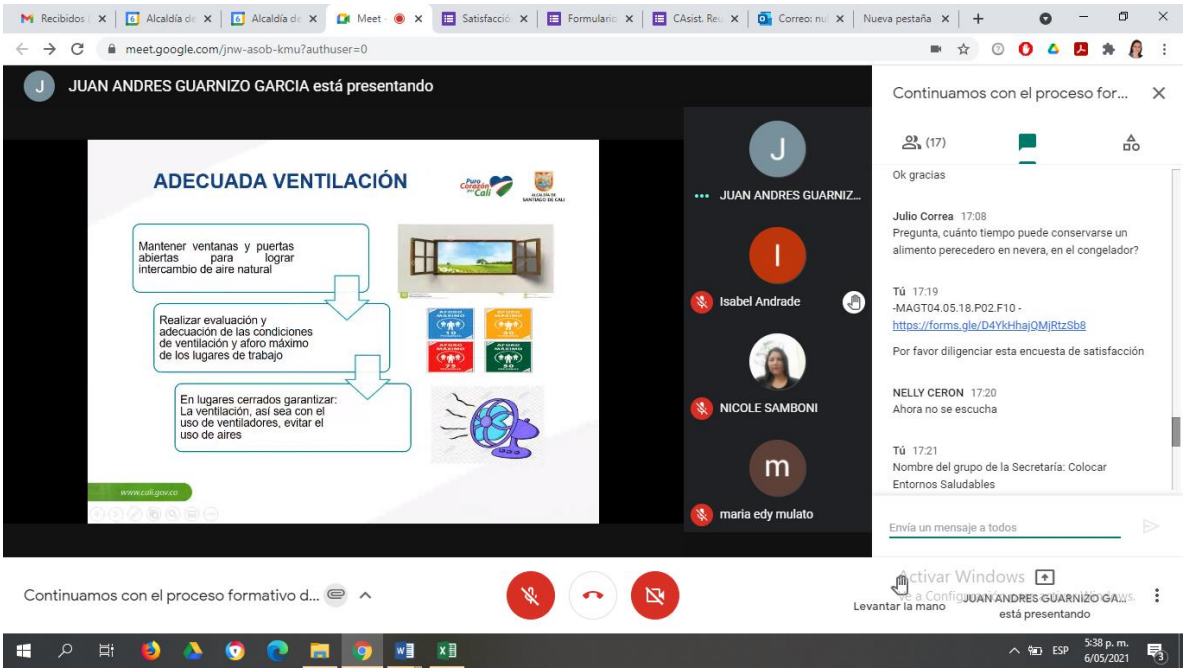

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
LAVADO DE MANOS
1. Deposita en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
2. Frota las palmas de las manos entre sí.
3. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4. Frota las palmas de las manos entre sí, con los de dos entrelazados.
5. Frota el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándote los dedos.
6. Frota con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7. Frota la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
8. Tus manos son seguras.
FRECUENCIA MINIMA: Cada 5 horas. Contacto con jabón entre 20-30 segundos.
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Continuamos con el proceso for...
(18)
Medio Ambiente 17:28
listo doctora Nubia ya
Hector Betancour 17:29
Listo
Tú 17:29
Gracias
Eber Mina 17:30
Me alegra mucho haber podido participar de esta capacitación me retiro gracias
Tú 17:31
Tranquilo don Eber, gracias por participar
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
5:32 p. m.
6/05/2021

