ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 20 de Enero del 2023

HORA: 2 HORA 7:00 am – 9:00 am

LUGAR: COMEDOR RINCON RUBI

TEMA: GENERALIDADES DE LOS MICROORGANISMOS.

ASISTENTES: OPERARIAS, NUTRICIONISTA, COORDINADOR

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida
2. Sondeo de conocimientos previos
3. Socialización del tema a tratar.

DESARROLLO:

Se reúne a las operarias del comedor dando cumplimiento al cronograma mensual BPM, siguiendo con el tema programado el cual corresponde a Generalidades de los Microorganismos, se realiza sondeo de conocimientos previos a las operarias, y se da continuidad con la temática explicando que son los microorganismos, su clasificación, las características, los microorganismos en los alimentos, tipos de microorganismos, todo esto se realiza a través de una presentación en power point.

Teniendo en cuenta la temática se explica que los microorganismos son pequeños seres vivos de cuyo estudio se encarga la microbiología. De hecho, son tan pequeños que no se pueden ver por el ojo humano y es necesario un microscopio para visualizarlos y estudiarlos. La estructura de los microorganismos es muy simple y alberga especies beneficiosas, patógenas y otras que varían según las circunstancias.

Sus características: Su alimentación y supervivencia requiere nutrientes como proteínas o carbohidratos.

- ✓ para su desarrollo necesitan agua, aunque la cantidad varía entre microorganismos. así, por ejemplo, las bacterias requieren menos agua que los mohos o los hongos.
- ✓ los microorganismos suelen tener rangos estrechos de temperaturas en los que se desarrollan de forma óptima y varían de unos grupos a otros, pero la gran mayoría se desarrolla entre los 30 y los 50 grados.
- ✓ El tiempo que requieren para su desarrollo y crecimiento depende del tipo de microorganismo y de que las condiciones sean más o menos óptimas. así, diferenciamos, microorganismos de crecimiento lento y de crecimiento rápido.

ENFERMEDADES CAUSADAS POR MICROORGANISMOS

BACTERIAS: Amigdalitis estreptocócica Tuberculosis Infecciones de las vías urinarias

VIRUS: SIDA Resfriado común Fiebre hemorrágica por el virus del Ébola Herpes genital Influenza Sarampión Varicela y herpes zóster (culebrilla)

HONGOS: la cándida, una levadura que puede provocar una infección, puede provocar candidiasis bucal.

PROTOZOOS: Giardia, Malaria Toxoplasmosis

Se evidencia que la información dada fue bien recibida por parte de las operarias, adicionalmente se responden dudas al respecto y se aclaran conceptos.

LOGROS: Se puede observar que la información ha sido debidamente acogida y se evidencia la apropiación de la temática por parte de las operarias

DIFICULTADES: Ninguna, aceptan y comprenden la información dada.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Continuar seguimiento continuo al servicio de alimentación

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Se convoca a las operarias del servicio con días de anticipación.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LIZETH DUITAMA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Lizeth Duitama B. Nutricionista Dietista C.C. 1.031.128.977

Anexos:

Elaboró: LIZETH DUITAMA

Elkin Yesid Salgado Vallejo

MICROORGANISMOS

PRETEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

   Son seres vivos que se representan por Alimentos no lavados

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS

   Hongos, bacterias, virus, parasitos

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras

   b. Coliformes totales

   c. Todas las anteriores

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO

   olor, color, viscocida, mohesimiento - enmohecimiento

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____
   VERDADERO X

MICROORGANISMOS

POSTEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

   Son seres vivos que se representa por alimentos

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS

   Hongos, bacterias, virus, parasitos

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras

   b. Coliformes totales

   c. Todas las anteriores

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO

   olor color viscoada mohesimiento

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____
   VERDADERO X

Elizabeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Carlos Mario Cardona Bello

MICROORGANISMOS

PRETEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

   Son seres vivos, Alimentados de los nutrientes

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS

   4 Hongos, Virus, parasitos, Bacterias

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras
   b. Coliformes totales
   x Todas las anteriores

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO

   olor, color, Biscosidad, enmohesimiento

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____ VERDADERO Y

MICROORGANISMOS

POSTEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

   Son seres vivos, Alimentados de nutrientes

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS

   4 Hongos, virus, parasitos Bacterias

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras
   b. Coliformes totales
   x Todas las anteriores

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO

   olor, clor, Biscosidad enmohesimento

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____ VERDADERO Y

Quitamo
Nutricionista Die
1.031.128.

