PIEZAS COMUNICATIVAS BPM AGOSTO 2021.

ACTA COMPONENTE NUTRICIÓN.

JARDÍN CES WALDORF.

- **Fechas de difusión:** 3 de agosto de 2021.
- **Población a la que va dirigida:** Padres, Madres y Cuidadores de los niños y niñas del jardín infantil CES Waldorf.
- **Tema:** Adecuado almacenamiento de alimentos en refrigerador en casa.
- **Subtemas:** Tips para el adecuado almacenamiento de alimentos en casa.
- **Objetivo (s):** Dar información a las familias del Jardín Infantil sobre cómo realizar un almacenamiento idóneo de los alimentos en sus hogares en el refrigerador.
- **Metodología:**

1 El personal de Manipulación de Alimentos crea un folleto que sirve de guía para el adecuado almacenamiento de alimentos en casa.

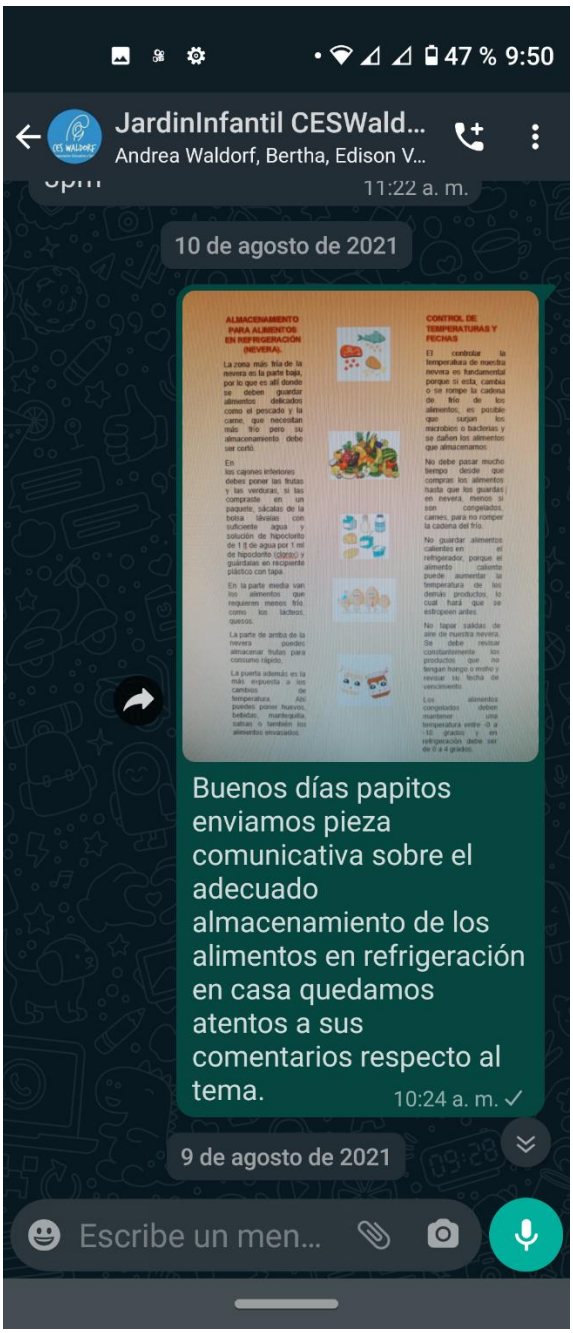
2 Se realiza difusión del folleto guía en el grupo de padres del whatssap del jardín.

