PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANOEVIDENCIAS ACTIVIDADES MES DE JUNIO 2023

Acompañamiento presencial, Evidencia de participación de aprendizajes y apoyo didáctico mediante las plataformas deTeams, WhatsApp, y correo electrónico.

Participación , actividades en clase y apoyo a actividades de la institución





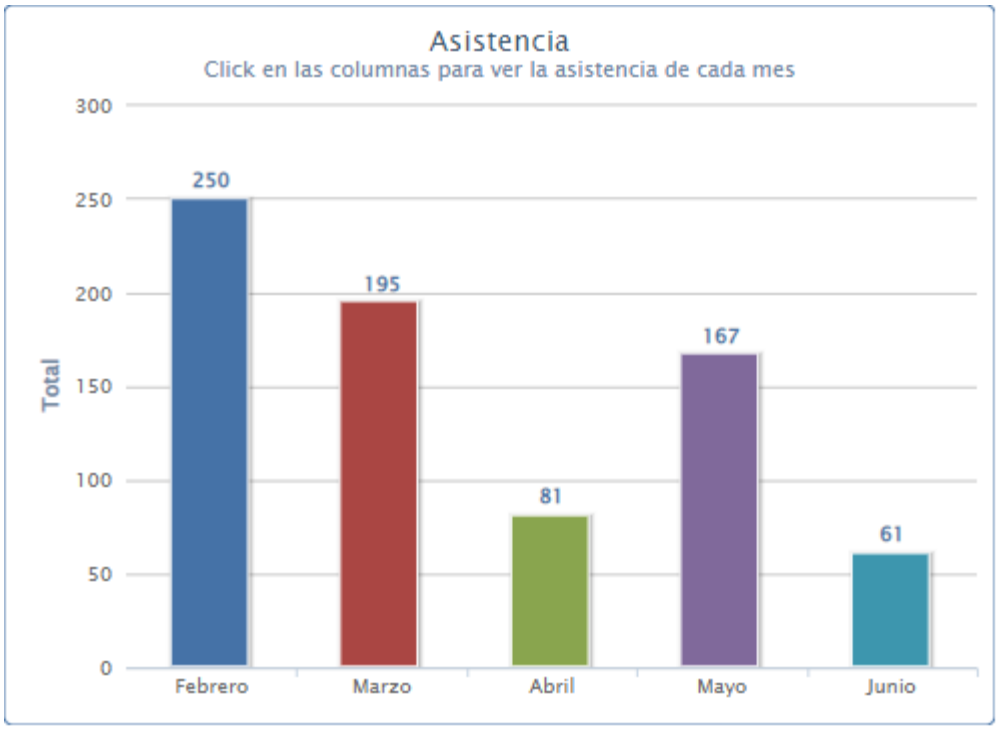


Pausas activas

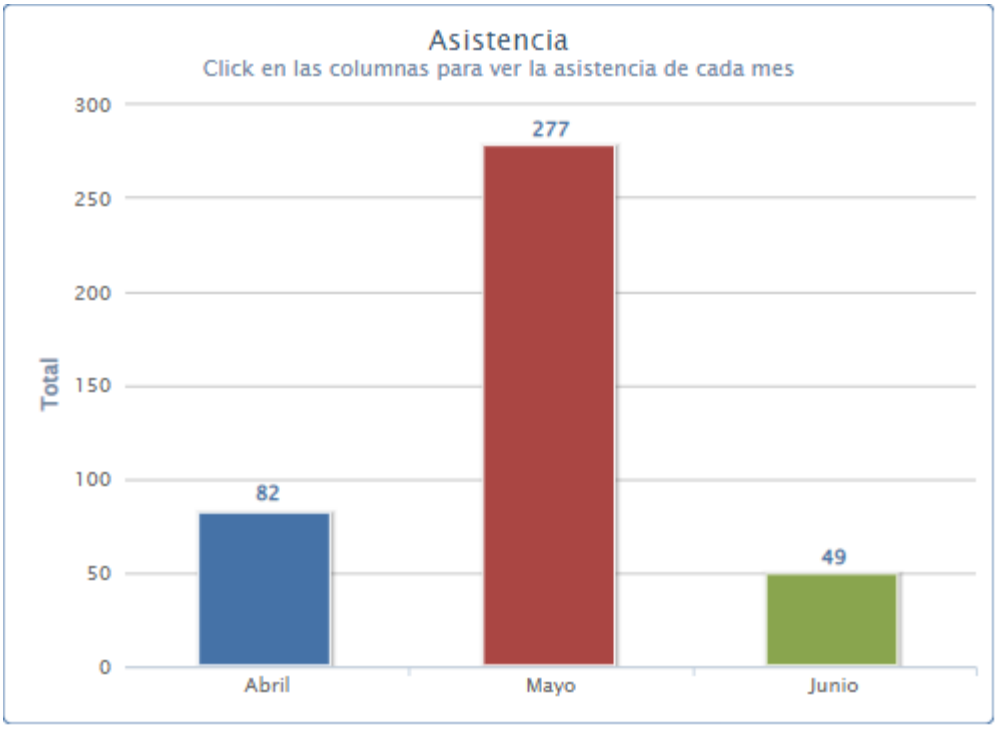




Lista de asistencia



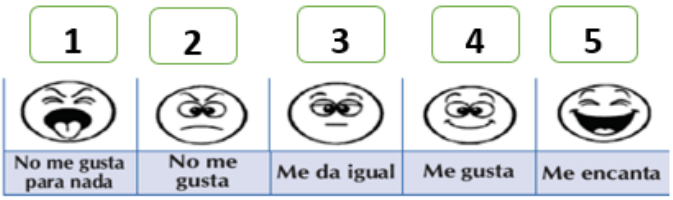
©Territorium 2019



©Territor

Material de apoyo e instrumentos de control de las actividadesacadémicas desarrollada

Test hedónico			
Prueba de aceptación de un alimento (Helado)			
Ficha técnica del helado :			
Nombre:		Sexo:	
Edad:		Programa de formación	
Instrucciones: Porfavor prueba la muestra e identifique su nivel de agrado, ,marcando el número que corresponda a su puntaje en la escala de preferencia que se muestra a acontinuación :			



Describe lo que mas te gusto del producto:	
Describe lo que menos te gusto del producto:	

Lista de chequeo Buenas prácticas de manufactura del manipulador de alimentos			
CUMPLIMIENTO DE LA INDUMENTARIA O VESTIMENTA DE TRABAJO y PRÁCTICAS HIGIENICAS			
OBSERVACION	**SI**	**NO**	**OBSERVACION**
Utilizauniforme completo (calzado cerrado, cubrepeloy cuando proceda ropa protectora y tapaboca			
Bata antifluido o desechable			
Uso de tapa bocas			
Zapatos cerrados o uso de cofias			
Cabellosrecogidosy cubiertospor completo por un cubrepelo.			
No utiliza maquillaje,uñas y pestañas postizas			
El largo de las uñas del operario inferior a 0.5 cm del lecho inguinal			
El poperariol tiene las unas sin cortas, limpias y sin esmaltes			