MICROORGANISMOS

PRETEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?
SON SERES VIVOS QUE SOLO SE PUEDEN VER CON MICROSCOPIO Y SE REPRODUCEN A TEMPERATURA AMBIENTES, BAJAS Y ALTAS.
2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS
HONGOS, VIRUS, BACTERIAS Y PARACITOS
3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras
   b. Coliformes totales
   X. Todas las anteriores
4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO
VISCOSIDAD, OLOR, COLOR, ENMOHECIMIENTO,
5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____ VERDADERO X

LILIBETH A

MICROORGANISMOS

POSTEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?
SON SERES VIVOS QUE SOLO SE PUEDEN VER CON MICROSCOPIO Y SE REPRODUCEN A TEMPERATURA AMBIENTE, BAJAS Y ALTAS
2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS
HONGOS, BACTERIAS, VIRUS Y PARASITOS
3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras
   b. Coliformes totales
   X. Todas las anteriores
4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO
VISCOSIDAD, OLOR, COLOR
ENMOHECIMIENTO
5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____ VERDADERO X

Lizbeth Duitama
Nutricionista
1.031

MICROORGANISMOS

PRETEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?
Son seres vivos que pueden ver por el microscopio y son

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS
Hongos, bacterias, virus y parasitos.

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

a. Hongos y levaduras

b. Coliformes totales

X Todas las anteriores

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO
Viscosidad, olor, color enmohecimiento.

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____
VERDADERO X

Esperanza Aguirre.

MICROORGANISMOS

POSTEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?
Son seres vivos que pueden ver microscopicamente y se reproducen a temperaturas altos, bajos y ambiente.

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS
Hongos, bacterias, virus y parasitos.

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

a. Hongos y levaduras

b. Coliformes totales

X Todas las anteriores

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO
Viscosidad, olor, color enmohecimiento.

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____
VERDADERO X

Lizeth Quitama
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.126.[illegible]

ADRIANA AGUIRRE .O.

MICROORGANISMOS

PRETEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

   SON SERES VIVOS. QUE SE ALIMENTAN. O REPRODUCEN. TEMPERATURAS ALTAS - BAJAS

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS

   HONGOS-BACTERIAS-VIRUS-PARACITOS

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras
   b. Coliformes totales
   c. Todas las anteriores *

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO

   BISCOSIDAD - COLOR - OLOR - EN MOHESIMIENTO.

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____
   VERDADERO *

MICROORGANISMOS

POSTEST

1. ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

   SON SERES VIVOS. QUE SE ALIMENTAN. O REPRODUCEN. TEMPERATURAS ALTAS -

2. ESCRIBA LA CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS

   HONGOS. - BACTERIAS - VIRUS - PARASITOS.

3. SEÑALE LA RESPUESTA CORECTA.

   DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, SON INDICADORES DE MANEJO INADECUADO O DE PROCESOS DEFICIENTES LOS SIGUIENTES:

   a. Hongos y levaduras
   b. Coliformes totales
   c. Todas las anteriores *

4. DESCRIBA LOS TIPOS DE ALTERACIONES QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS CON DETERIORO

   BISCOSIDAD - COLOR - OLOR - EN MOHESIMIENTO

5. SEÑALE SEGÚN CORRESPONDA SI ES FALSO O VERDADERO.

   Los microorganismos patógenos son capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. FALSO _____
   VERDADERO X

Lizeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES CAPACITACION OPERARIAS FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 20 Enero 2023.	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: COMEDORES
TEMA: BPM - Microorganismos	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 2
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lizeth Duitama	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	SUBA	CC	1015430117	CARLOS	MARIO	CARDONA	BELLO			X	
2	SUBA	CC	52287054	ADRIANA		AGUIRRE	OBANDO		X		ADRIANA A
3	SUBA	CC	1099547951	LILIBETH		ARDILA	PINZON		X		LILIBETH A.
4	SUBA	CC	52120073	ESPERANZA		AGUIRRE	OBANDO		X		Esperanza C.
5	SUBA	CC	1030684517	ELKIN	YEZID	SALGUERO	VALLEJO			X	Elkin Salguero
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

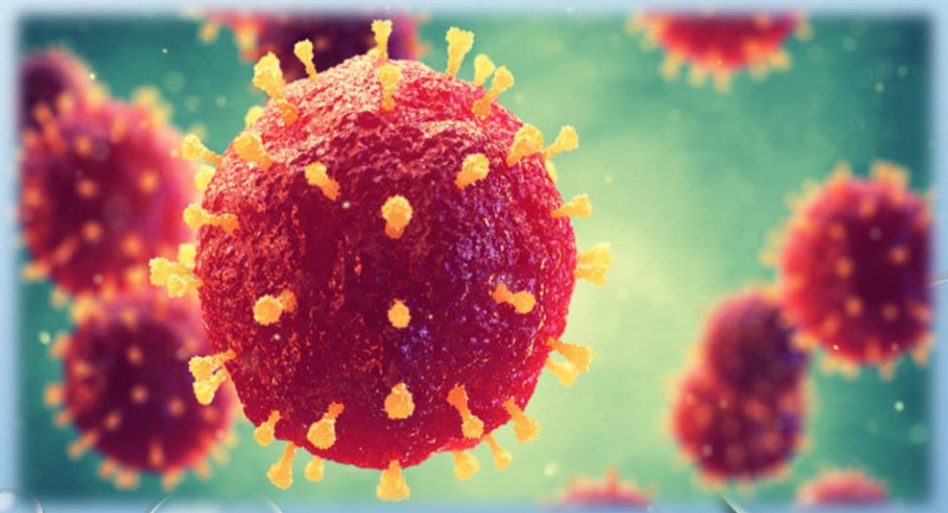
Lizeth Duitama R.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

