CORPORACIÓN EDUCATIVA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL "COREDI"
ACTA DE EVENTOS

CÓDIGO: PI-EI-F-12
VERSIÓN: 1
VIGENCIA: 12/06/2017

MUNICIPIO: La Ceja **FECHA:** 26/07/2021

LUGAR: CDI 3 Ciudadela primera infancia

NOMBRE DEL EVENTO: Capacitación a Manipuladoras de Alimentos: inocuidad de los alimentos (BPM) y metrología aplicada al componente alimentario (Estandarización, porcionado de alimentos y toma de temperaturas)

OBJETIVO: Capacitar y reforzar con el personar manipulador de alimentos, en Buenas prácticas de Manufactura, inocuidad de los alimentos y metrología aplicada al componente alimentario (Estandarización, porcionado de alimentos y toma de temperaturas)

HORA DE INICIO: 3:00 pm **HORA DE FINALIZACIÓN:** 04:00 pm

AGENDA DEL DÍA:

- Revisión de temática
- Diseño de presentación
- Socialización de tema
- Resolución de preguntas
- Firma de asistencia
- Realización de acta de encuentro

DESARROLLO DE LA AGENDA

El día Lunes 23 de Julio se realiza capacitación al personal manipulador de alimentos, se refuerzan BPM mediante la focalización de la inocuidad de los alimentos, se trabaja estandarización y porcionado de alimentos, se refuerza componente teórico con comparación practica de los procesos realizados en el proceso de alimentación, así mismo, se hace importante focalización a la necesidad del registro y seguimiento de temperaturas de los alimentos en el servicio de alimentación, desde el momento de recibo, hasta el almacenamiento de aquellos alimentos que requieren cadena de frio y próximamente el proceso de cocción y de servido de los mismos, de manera que se garantice su seguridad.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

Posible origen de la contaminación

- Producción primaria, es decir en la finca
- Procesamiento
- Empaque
- Transporte
- Comercialización
- Preparación del producto
- Consumo

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Mantener la limpieza
2. Separar los alimentos crudos de los cocinados
3. Cocinar los alimentos completamente
4. Conservar los alimentos a temperaturas segura
5. Usar agua y materias primas seguras

METROLOGÍA APLICADA AL COMPONENTE ALIMENTARIO

El ICBF define la Minuta Patrón para los beneficiarios de los programas misionales que reciben complementación alimentaria, con la que se espera suministrar las recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes definidas por modalidad y servicios, por etapa de ciclo vital y tiempo de alimentación y momentos de consumo de alimentos, siempre ligado al tiempo de atención de los usuarios. Este objetivo se cumple, siempre y cuando se haga entrega de las cantidades en masa y volumen de los alimentos definidas en la Minuta Patrón.

Instrumentos:

- Balanza pesa-alimentos o gramera
- Especializados o caseros acondicionados (Cucharas, cucharones, tazas etc.)
- Vasos medidores
- Tasas medidoras
- Cucharas medidodaras
- Termómetros

¿CÓMO SE HACE LA MEDICIÓN?

- **Estandarización de Porciones**

Estandarizar porciones es fijar la cantidad exacta que se va a servir de un alimento o preparación, bien sea en peso, tamaño y/o volumen, para poder entregar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes definidas en la minuta patrón.

MEDICION DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS

Los microorganismos son organismos vivos que no pueden ser percibidos directamente por el ojo humano. Algunos de ellos pueden introducirse a los alimentos en cualquier momento de su preparación y provocar las ETA (enfermedades transmitidas por los alimentos) las cuales en ocasiones se manifiestan a través de náuseas, vómito, diarrea o fiebre, dependiendo de la persona enferma, estos síntomas pueden aparecer en periodos de tiempo que van desde las 4 primeras horas siguientes al consumo del alimento contaminado, hasta varios

- Existen tres tipos de contaminantes en los alimentos de origen Biológico (solo se refiere a microorganismos), químicos y físicos.

Temperatura: Las bacterias responsables de las intoxicaciones alimentarias pueden crecer entre 4 ºC y 60 ºC15 (zona de peligro) con una velocidad muy rápida. Es decir, los alimentos que no se van a consumir de manera inmediata se deben conservar a temperaturas de refrigeración (por debajo de 4 ºC) y los que se están sirviendo calientes se deben mantener a temperaturas por encima de 60 ºC. Por esta razón, es importante que el tiempo entre la cocción y el servido sea el menor posible.

Por último se resuelven dudas y se llegan a acuerdos para dar cumplimiento a estos estándares de calidad, adema, se identifica que muchos de los conceptos teóricos ya se han trabajo dentro del servicio de alimentación en acompañamientos prácticos.

ACUERDOS

N°	ACUERDO	FECHA	RESPONSABLE
1	Seguir realizando trabajos prácticos dentro del servicio de alimentación en compañía de la nutricionista.	Constantemente	Luisa Camila Daza Gómez Nutricionista Dietista
2	_	_	_
3	_	_	_
4	_	_	_
5	_	_	_

PALABRAS CLAVES:

Inocuidad, BPM, Alimentos, Estandarización, Porcionado .

ELEMENTOS DE SOPORTE (pueden ser entre otras, Fotografías, grabaciones, mapas)

_____

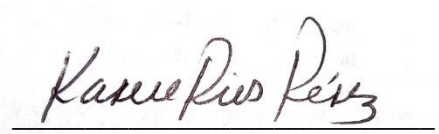
_____

_____

FIRMAN



Nutricionista Dietista



Coordinadora pedagógica

Capacitación a Manipuladoras de Alimentos: inocuidad de los alimentos (BPM) y metrología aplicada al componente alimentario (Estandarización, porcionado de alimentos y toma de temperaturas)

JULIO

CDI 3 CIUDADELA PRIMERA INFANCIA

Municipio La Ceja

COREDI · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA · UNIDOS · BIENESTAR FAMILIAR · El futuro es de todos · Presidencia de la República

Capacitacion Manipuladoras - Microsoft PowerPoint (Error de activación de productos)

Archivo | Inicio | Insertar | Diseño | Transiciones | Animaciones | Presentación con diapositivas | Revisar | Vista

Pegar | Cortar | Copiar | Copiar formato | Portapapeles

Nueva diapositiva | Diseño | Restablecer | Sección | Diapositivas

Fuente | Párrafo | Dirección del texto | Alinear texto | Convertir a SmartArt

Organizar | Estilos rápidos | Relleno de forma | Contorno de forma | Efectos de formas | Dibujo

Buscar | Reemplazar | Seleccionar | Edición

Diapositivas | Esquema

1 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

2

3

4

5 BACTERIAS

6

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



COREDI | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | UNIDOS | BIENESTAR FAMILIAR | El futuro es de todos | Presidencia de la República

Diapositiva 1 de 27 | "Tema de Office" | Español (Colombia) | 74%

COREDI | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | UNIDOS | BIENESTAR FAMILIAR | El futuro es de todos | Presidencia de la República



COREDI
Organización
Conocimiento
Producción
Empoderamiento
GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
UNIDOS
BIENESTAR FAMILIAR
El futuro es de todos
Presidencia de la República



Organización Conocimiento Producción Evangelización COREDI
GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
UNIDOS
BIENESTAR FAMILIAR
El futuro es de todos
Presidencia de la República



COREDI
GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
UNIDOS
BIENESTAR FAMILIAR
El futuro es de todos
Presidencia de la República

GRACIAS

COREDI
GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
UNIDOS
BIENESTAR FAMILIAR
El futuro es de todos
Presidencia de la República