No se observan prácticas antihigiénicas durante las actividades de manipulación de alimentos, tales como:fumar,escupir, masticar goma, comer, estornudar o toser; entre otras			
Retira de los brazos y manos reloj, pulseras y anillos			
CONTROL DE SALUD			
OBSERVACION	**SI**	**NO**	**OBSERVACION**
El operario que presentan cortes o heridas abiertas no manipulan alimentos ni superficies que estén en contacto con los mismos, a menos que la herida esté completamente cubierta por un vendaje impermeable confiable (ej. guantes de goma)			
TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABON			
OBSERVACION	**SI**	**NO**	**OBSERVACION**
Abre la llave del agua y humedece sus manos			


Análisis sensorial




Análisis sensorial




Órganos de los sentidos


La vista


LAS HABILIDADES VISUALES







Objetivo de la sesión

Describir y diferenciar los materiales mas usados en el laboratorio de química



Pregunta que orienta la sesión

¿cómo se clasifica el material de laboratorioparà detectar su importancia en un análisis químico?



Materiales de laboratorio

Podemos entender por material de laboratorio el conjunto de utensilios e instrumentos de los que precisa un



Material de vidrio

0

Material de vidrio



En un laboratorio de química se utilizan diversos materiales de laboratorio, a aquellos que están constituidos principalmente por vidrio, se les denomina **material de vidrio** o **vidriería de laboratorio.**





1

Material de vidrio

El vidrio es uno de los materiales más antiguos y más utilizados en química. Para su uso en el laboratorio es común que estos materiales sean refractarios para evitar accidentes cuando sea necesario exponer alguno de estos a llamas o fuentes de calor.