GENERALIDADES DE LOS MICROORGANISMOS

LIZETH JOHANA DUITAMA BOLAÑOS

NUTRICIONISTA DIETISTA

2021

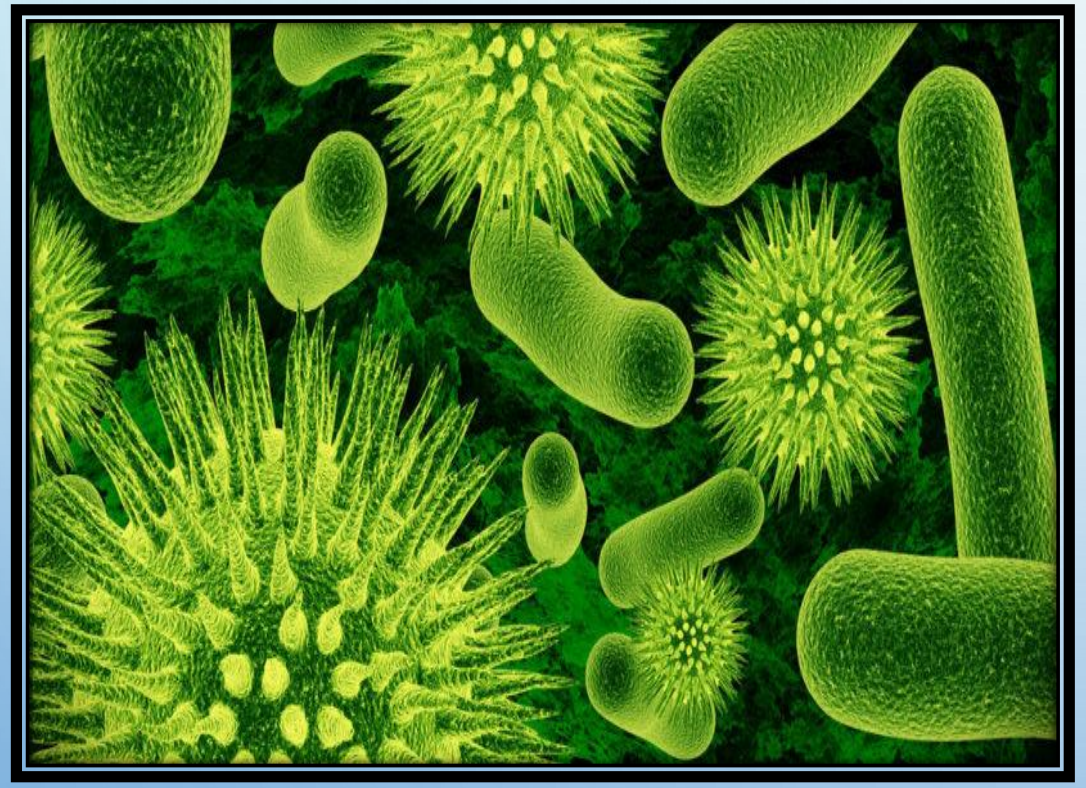


¿Que son los microorganismos?

Son pequeños seres vivos de cuyo estudio se encarga la microbiología. de hecho, son tan pequeños que no se pueden ver por el ojo humano y es necesario un microscopio para visualizarlos y estudiarlos. la estructura de los microorganismos es muy simple y alberga especies beneficiosas, patógenas y otras que varían según las circunstancias.



CARACTERISTICAS

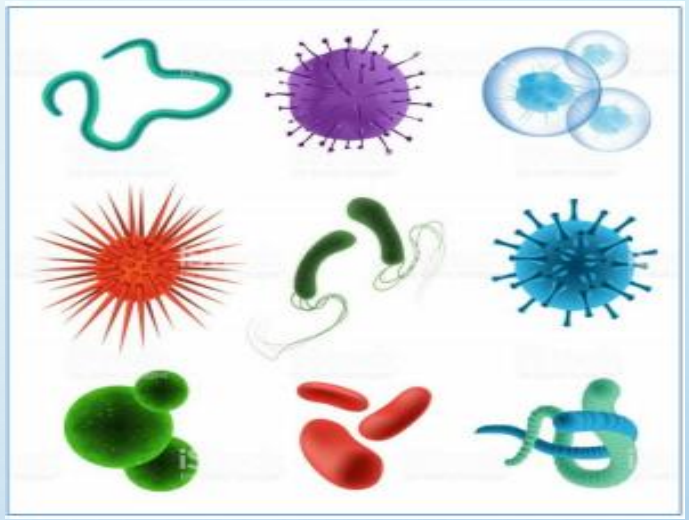


- ✓ Su alimentación y supervivencia requiere nutrientes como proteínas o carbohidratos.
- ✓ para su desarrollo necesitan agua, aunque la cantidad varía entre microorganismos. así, por ejemplo, las bacterias requieren menos agua que los mohos o los hongos.
- ✓ los microorganismos suelen tener rangos estrechos de temperaturas en los que se desarrollan de forma óptima y varían de unos grupos a otros, pero la gran mayoría se desarrolla entre los 30 y los 50 grados.
- ✓ El tiempo que requieren para su desarrollo y crecimiento depende del tipo de microorganismo y de que las condiciones sean más o menos óptimas. así, diferenciamos, microorganismos de crecimiento lento y de crecimiento rápido.