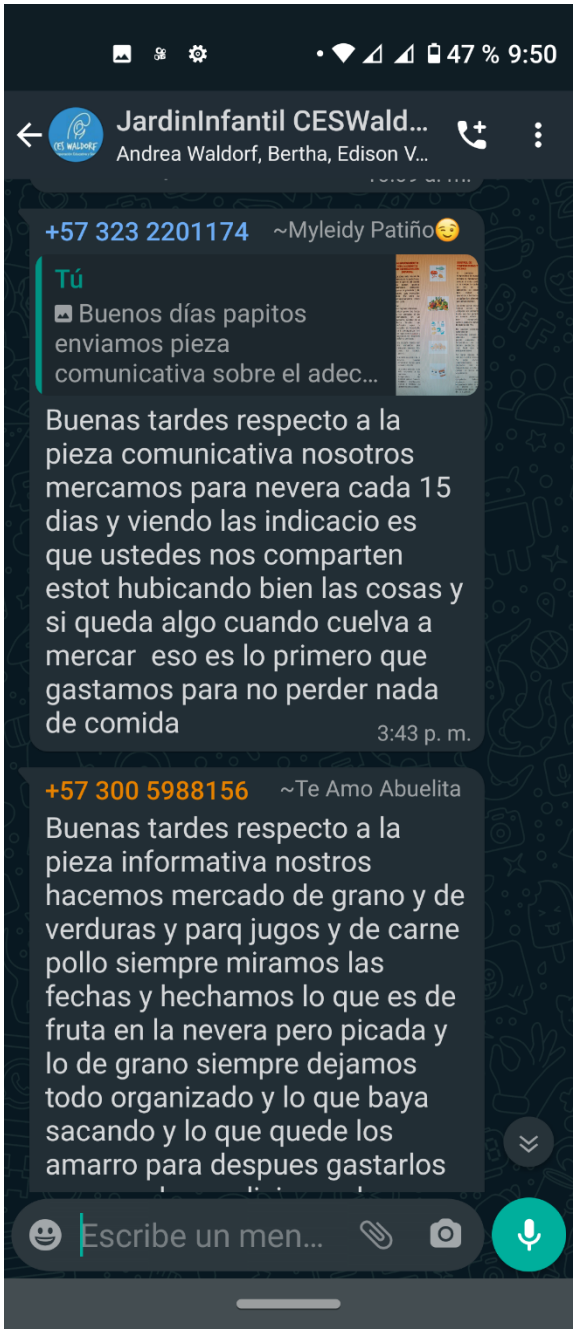
3 Los padres, Madres del jardín realizan aportes importantes sobre el adecuado almacenamiento de alimentos en casa.

- **Materiales:**

Folleto guía creado por el personal Manipulación de Alimentos.

❖ **Evidencia de difusión:**





❖ Pieza comunicativa.

ALMACENAMIENTO PARA ALIMENTOS EN REFRIGERACIÓN (NEVERA).

La zona más fría de la nevera es la parte baja, por lo que es allí donde se deben guardar alimentos delicados como el pescado y la carne, que necesitan más frío pero su almacenamiento debe ser cortó.

En
los cajones inferiores debes poner las frutas y las verduras, si las compraste en un paquete, sácalas de la bolsa lávalas con suficiente agua y solución de hipoclorito de 1 lt de agua por 1 ml de hipoclorito (clorox) y guárdalas en recipiente plástico con tapa.

En la parte media van los alimentos que requieren menos frío, como los lácteos, quesos.

La parte de arriba de la nevera puedes almacenar frutas para consumo rápido,

La puerta además es la más expuesta a los cambios de temperatura. Ahí puedes poner huevos, bebidas, mantequilla, salsas o también los alimentos envasados.











CONTROL DE TEMPERATURAS Y FECHAS

El controlar la temperatura de nuestra nevera es fundamental porque si esta, cambia o se rompe la cadena de frío de los alimentos, es posible que surjan los microbios o bacterias y se dañen los alimentos que almacenamos.

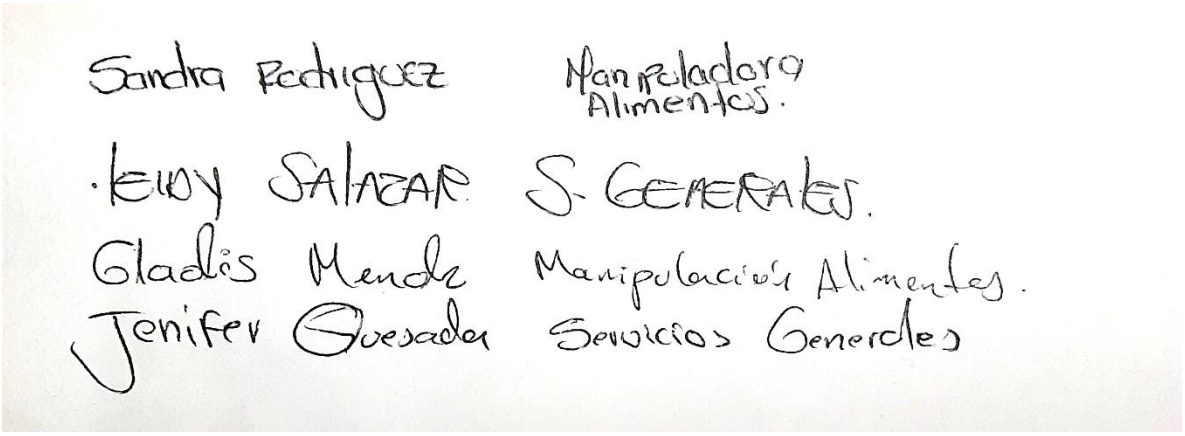
No debe pasar mucho tiempo desde que compras los alimentos hasta que los guardas en nevera, menos si son congelados, carnes, para no romper la cadena del frío.