- Embudo de decantación
- Balón de destilación
- Bureta
- Matraz
- Matraz de Erlenmeyer
- Cristalizador
- Dedo frío (condensador)
- Desecador
- Kitasato
- Probeta
- Pipeta
- Retorta
- Tubo de ensayo
- Placa de Petri
- Tubo refrigerante
- Varilla de vidrio
- Vaso de precipitado
- Vidrio de reloj
- Decantador

Material de vidrio

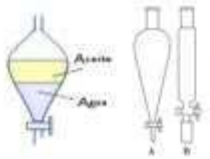
El vidrio es uno de los materiales más antiguos y más utilizados en química. Para su uso en el laboratorio es común que estos materiales sean refractarios para evitar accidentes cuando sea necesario exponer alguno de ellos a llamas o Asadores.

- Embudo de decantación
- Balón de destilación
- Bureta
- Matraz
- Matraz de Erlenmeyer
- Cristalizador
- Dedo frío (condensador)
- Desecador
- Kitasato
- Probeta
- Pipeta
- Retorta
- Tubo de ensayo
- Placa de Petri
- Tubo refrigerante
- Varilla de vidrio
- Vaso de precipitado
- Vidrio de reloj
- Decantador

Material de vidrio

Embudo de decantación o embudo de separación

- Elemento de vidrio que se puede encontrar en los laboratorios, y que se emplea para separar dos líquidos inmiscibles



Miscibilidad es un término usado en química que se refiere a la propiedad de algunos líquidos para mezclarse en cualquier proporción, formando una disolución



Embudo convencional



Material de vidrio



Las **buretas** son recipientes de forma alargada, graduados, tubulares de diámetro interno uniforme, dependiendo del volumen, de litros. Su uso principal se da entre su uso volumétrico, debido a la necesidad de medir con precisión volúmenes de líquidos a una determinada temperatura.

7

Seguridad alimentaria y seguridad industrial

"Food Safety y Food Security"

8

Recordemos la clase anterior

- Manipulador de alimentos
- Inocuidad de los alimentos
- Responsabilidades del manipulador

Profe yeka



9



0

legislación alimentaria

Por lo general, el término "legislación alimentaria" se utiliza para referirse al conjunto de leyes que regula la producción, el comercio y la manipulación de alimentos, y por ende abarca la regulación del control de los alimentos, la inocuidad de los alimentos y los aspectos pertinentes al comercio de los mismos

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

1

Entes reguladores de las políticas de inocuidad de los alimentos

- Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades en Estados Unidos (CDC)
- Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA)
- el Sistema para la Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC),
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)

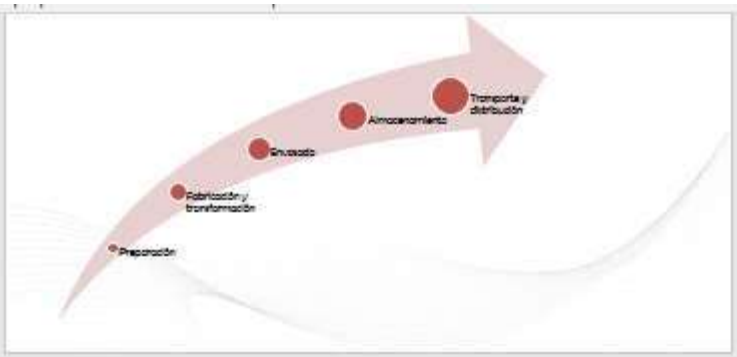
CDC
CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION

ecdc

U.S. Department of Health and Human Services
Food and Drug Administration

2




Transporte y distribución
Almacenamiento
Envasado
Fabricación y transformación
Preparación

4


¿Por qué es tan importante la inocuidad en los alimentos?
Disminuir pérdidas por devoluciones o daños
Aumentar el periodo de vida útil
Aumentar la producción
Asegurar la competitividad en el mercado
Entrar o participar en mercados internacionales.
Inocuidad de los Alimentos.