CLASIFICACIÓN

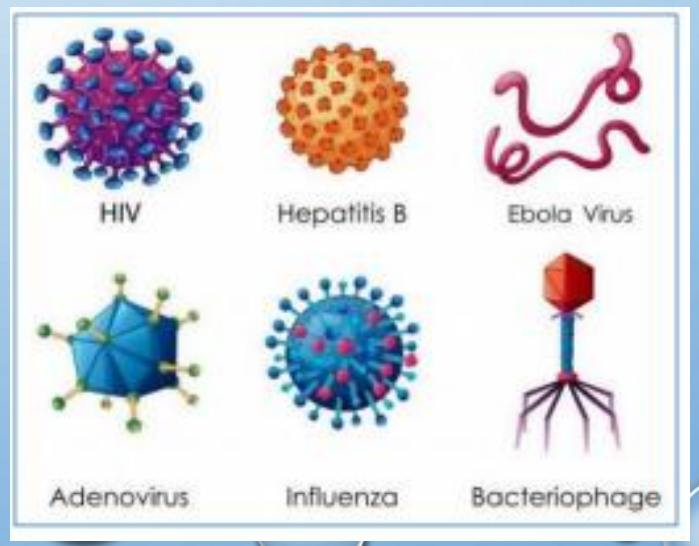


BACTERIAS: Se trata de microorganismos unicelulares, es decir, poseen una única célula y un material genético no organizado en el interior de un núcleo. Existen varias formas bacterianas, pudiendo ser redondeadas (cocos), en forma de hélice (espirilos) o pequeños y curvados (vibrios).





VIRUS: son microorganismos parásitos obligados, es decir, necesitan infectar una célula (animal o vegetal) para poder reproducirse y sobrevivir. También existen virus con estructura más compleja y que poseen una cabeza y una cola. Los virus pueden matar a la célula a la que infectan o usarla como reservorio, esperando a las condiciones adecuadas para liberarse.



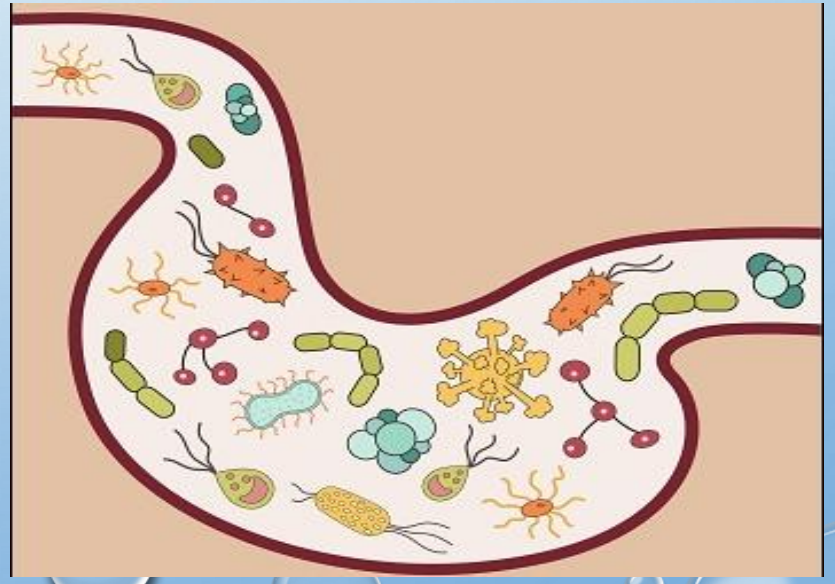


HONGOS: son seres vivos pertenecientes al Reino Fungí, Existen más de 144.000 especies diferentes de hongos entre los que están las levaduras, los mohos y las setas.





PARÁSITOS: son los protozoos como las amebas y los helmintos y gusanos. Se trata de organismos eucariotas. Se diferencian en que los protozoos son unicelulares y los helmintos y gusanos son pluricelulares. Los parásitos no se suelen clasificar como microorganismos, pero a menudo la microbiología se estudia conjuntamente con la parasitología.



MICROORGANISMOS PATOGENOS

Son microorganismos capaces de producir enfermedades en sus huéspedes y pueden ser tanto virus como bacterias u hongos. Su mecanismo consiste en infectar a las células, reproducirse en ellas y matarlas o bien dañarlas y producir enfermedades. Las bacterias, además, son capaces de producir toxinas que provocan daños.