No guardar alimentos calientes en el refrigerador, porque el alimento caliente puede aumentar la temperatura de los demás productos, lo cual hará que se estropeen antes.

No tapar salidas de aire de nuestra nevera, Se debe revisar constantemente los productos que no tengan hongo o moho y revisar su fecha de vencimiento.

Los alimentos congelados deben mantener una temperatura entre -0 a -18 grados y en refrigeración debe ser de 0 a 4 grados.

❖ En constancia se firma:



ACTA COMPONENTE NUTRICIÓN.

JARDÍN CES WALDORF.

- **Fechas de difusión:** 10 de agosto de 2021.

- **Población a la que va dirigida:** Padres, Madres y Cuidadores de los niños y niñas del jardín infantil CES Waldorf.

- **Tema:** Almacenamiento de alimentos NO perecederos en casa.

- **Subtemas:** Tips para el almacenamiento de alimentos NO perecederos en casa.

- **Objetivo (s):** Dar información a las familias del Jardín Infantil sobre cómo realizar el correcto almacenamiento de alimentos NO perecederos en sus hogares.

- **Metodología:**

1. El personal de Manipulación de Alimentos crea un folleto que sirve de guía para Almacenamiento de alimentos NO perecederos

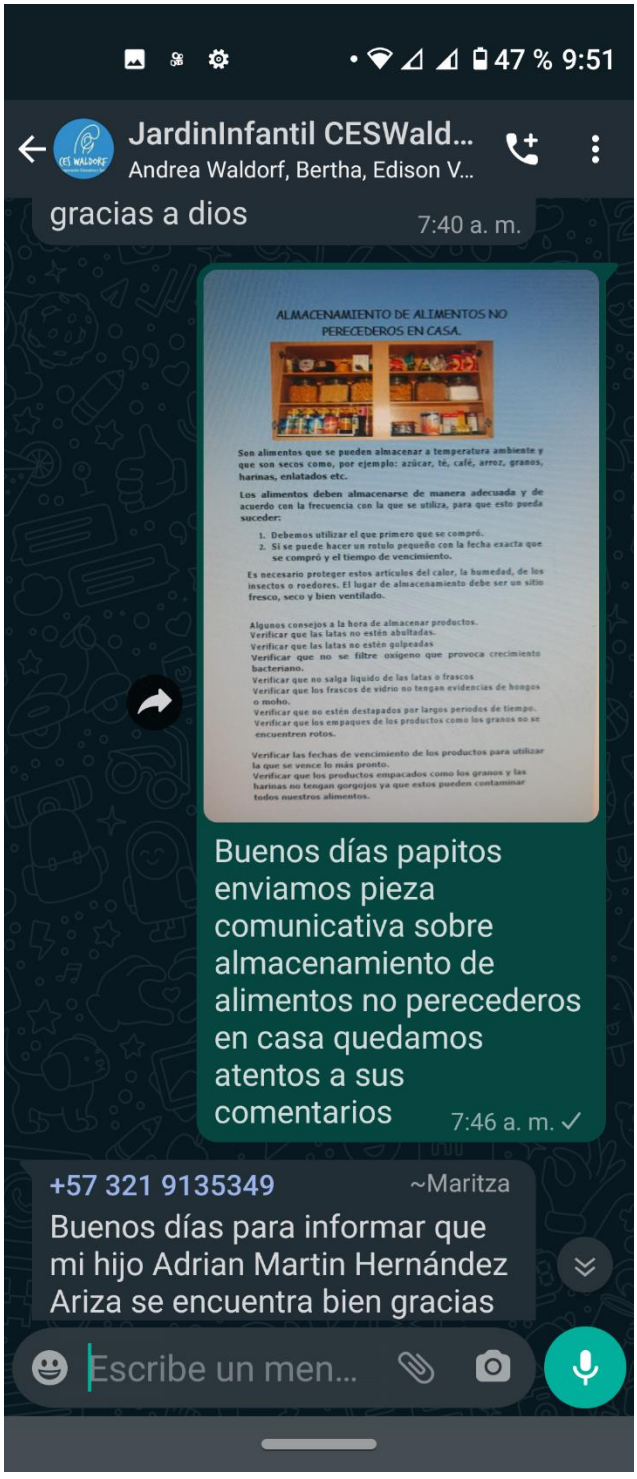
2. Se realiza difusión del folleto guía en el grupo de padres del whatssap del jardín.