5


Pirámide de la seguridad alimentaria
ISO 22000
Gestión de la inocuidad
Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos
HACCP
Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento
POES
Buenas Practicas de Manipulación

Portapapeles | Diapositivas | Fuente

Seguridad Alimentaria

Food Safety

Hace referencia al concepto de inocuidad alimentaria, refiriéndose a la ausencia o presencia en cantidades muy bajas de microorganismos, agentes o sustancias y objetos que no causen afectaciones a la persona que lo consuman, en otras palabras, está a cargo del productor



Food Security

Está relacionado con la seguridad alimentaria, es decir, asegura que las personas tengan acceso físico, y económico a los alimentos inocuos, es decir, el distribuidor.



20

Causa de Inseguridad Alimentaria	Amenaza a la Inocuidad
Escasez de agua	Microorganismos
Degradación de suelos	Toxinas de las plantas, microorganismos y animales
Cambio climático	Contaminantes (Nitratos, aflatoxinas, arsénico, mercurio, plomo, cadmio, estaño, entre otros) Resolución 4506/2013 Plaguicidas (Resolución 2906 de 2007).
Epidemias	Priones
Problemas de gobernanza	Hidrocarburos aromáticos policíclicos

21

Planes preventivos del SGI

Análisis de riesgo

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) enfocado en la prevención de adulteración no intencional o accidental al alimento

Evaluación de amenazas

TACCP (Threat Assessment Critical Control Point) enfocado en la prevención de adulteración intencional al alimento, basado en identificación de posibles amenazas que puedan ser motivados por ideologías o por la necesidad de causar daño

Evaluación de la vulnerabilidad




6
Bioseguridad
7
Bioseguridad
El empleo es de todos
Mintrabajo
TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Ficha 2499527
Competencia: Coordinación de las actividades generales de laboratorio
SENA
Jessica Ortiz Apolinar
@SENAcomunica
www.sena.edu.co
Activar Windows


6
7
Materiales del laboratorio y equipos de laboratorio
8
Bioseguridad en el laboratorio
Normas de trabajo
SENA
shutterstock
Conservar siempre limpios los aparatos y el puesto de trabajo.
Evitar derrames de sustancias, pero si ocurre accidentalmente, informar al docente o persona encargada.
Todas las prácticas deberán realizarse con limpieza, al terminar la sesión, toda el área de trabajo deberá quedar ordenada y limpia.
En caso de pérdida o daño, el docente deberá reportar el hecho al encargado del laboratorio
Los reactivos deben devolverse al lugar de donde se tomaron inmediatamente después de su uso.
Los balanzas deben dejarse a cero y perfectamente limpias después de finalizar la pesada.
Activar Windows


CONTENIDO
NUEVO CÓDIGO DE COLORES UNIFICADO
3
INTRODUCCIÓN
BIENVENIDOS
Nuevo código de colores separación de residuos en Colombia
Caneca Negra
Caneca Blanca
Caneca Verde

7

RESOLUCION 2184 DE 2019

Objeto

Adóptese el "Formato Único Nacional para la presentación del Programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas y del informe de avance", a que se refiere el artículo 5° de la Resolución 668 de 2016, el cual se incorpora en el Anexo 1 a la presente resolución y forma parte integral de la misma.

Esta resolución, está dirigida a hacer énfasis en cuanto al uso racional de las bolsas plásticas, pero también modifica la adopción de colores

8

RESOLUCION 2184 DE 2019

Color blanco Color negro Color verde

RESOLUCION 2184 DE 2019

Artículo 4°. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables
b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.



4

Conexión con el tema anterior



5

Saberes Previos

¿Que es un microorganismo ?



¿Dudas conocen ?



6

Microorganismos



7

Tipos de microorganismos



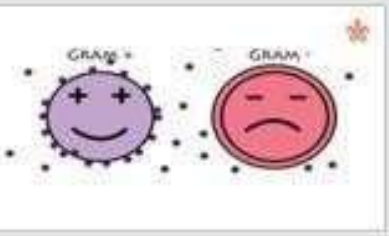
8

BACTERIAS

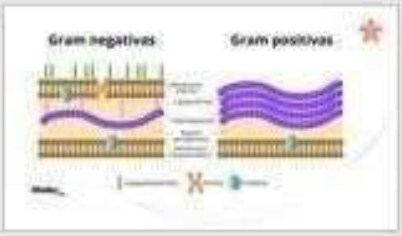




9



0



1



2



3

BACTERIAS