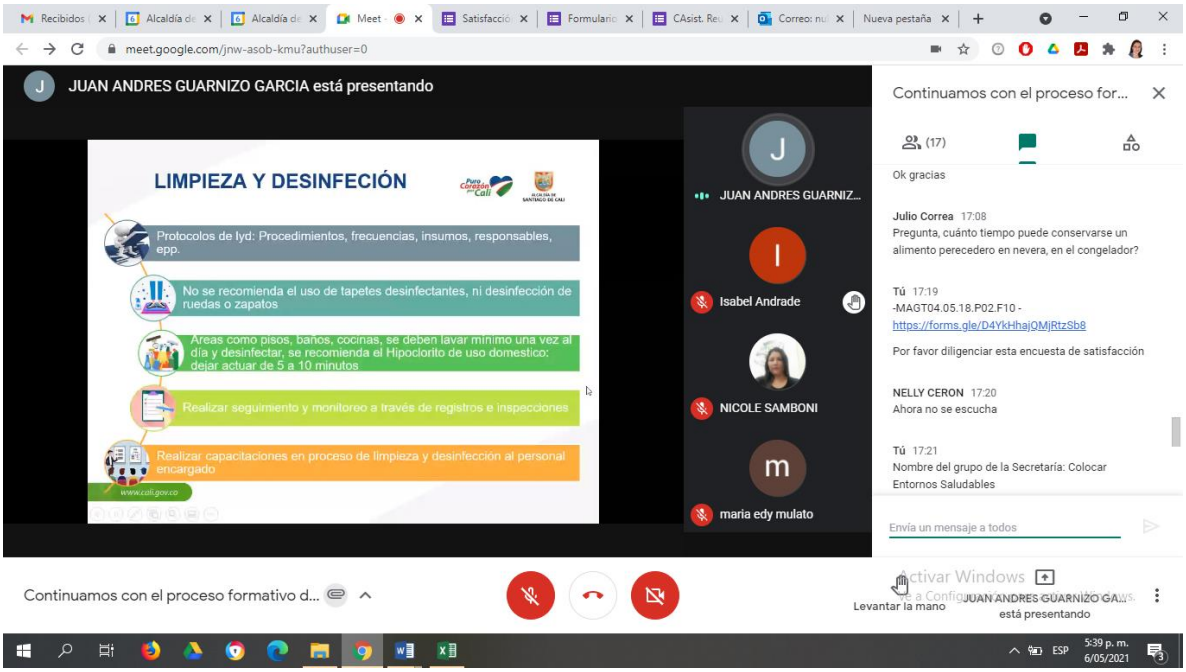

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
DISTANCIAMIENTO FISICO
Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando el contacto directo.
El aforo máximo deberá permitir el distanciamiento mínimo de 2 metros.
Estas mismas condiciones se deben aplicar en los sitios donde se consumen alimentos (comedores, cafeterías, etc) y en los sitios de descanso.
No se deben permitir reuniones en grupos en los que no se pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros.
2mts
2mts
2mts
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Continuamos con el proceso for...
(18)
Medio Ambiente 17:28
listo doctora Nubia ya
Hector Betancour 17:29
Listo
Tú 17:29
Gracias
Eber Mina 17:30
Me alegra mucho haber podido participar de esta capacitación me retiro gracias
Tú 17:31
Tranquilo don Eber, gracias por participar
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
5:33 p. m.
6/05/2021