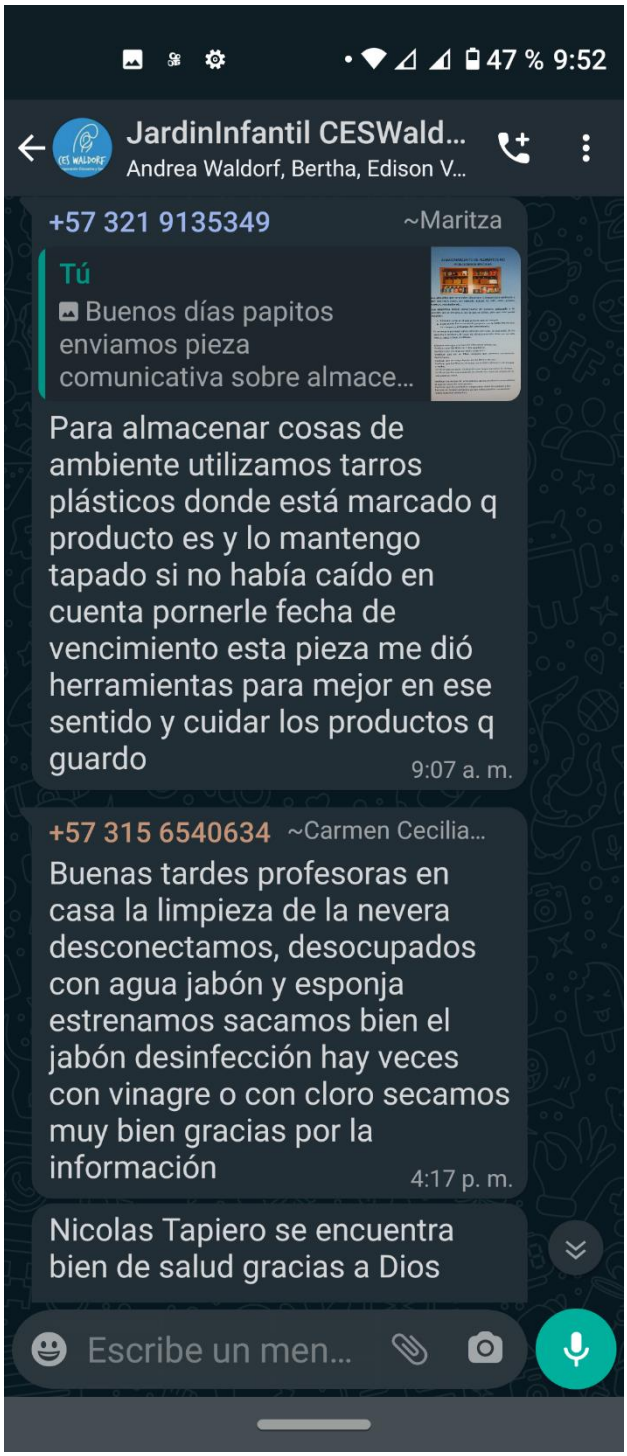
3. Los padres, Madres del jardín realizan aportes importantes sobre el almacenamiento de alimentos NO perecederos

- **Materiales:**

Folleto guía creado por el personal Manipulación de Alimentos.

❖ **Evidencia de difusión:**





❖ Pieza comunicativa.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS EN CASA.



Son alimentos que se pueden almacenar a temperatura ambiente y que son secos como, por ejemplo: azúcar, té, café, arroz, granos, harinas, enlatados etc.

Los alimentos deben almacenarse de manera adecuada y de acuerdo con la frecuencia con la que se utiliza, para que esto pueda suceder:

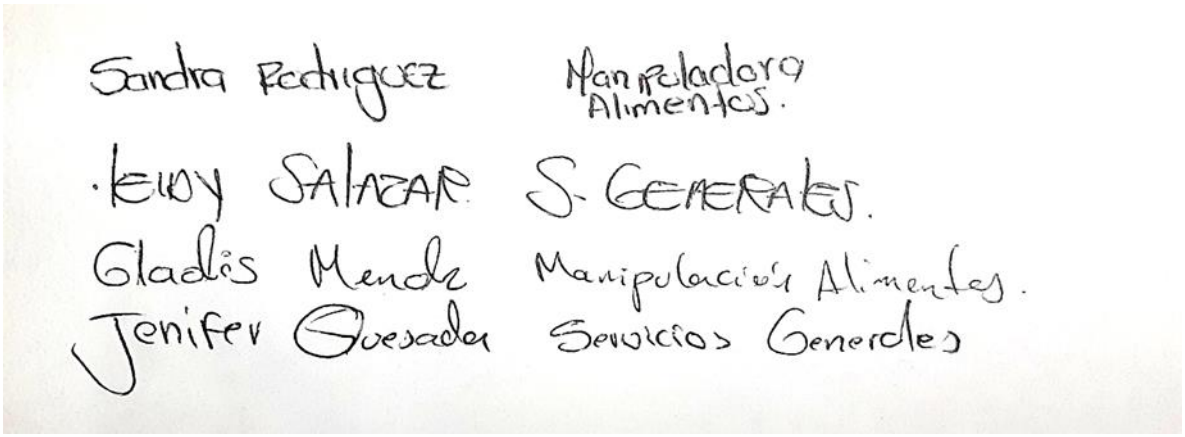
1. **Debemos utilizar el que primero que se compró.**
2. **Si se puede hacer un rotulo pequeño con la fecha exacta que se compró y el tiempo de vencimiento.**

Es necesario proteger estos artículos del calor, la humedad, de los insectos o roedores. El lugar de almacenamiento debe ser un sitio fresco, seco y bien ventilado.

Algunos consejos a la hora de almacenar productos.
Verificar que las latas no estén abultadas.
Verificar que las latas no estén golpeadas
Verificar que no se filtre oxígeno que provoca crecimiento bacteriano.
Verificar que no salga liquido de las latas o frascos
Verificar que los frascos de vidrio no tengan evidencias de hongos o moho.
Verificar que no estén destapados por largos periodos de tiempo.
Verificar que los empaques de los productos como los granos no se encuentren rotos.

Verificar las fechas de vencimiento de los productos para utilizar la que se vence lo más pronto.
Verificar que los productos empacados como los granos y las harinas no tengan gorgojos ya que estos pueden contaminar todos nuestros alimentos

❖ En constancia se firma:



ACTA COMPONENTE NUTRICIÓN.

JARDÍN CES WALDORF.

- **Fechas de difusión:** 18 de agosto de 2021.

- **Población a la que va dirigida:** Padres, Madres y Cuidadores de los niños y niñas del jardín infantil CES Waldorf.

- **Tema:** Adecuada manipulación de alimentos perecederos en casa.

- **Subtemas:** Tips para tener una adecuada manipulación de alimentos perecederos en casa.

- **Objetivo (s):** Dar información a las familias del Jardín Infantil sobre una adecuada manipulación de alimentos perecederos en casa.

- **Metodología:**

1. El personal de Manipulación de Alimentos crea un folleto que sirve de guía para tener en cuenta una adecuada manipulación de alimentos perecederos en casa.

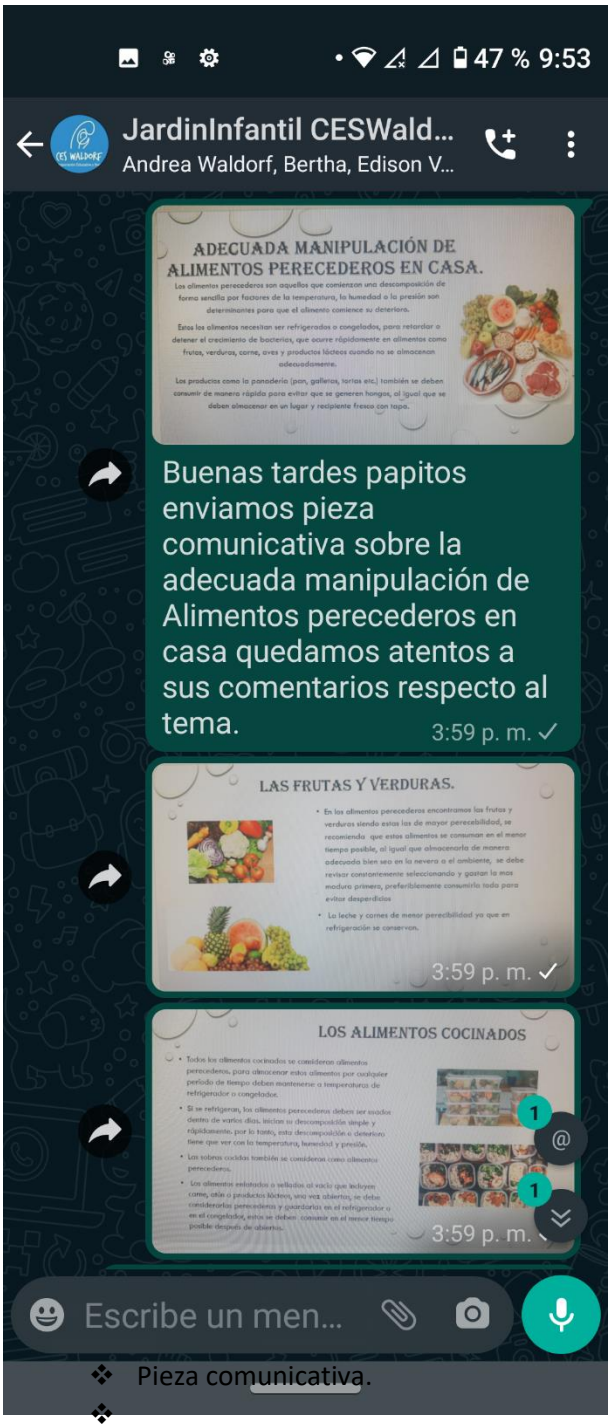
2. Se realiza difusión del folleto guía en el grupo de padres del whatssap del jardín.

