ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 14 de mayo 2024
HORA INICIO: 9:00 am
HORA FINALIZACIÓN: 12:00 pm

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANITOS UNIDAS JARDIN INFANTIL EMANUEL** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2023.

EJECUCIÓN: Se realizan actividades para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también para estar al tanto de las áreas de trabajo de los participantes.

- Se inicia realizando actividad rompe hielo relacionada con tema alimentos.
- Se indaga acerca de conocimientos previos en:

¿En qué consiste la manipulación de alimentos?

¿Cuáles son los Elementos de higiene y manipulación de alimentos?

¿Qué es contaminación alimentaria?

Tipos de contaminación.
Todos los temas tratados se realizan desde las vivencias del Jardin infantil Emanuel.

Se pone en marcha el cronograma de capacitación donde se realiza la socialización de:

MABU ASESORÍAS
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



CRONOGRAMA PROYECCCION PLAN DE EDUCACION SANITARIA 2023						
TEMA	SUBTEMA	MESES DE SOCIALIZACION				OBSERVACION
		FEBRE	MAYO	AGOST	NOVIE	
MARCO LEGAL	Resolucion 2674 de 2013					Se realizara socializacion en el mes de febrero de manera presencial (2 horas)
	Ley 9 de 1979					
	Decreto 1500 de 2007					
	Decreto 1575 de 2007					
	Resolucion 765 de 2010					
	Resolucion 5109 de 2005					
	Resolución 0666 de 2020					
CONCEPTOS	Manipuladoir (a) de alimentos					Se realizara socializacion en el mes de mayo de manera presencial (3 horas)
	Tipos de alimentos: clas ificacion					
CONTAMINACION	Fisica					
	Quimica					
	Biologica					
	Cruzada					
	Fuentes de contaminacion					
	Desinfeccion y descontaminacion					

En qué consiste la manipulación de alimentos?

La higiene en los alimentos es una disciplina que busca asegurar que la comida mantenga sus cualidades organolépticas, sabor, aroma, textura, etc. Básicamente, que sean seguras para la salud a través de una correcta higiene de los alimentos. Por ello es tan importante la sanidad en la limpieza de la comida, especialmente para quienes manipulan los alimentos.
Por ello, la higiene personal del manipulador de alimentos debe adaptarse al desarrollo de su actividad laboral. Esto significa que, además de sus hábitos de limpieza personal, debe poner atención en otros elementos participes de la higiene alimentaria. Así, evitará ser un foco de intoxicación.

Elementos de higiene y manipulación de alimentos

Los aspectos que un manipulador de alimentos siempre debe cuidar para una correcta higiene alimentaria en los productos son los siguientes:

- Su salud: un manipulador enfermo puede ser un foco de contagio de su enfermedad a los consumidores que coman los alimentos manipulados por él.
- Su presentación: la persona que este en contacto con los alimentos siempre deberá tener las uñas cortas y limpias. El lavado constante de manos con jabón y un correcto secado, no puede faltar. También, la limpieza de ropa y de objetos personales es imprescindible, aunque se los quite durante su trabajo.

MABU ASESORÍAS
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Deberá llevar una correcta indumentaria laboral a su actividad que solo usará en los lugares de trabajo para que no se contamine en otro lugar.
- El uso de gorro o red es fundamental para evitar caídas de cabellos o contaminaciones al tocarlo. También, la mascarilla en caso de barba o bigote, y el uso de guantes en buen estado es obligatorio en la **manipulación de alimentos**.
- No se pueden usar objetos personales como joyas, ya que pueden ensuciarse y contaminar los alimentos.
- Fumar, masticar chicle o comer durante las horas de trabajo está prohibido por el riesgo de contaminación.

Como puedes ver, los alimentos, por sus cualidades, pueden ser elementos peligrosos para la vida de quien los coma. Esto sucederá, siempre y cuando el proceso de producción se contamine directa o indirectamente con elementos biológicos o químicos ajenos al alimento. Por ello, es súper importante seguir las reglas y normas de higiene alimentaria en la **manipulación de alimentos.**

Que es contaminación alimentaria y cuales existen?

La contaminación puede ser de origen, ocurriendo en las plantas y animales en producción o cruzada al pasar el contaminante de un área a otra. Igualmente, puede ocurrir contaminación consciente por adulteración cuando se agrega o quita un componente al alimento alterando su calidad.