ENFERMEDADES CAUSADAS POR MICROORGANISMOS

BACTERIAS: Amigdalitis estreptocócica Tuberculosis Infecciones de las vías urinarias
VIRUS: SIDA Resfriado común Fiebre hemorrágica por el virus del Ébola Herpes genital Influenza Sarampión Varicela y herpes zóster (culebrilla)
HONGOS: la cándida, una levadura que puede provocar una infección, puede provocar candidiasis bucal.
PROTOZOOS: Giardia, Malaria Toxoplasmosis



Microorganismos en Alimentos

Uso de microorganismos como indicadores de calidad

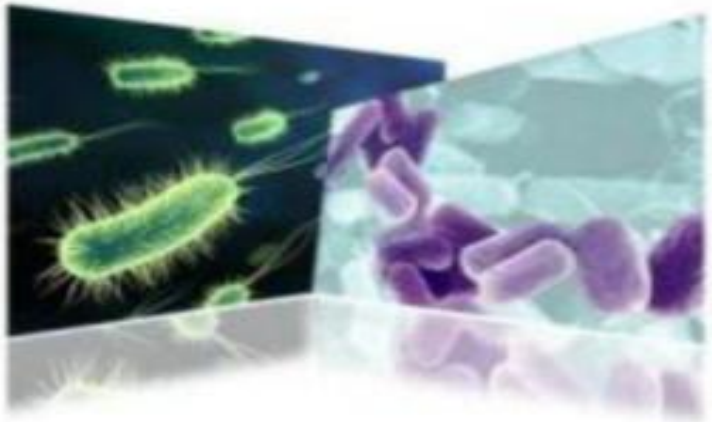
Los principales m.o. indicadores son:

- Indicadores de manejo inadecuado o proceso deficiente:

Recuento total
Hongos y levaduras
Coliformes totales

- *Indicadores de contaminación fecal:*

Coliformes fecales
E. Coli
Enterococcos
Cl. perfringes



Microorganismos en Alimentos

Microorganismos como agentes de deterioro

Tipos de alteraciones en los alimentos:



- Enmohecicimento
- Viscosidad
- Podredumbre
- Enranciamiento
- Agriado / putrefacción
- Embombamiento
- Cambios de color



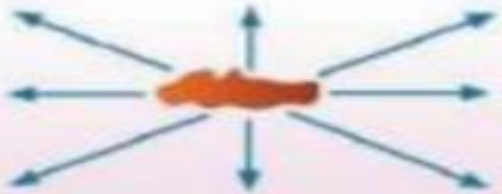
Factores que influyen en las alteraciones:

- Composición del alimento : origen animal o vegetal
- Flora presente en el alimento: tipo y cantidad
- Parámetros que afectan al crecimiento: intrínsecos, extrínsecos, implícitos, de proceso

Microorganismos en Alimentos

Conservación de alimentos

Métodos de conservación de los alimentos



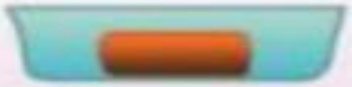
SECADO

Se elimina el agua que necesitan los microorganismos.



AHUMADO

El humo posee sustancias químicas que destruyen las bacterias.



SALAZÓN

Una solución de sal común impide la multiplicación de las bacterias.



PRODUCTOS QUÍMICOS

Al añadir ciertos productos se impide la fermentación de los alimentos.



CALOR

El calentamiento destruye los organismos de los alimentos.



FRÍO

Las bajas temperaturas frenan el proceso vital de los microorganismos.

Marcia Martínez M.Sc

Microorganismos en Alimentos

Uso benéfico en alimentos:

- microorganismos usados en fermentaciones
- cultivos starters y bacteriófagos
- producción de alimentos fermentados
- bacterias benéficas intestinales
- biopreservativos alimenticios de origen microbiano
- ingredientes y enzimas de origen microbiano

Productores de alimentos:

- quesos, yogures, suero
- panadería
- bebidas alcohólicas
- Fructosa
- Acido cítrico

MINUTA PATRÓN

- La minuta patrón es el eje de todo servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en una o varias comidas del día. La minuta patrón facilita la operación del servicio y actividades de seguimiento como compra, preparación, rotación y precio de servicio.