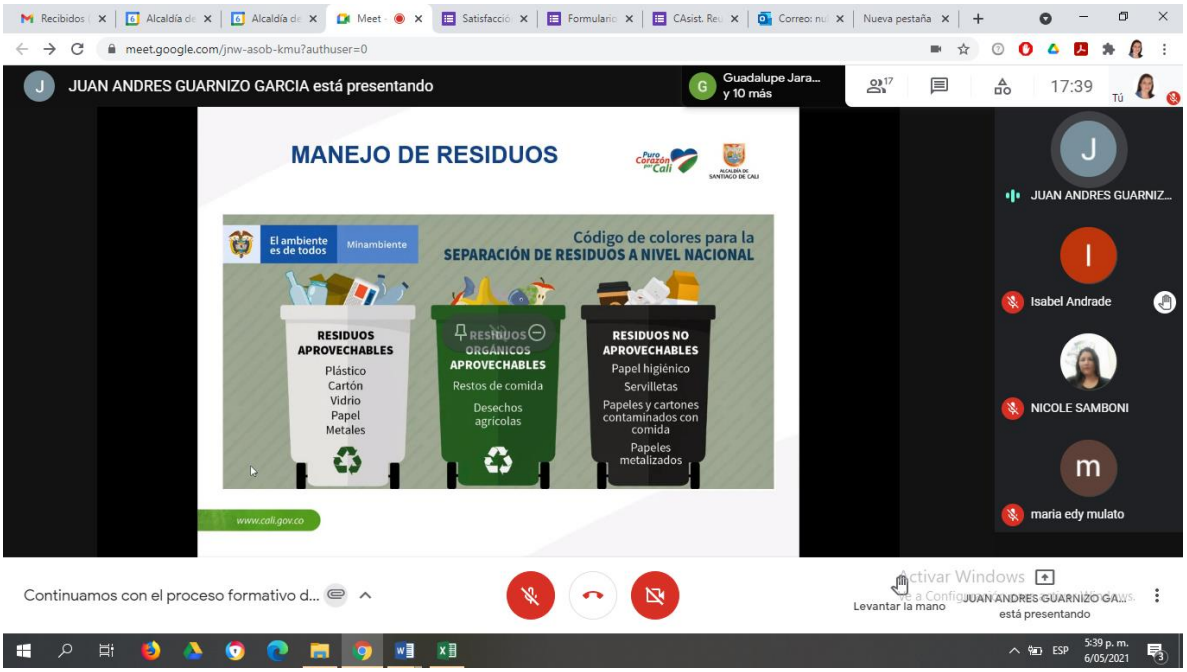

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
• El empleador deberá suministrar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.
• Informar las recomendaciones de uso y retiro adecuado de los EPP.
• Uso de guantes: UNICAMENTE para actividades de aseo, manipulación de residuos o cuando se requiera.
• EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados.
• Uso de recipientes adecuados para disposición final de los EPP.
• Dotación y EPP empleados en la actividad laboral no deben ser usados en actividades no laborales.
RECORDATORIO: EPP SON DE USO PERSONAL.
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Continuamos con el proceso for...
(18)
Medio Ambiente 17:28
listo doctora Nubia ya
Hector Betancour 17:29
Listo
Tú 17:29
Gracias
Eber Mina 17:30
Me alegra mucho haber podido participar de esta capacitación me retiro gracias
Tú 17:31
Tranquilo don Eber, gracias por participar
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA... está presentando
ESP
5:34 p. m.
6/05/2021