La fuente de los contaminantes pueden ser el ambiente (aire, agua, suelo) o el ser humano. Por tanto, los organismos encargados realizan análisis de riesgo e implementan medidas preventivas, así como remediales cuando es necesario.

La contaminación alimentaria puede ser biológica cuando el contaminante es un organismo vivo o sus derivados (bacteria, hongo, toxinas, priones). Entre las bacterias más comunes causantes de contaminación alimentaria están *Escherichia coli*, *Salmonella* y *Listeria*.

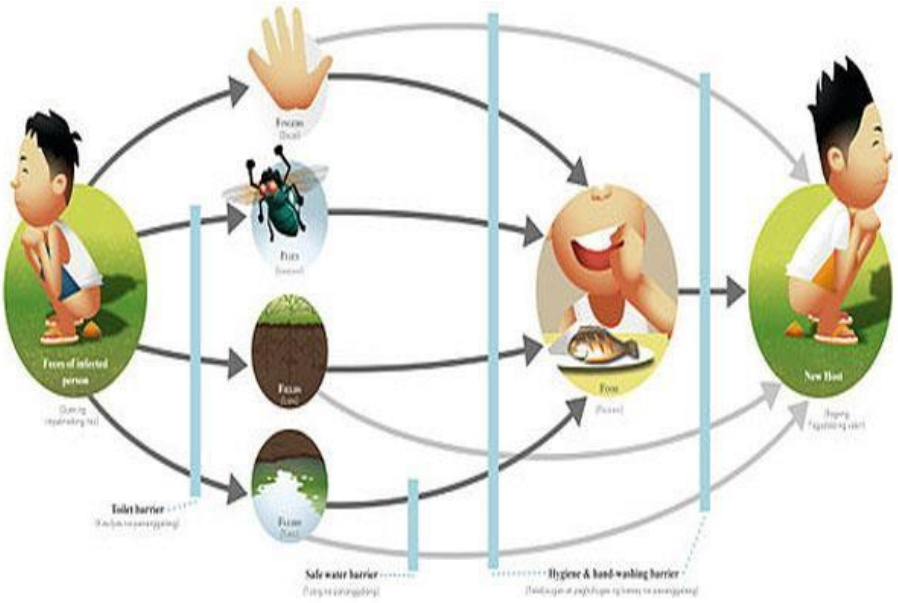
Otra forma de contaminación alimentaria es la química que implica la incorporación al alimento de sustancias químicas extrañas o en proporción peligrosa. Entre los contaminantes están metales pesados (mercurio, plomo, arsénico), fármacos (antibióticos, hormonas), fertilizantes y herbicidas.

Asimismo, la contaminación alimentaria puede ser física cuando se incorpora al alimento una materia inerte extraña al mismo. El agente contaminante puede ser cualquier cuerpo como trozos de vidrio, plástico e incluso partículas radiactivas.

Cualquiera de estos tipos de contaminación alimentaria trae graves consecuencias para el ser humano. Entre estos serios problemas de salud pública al provocar diversas enfermedades e incluso la muerte.

Los alimentos contaminados quedan inutilizados para el consumo, con lo cual aumenta el hambre y se generan pérdidas económicas. Por otra parte, hay implicaciones legales que en el menor de los casos acarrea multas y en los más graves la cárcel.

CONTAMINACION DE ORIGEN.



Otro caso puede ser ganado alimentado con pasto que ha absorbido metales pesado como el cadmio.

Contaminación cruzada

Este tipo de contaminación hace referencia al traslado de un contaminante de un área a otra en el procesamiento del alimento. Generalmente se trata de una mala manipulación o fallas en el procesamiento del alimento.

Por ejemplo, cuando no se mantiene la higiene necesaria de las áreas e implementos utilizados para procesar el alimento.

La contaminación puede ser el resultado de la adulteración que consiste en quitarle o agregarle un componente de forma intencional al alimento.

Una variante vinculada a la adulteración es agregar una sustancia permitida a un alimento (Ej.: conservante) en concentración mayor a la autorizada. En este caso también se considera que el alimento ha sido contaminado.