3. Los padres, Madres del jardín realizan aportes importantes sobre una adecuada manipulación de alimentos perecederos en casa.

- **Materiales:**

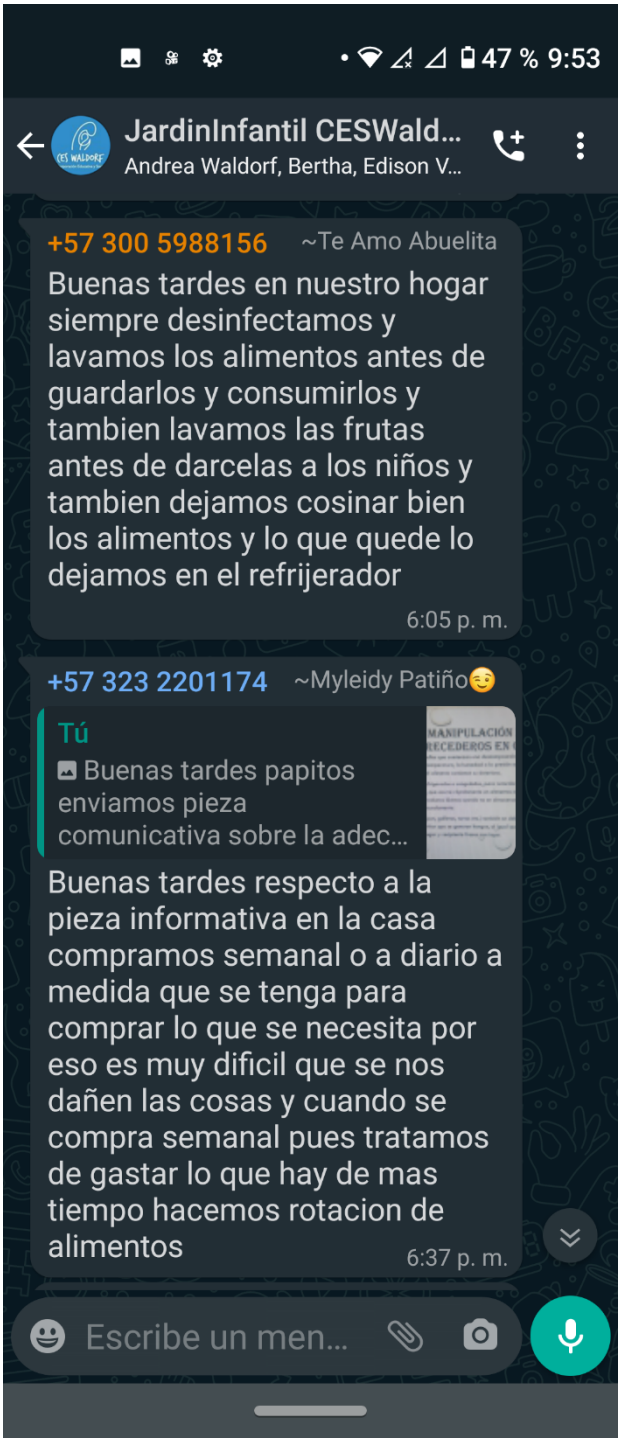
Folleto guía creado por el personal Manipulación de Alimento.

❖ Evidencia de difusión:



❖ Pieza comunicativa.

❖



ADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS EN CASA.

Los alimentos perecederos son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla por factores de la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro.

Estos los alimentos necesitan ser refrigerados o congelados, para retardar o detener el crecimiento de bacterias, que ocurre rápidamente en alimentos como frutas, verduras, carne, aves y productos lácteos cuando no se almacenan adecuadamente.