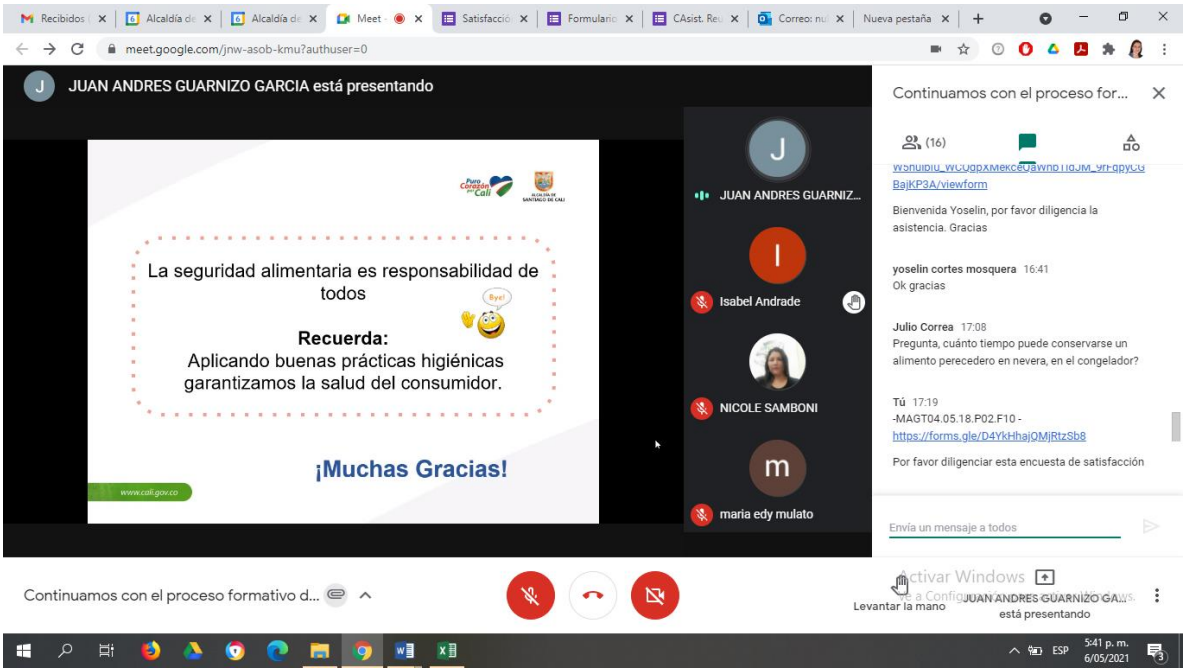

JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
Hector Betanco... y 11 más
17:36
MANEJO DE LOS TAPABOCAS
CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA
QUÉ DEBEMOS HACER
QUÉ NO DEBEMOS HACER
Recuerde que las mascarillas por sí solas no lo protegen de la COVID-19. Aunque lleve puesta una mascarilla, mantenga al menos 1 metro de distancia de otras personas y lávese bien las manos frecuentemente.
EPI-WIN
OPS
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
5:36 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
IRMA HERNANDEZ VALE... y 11 más
17:36
MANEJO DE LOS TAPABOCAS
• El uso de tapabocas es obligatorio en todos los lugares y ambientes de trabajo.
• La colocación debe ser sobre la nariz y debajo del mentón.
• Realizar lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.
• No tocar el tapabocas durante su uso.
• El tapabocas durante 8 horas de manera continua, siempre y cuando no este roto, sucio o húmedo.
• No reutilizar el tapabocas de un solo uso o desechable.
RECORDATORIO: EPP SON DE USO PERSONAL.
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
está presentando
ESP
5:36 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
ADECUADA VENTILACIÓN
Mantener ventanas y puertas abiertas para lograr intercambio de aire natural
Realizar evaluación y adecuación de las condiciones de ventilación y aforo máximo de los lugares de trabajo
En lugares cerrados garantizar: La ventilación, así sea con el uso de ventiladores, evitar el uso de aires
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Continuamos con el proceso for...
(17)
Ok gracias
Julio Correa 17:08
Pregunta, cuánto tiempo puede conservarse un alimento perecedero en nevera, en el congelador?
Tú 17:19
-MAGT04.05.18.P02.F10 -
https://forms.gle/D4YkHhajQMjRtzSb8
Por favor diligenciar esta encuesta de satisfacción
NELLY CERON 17:20
Ahora no se escucha
Tú 17:21
Nombre del grupo de la Secretaría: Colocar Entornos Saludables
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA...
está presentando
ESP
5:38 p. m.
6/05/2021


JUAN ANDRES GUARNIZO GARCIA está presentando
LIMPIEZA Y DESINFECIÓN
Protocolos de lyd: Procedimientos, frecuencias, insumos, responsables, epp.
No se recomienda el uso de tapetes desinfectantes, ni desinfección de ruedas o zapatos
Áreas como pisos, baños, cocinas, se deben lavar mínimo una vez al día y desinfectar, se recomienda el Hipoclorito de uso domestico: dejar actuar de 5 a 10 minutos
Realizar seguimiento y monitoreo a través de registros e inspecciones
Realizar capacitaciones en proceso de limpieza y desinfección al personal encargado
www.cali.gov.co
JUAN ANDRES GUARNIZ...
Isabel Andrade
NICOLE SAMBONI
maria edy mulato
Continuamos con el proceso for...
(17)
Ok gracias
Julio Correa 17:08
Pregunta, cuánto tiempo puede conservarse un alimento perecedero en nevera, en el congelador?
Tú 17:19
-MAGT04.05.18.P02.F10 -
https://forms.gle/D4YkHhajQMjRtzSb8
Por favor diligenciar esta encuesta de satisfacción
NELLY CERON 17:20
Ahora no se escucha
Tú 17:21
Nombre del grupo de la Secretaría: Colocar Entornos Saludables
Envía un mensaje a todos
Continuamos con el proceso formativo d...
Levantar la mano
JUAN ANDRES GUARNIZO GA...
está presentando
ESP
5:39 p. m.
6/05/2021





NICOLE SAMBONI

17:42

En refrigeracion maximo 24 a 72 horas dependiendo el alimento y la temperatura adecuada

pollo carne en congelacion de 6 a 8 meses

lentejas en congeklacion maximo 6 dias

NICOLE SAMBONI

17:44

se debe fraccionar para guardar en congelador, bolsas transparentes resellables

NICOLE SAMBONI

17:45

las verduras deben ir en recipientes y si se va a congelar deben ser limpiadas y desinfectadas y se guarda en bolsas en el congelador y fraccionar para cada necesidad