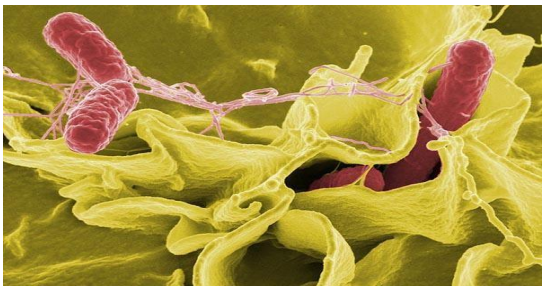
Tipos de contaminación alimentaria

– Contaminación biológica

En la contaminación alimentaria biológica la materia contaminante es un organismo vivo o un derivado de este (toxina u otro). Existe una gran diversidad de bacterias, hongos, protozoos y otros organismos capaces de contaminar alimentos y que pueden causar enfermedades graves, incluso mortales.

Bacterias

Entre las bacterias que más comúnmente producen intoxicaciones alimentarias se encuentran la *Escherichia coli*, *Salmonella* y *Listeria*. Las dos primeras principalmente en huevos, pollos y cerdos, mientras que la listeria principalmente en queso fresco.



Además, se agregan problemas debido a la aparición de resistencia a antibióticos y la desarrollo de nuevas cepas.

Hongos

Muchos hongos que contaminan alimentos producen toxinas (micotoxinas) muy peligrosas para la salud tanto humana como animal. Las micotoxinas son metabolitos secundarios naturales que producen los hongos.

Entre estas micotoxinas están las aflatoxinas, la ocra toxina A, la esterigmatocistina y varias otras que puede ser carcinógenas y mutagénicas.

Roedores

Los ratones y ratas son agentes de contaminación alimentaria, especialmente debido a sus excretas y orina. Son comunes los casos de contaminación de granos por las excretas.

A través de la orina de roedores y otros animales se transmiten enfermedades como la leptospirosis y la toxoplasmosis.

Contaminación genética

Una variante moderna de contaminación alimentaria biológica es la derivada de la ingeniería genética. Hoy en día, se pueden producir organismos genéticamente modificados (OGM) que son organismos que poseen genes de otros organismos.

Esto implica que un determinado alimento derivado de un OGM tendrá trazas de proteínas de otra especie distinta. Si una persona es alérgica a esta proteína, dicha contaminación puede implicar un serio riesgo para su salud.

De ahí la importancia del adecuado etiquetado de los productos alimenticios derivados de OGM, a fin de que el consumidor esté informado.

Han ocurrido casos graves de intoxicación alimentaria por ingerir alimentos con trazas de sustancias a las cuales el consumidor era intolerante o alérgico. Por ejemplo, trazas de lácteos en casos de personas intolerantes a la lactosa, o de anacardo en casos de personas alérgicas.

– Contaminación química

En este caso la contaminación alimentaria se produce porque los alimentos se ven expuestos a la acción de diversas sustancias químicas. Esto puede ocurrir en

origen, por ejemplo cuando los vegetales se contaminan externa o internamente con herbicidas o fertilizantes.

Metales pesados

Los metales pesados pueden contaminar los alimentos bien sea por deposiciones ambientales sobre los mismos o en origen. En este último caso, las plantas los absorben del suelo y los acumulan o el ganado consume las plantas contaminadas.

Los contaminantes más comunes en este caso el arsénico, el plomo y el mercurio. En todo caso, tanto los productos vegetales como animales pueden contaminarse con metales pesados.

Por ejemplo, ha ocurrido contaminación de chocolate con cadmio en Venezuela y Perú por absorción de la planta de cacao creciendo en suelos contaminados. Otro caso es la enfermedad de Minamata (Japón), causada por el consumo de pescado y mariscos contaminados con mercurio.

Dioxinas

Estos compuestos químicos se generan en procesos que involucran la combustión con cloro y se vinculan a la industria del plástico y del papel entre otras. Se ha señalado que las dioxinas pueden ser cancerígenas, causar degeneraciones óseas y otros problemas.

Otros agentes

Otros posibles agentes de contaminación alimentaria son los suplementos alimentarios, los aditivos, conservantes, residuos químicos y farmacéuticos. La carne, leche y otros derivados animales pueden contaminarse al conservar residuos de fármacos (antibióticos, hormonas, etc.).