Los productos como la panadería (pan, galletas, tortas etc.) también se deben consumir de manera rápida para evitar que se generen hongos, al igual que se deben almacenar en un lugar y recipiente fresco con tapa.



LAS FRUTAS Y VERDURAS.





- En los alimentos perecederos encontramos las frutas y verduras siendo estas las de mayor perecebilidad, se recomienda que estos alimentos se consuman en el menor tiempo posible, al igual que almacenarla de manera adecuada bien sea en la nevera a el ambiente, se debe revisar constantemente seleccionando y gastan la mas madura primero, preferiblemente consumirla toda para evitar desperdicios
- La leche y carnes de menor perecibilidad ya que en refrigeración se conservan.

LOS ALIMENTOS COCINADOS

- Todos los alimentos cocinados se consideran alimentos perecederos. para almacenar estos alimentos por cualquier período de tiempo deben mantenerse a temperaturas de refrigerador o congelador.
- Si se refrigeran, los alimentos perecederos deben ser usados dentro de varios días. inician su descomposición simple y rápidamente. por lo tanto, esta descomposición o deterioro tiene que ver con la temperatura, humedad y presión.
- Las sobras cocidas también se consideran como alimentos perecederos.
- Los alimentos enlatados o sellados al vacío que incluyen carne, atún o productos lácteos, una vez abiertas, se debe considerarlas perecederas y guardarlas en el refrigerador o en el congelador, estos se deben consumir en el menor tiempo posible después de abiertos.





❖ En constancia se firma:

Sandra Rodriguez Manipuladora Alimentos.

Lewy Salazar S. Generales.

Gladis Mendz Manipulación Alimentos.

Jenifer Quesada Servicios Generales

ACTA COMPONENTE NUTRICIÓN.

JARDÍN CES WALDORF.

- **Fechas de difusión:** 24 de agosto de 2021.

- **Población a la que va dirigida:** Padres, Madres y Cuidadores de los niños y niñas del jardín infantil CES Waldorf.

- **Tema:** Alimentos enlatados en casa.
- **Subtemas:** Tips para tener un buen almacenamiento de los alimentos enlatados en casa

- **Objetivo (s):** Dar información a las familias del Jardín Infantil sobre el adecuado almacenamiento de alimentos enlatados en casa.

- **Metodología:**

1. El personal de Manipulación de Alimentos crea un folleto que sirve de guía para tener en cuenta en el adecuado almacenamiento de alimentos enlatados en casa.

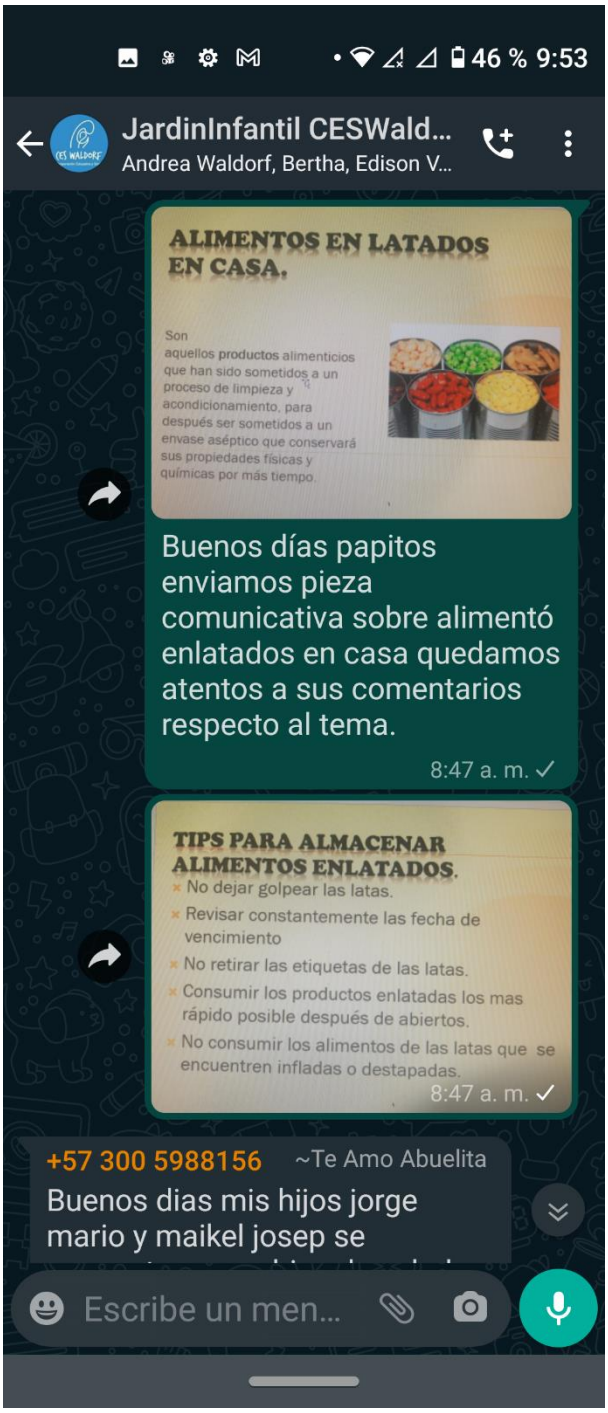
2. Se realiza difusión del folleto guía en el grupo de padres del whatssap del jardín.