PESO BRUTO: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.

PESO NETO: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos.

PESO SERVIDO: peso del alimento después de la preparación se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad

MINUTA PATRÓN

- Los participantes atendidos en el servicio social Comedores Comunitarios recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social), a través del suministro de un tiempo de comida: Almuerzo.

Los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes:

- ❑ Niñas y niños de 3 años a 5 años 11 meses 29 días
- ❑ Niñas y niños de 6 años a 8 años 11 meses 29 días
- ❑ Niñas y niños de 9 años a 13 años 11 meses 29 días
- ❑ Mujeres y hombres mayores de 14 años

ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS







tabla de medidas



1 TAZA = recipiente de 250 ml de capacidad



1 CUCHARADA = cuchara de 15 ml de capacidad



1 CUCHARADITA = cuchara de 5 ml de capacidad

pincha para ver más



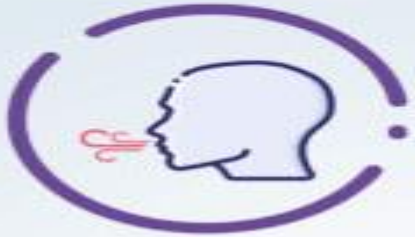

Coronavirus
Esto es una gripa y se evita tomando estas medidas
Cruz Roja Colombiana
Lave sus manos y las de sus niños con frecuencia.
Si tiene algún síntoma de resfrío...
o si personas a su alrededor tienen gripa
Use tapabocas
Cúbrase la boca y nariz con la parte interna del codo al toser o estornudar.
¡¡¡AAAAH CHUUUUU!!!
Si alguien tose o estornuda cerca y no se cubre al hacerlo, cúbrase boca y nariz con la mano.
Evite el saludo de mano y beso en la mejilla
Mantenga sus oficinas, salones y espacios ventilados.
La prevención está en tus manos

¿Cuáles son los síntomas del coronavirus?

Cruz Roja Colombiana



Fiebre



Tos seca



Dolor muscular, secreción nasal, malestar general y en algunos casos dificultad respiratoria



Nauseas, diarrea, neumonía observable en radiografías de tórax

Recordemos que: Promocionar el lavado de manos es la acción más económica y efectiva que ayuda a prevenir enfermedades.

¡Las manos limpias salvan vidas!

El lavado de manos con agua y jabón interrumpe la cadena de transmisión de enfermedad diarreica aguda, infección respiratoria aguda, enfermedades de la piel, enfermedades de los ojos y parasitismo intestinal.

¿Sabes cómo protegerte del COVID – 19?

Cruz Roja Colombiana



Evitar el contacto con personas que sufren infecciones respiratorias agudas, mínimo 1 metro de distancia si es posible.



Lavarse las manos de manera frecuente con agua y jabón.



Si tiene una infección respiratoria: utilice tapabocas de manera permanente. Al toser y/o estornudar, cúbrase boca y nariz con el antebrazo.



En establecimientos de salud utilice todos los Elementos de Protección Personal (EPP) según los protocolos establecidos.



En caso de presentar una infección respiratoria antes, durante o después de un viaje internacional; consulte e informe a los servicios de salud aeroportuarios.



Para quienes viajen a países con casos confirmados de COVID – 19, evitar el contacto con individuos que presenten enfermedades respiratorias (mínimo 2 metros de distancia).



Utilice tapabocas de manera continua si se encuentra en un espacio con personas que presenten síntomas de infección respiratoria.

Coronavirus

Cruz Roja Colombiana



No difundas rumores o información falsa.

GRACIAS



COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

GENERALIDADES DE LOS MICROORGANISMOS

ENERO 20 DE 2023