– Contaminación física

La contaminación alimentaria física se refiere a la presencia en el alimento de materia inerte ajena al mismo. Puede tratarse de partículas de vidrio, piedra, pedazos de metal, pelos u otros.

La irradiación sobre los alimentos también es un tipo de contaminación física en la que partículas radiactivas se depositan en el alimento.

Radionúclidos

El agua potable puede contaminarse con radionúclidos, que son un tipo de átomos radioactivos. Los radionúclidos más comunes en el agua potable son el radio, el radón y el uranio.

El Código Alimentario regula las concentraciones de radionúclidos permitidas en agua potable.

Dosificación Para procesos de desinfección con hipoclorito y medidas de seguridad en su uso

TABLA DE DOSIFICACION – HIPOCLORITO DE SODIO (5,25%)

APLICACIÓN	CONCENTRACION (PPM)	PREPARACION		TIEMPO (MIN)
		LITROS DE AGUA	HIPOCLORITO DE SODIO	
VEGETALES (Cebolla, cilantro, perejil, ají, pimentón, apio, tomate chonto) 	50	1 Lt	1 ml	Mínimo 10 Minutos
		2 Lt	2 ml	
		5 Lt	5 ml	
		10 Lt	10 ml	
		15 Lt	15 ml	
		20 Lt	20 ml	
FRUTAS DE CORTEZA DELGADA (papaya, fresa, lulo, mango, guayaba, kiwi, guanábana) 	60	1 Lt	1 ml	Mínimo 10 Minutos
		2 Lt	2 ml	
		5 Lt	6 ml	
		10 Lt	11 ml	
		15 Lt	16 ml	
		20 Lt	21 ml	
FRUTAS DE CORTEZA GRUESA (Piña, Melón, Cítricos, maracuyá) 	80	1 Lt	2 ml	Mínimo 10 Minutos
		2 Lt	3 ml	
		5 Lt	8 ml	
		10 Lt	15 ml	
		15 Lt	23 ml	
		20 Lt	30 ml	
SUPERFICIES DE CONTACTO DIRECTO (Mesones, Tablas, Cuchillos, Equipos) 	200	1 Lt	4 ml	Mínimo 10 Minutos
		2 Lt	8 ml	
		5 Lt	19 ml	
CANASTILLAS Y CUBETAS 	200	10 Lt	38 ml	
		20 Lt	76 ml	
		30 Lt	114 ml	
		40 Lt	115 ml	
		50 Lt	190 ml	
PISOS, PAREDES Y BOTAS PEDILUVIO 	500	1 Lt	10 ml	Mínimo 10 Minutos
		2 Lt	19 ml	
		5 Lt	48 ml	
		10 Lt	95 ml	
		15 Lt	143 ml	
		20 Lt	190 ml	
RED DE FRIO (Cuartos de refrigeración, Congelación, Neveras) 	600	5 Lt	57 ml	Mínimo 10 Minutos
		10 Lt	114 ml	
		20 Lt	229 ml	
SANITARIOS Y LAVAMANOS 	700	5 Lt	67 ml	Mínimo 10 Minutos
		10 Lt	133 ml	
		20 Lt	267 ml	

Se realiza un proceso evaluativo y correctivo que minimice riesgos y un adecuado uso del hipoclorito en dosificación correcta.

ANEXOS

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (3) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

Lista de asistencia

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Yolvia Seelay Cortes Quintero	52050452	
Daniela Vargas Montaña	1233499905	
Luisa Maria Ramirez Cardenas	1014242606	
Mª del Pilar Suarez P	52329826	
Paola Hernandez Ruiz	40389303	
Jenny Oneyda Peña	52'785704	
Dayana Alejandra Forero Gil	1016091604	
Yuneth Alejandra Charry Barragan	1030681889	
Lillibeth Sabino Charry	22570881	
Sandra Mayerly Hoyos Diaz	53098199	
Lucelys Rodriguez Flores	50.909.961	
Ana Jeanette Villalobos V	21.047.328	
Libia Pinzon Tibana	52492576	
Sandra Patricia Acevedo	34603670	
Martha Paola Buitrago Contreras	1016052828	
Jud Andrea Monroy Sanchez	52978424	

La presente se firma a los 14 días del mes de Mayo 2024

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C 52.207.021 Bta

Powered by CamScanner