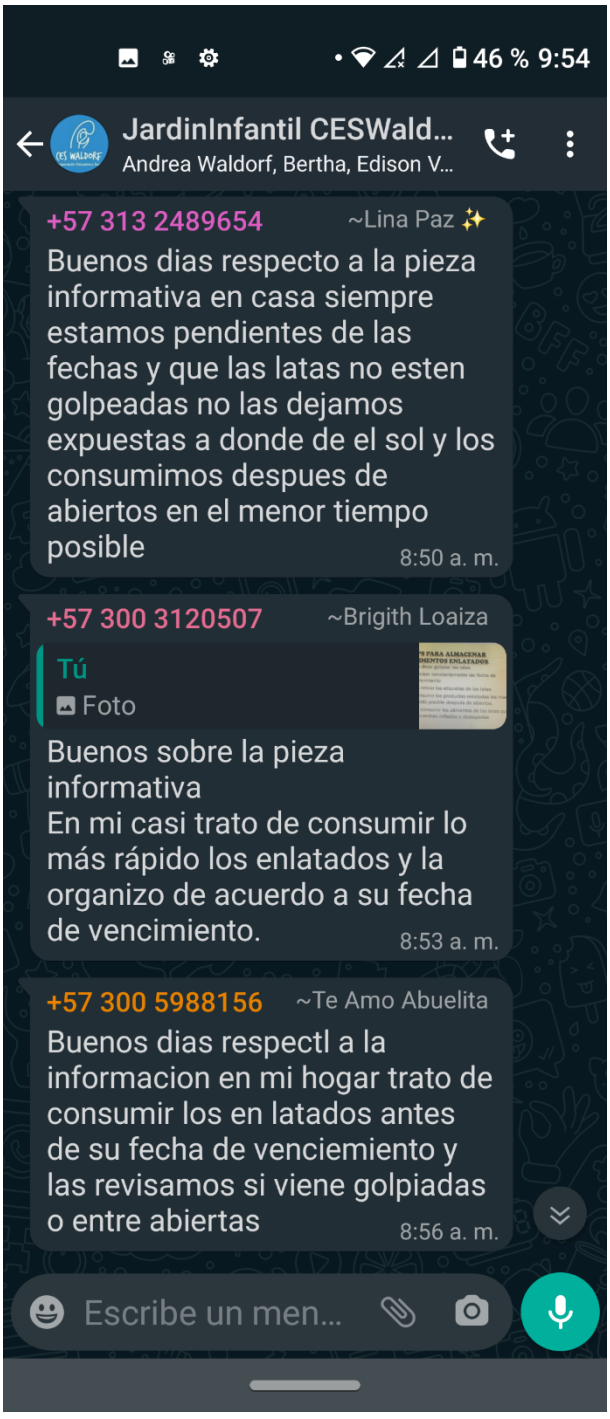
3. Los padres, Madres del jardín realizan aportes importantes sobre la importancia de los tiempos de cocción en casa.

- **Materiales:**

Folleto guía creado por el personal Manipulación de Alimentos.

❖ **Evidencia de difusión:**





- Pieza comunicativa.

ALIMENTOS EN LATADOS EN CASA.

Son
aquellos **productos** alimenticios que han sido sometidos a un proceso de limpieza y acondicionamiento, para después ser sometidos a un envase aséptico que conservará sus propiedades físicas y químicas por más tiempo.



TIPS PARA ALMACENAR ALIMENTOS ENLATADOS.

- No dejar golpear las latas.
- Revisar constantemente las fecha de vencimiento
- No retirar las etiquetas de las latas.
- Consumir los productos enlatadas los mas rápido posible después de abiertos.
- No consumir los alimentos de las latas que se encuentren infladas o destapadas.

❖ En constancia se firma:

