ACTA N° 106

FECHA: 17/07/2024

HORA: 12:16 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Los Robles

TEMA: Inocuidad de los alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal del servicio
2. Pre-test
3. Desarrollo del tema
4. Pos-test

INTRODUCCION: La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos

OBJETIVOS: conseguir que las auxiliares del servicio de alimentos interioricen el concepto de inocuidad, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

DESARROLLO:

Se inicia la actividad con el pre-test, solicitando que se respondan las siguientes preguntas.
1. ¿Qué es inocuidad de los alimentos?

2. En que puntos de la cadena alimentaria pueden existir los peligros asociados a la inocuidad?

3. Mencione 3 peligros asociados a la inocuidad.

A continuación, se habla sobre los conceptos asociados a la inocuidad de los alimentos

Principales enfermedades trasmitidas por los alimentos y sus causas

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.

Los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis.

La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente y muerte. Algunos ejemplos de alimentos insalubres son los alimentos de origen animal no cocinados, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

El mundo en evolución y la inocuidad de los alimentos

El suministro de alimentos inocuos fortalece las economías nacionales, el comercio y el turismo, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, y sirve de fundamento para el desarrollo sostenible.

La urbanización y los cambios en los hábitos de consumo, en particular los viajes, han multiplicado el número de personas que compran y comen alimentos preparados en lugares públicos. Dado que la globalización ha potenciado la demanda de una mayor variedad de alimentos, la cadena alimentaria mundial es cada vez más larga y compleja.

Ante el crecimiento de la población mundial, la intensificación e industrialización de la agricultura y la producción ganadera para satisfacer la creciente demanda de alimentos plantean a la vez oportunidades y dificultades para la inocuidad de los alimentos. Se prevé que el cambio climático también incidirá en la inocuidad de los alimentos.

Estas dificultades suponen una mayor responsabilidad para los productores y distribuidores de alimentos en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos. Los incidentes locales pueden transformarse rápidamente en emergencias internacionales debido a la rapidez y el alcance de la distribución de los productos. En los últimos diez años se han registrado brotes de enfermedades graves transmitidas por los alimentos en todos los continentes, a menudo amplificados por la globalización del comercio.

La inocuidad de los alimentos: una prioridad de salud pública

Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos: los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables. Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo.

Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición que compromete el estado nutricional de los más vulnerables.

La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente en el productor. Sin embargo, una buena parte de las enfermedades transmitidas por los alimentos se deben a alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta en el

hogar, en establecimientos que sirven comida o en los mercados. No todos los manipuladores de alimentos y consumidores entienden la importancia de adoptar prácticas higiénicas básicas al comprar, vender y preparar alimentos para proteger su salud y la de la población en general.

Todos podemos contribuir a garantizar que los alimentos sean inocuos.

Los manipuladores de alimentos y los consumidores pueden:

- cobrar conciencia de los alimentos que utilizan (leer las etiquetas en los envases de los alimentos, elegir con conocimiento de causa, familiarizarse con los peligros alimentarios más comunes);
- manipular y preparar los alimentos de una manera segura en el hogar o en el momento de su venta en restaurantes o en mercados locales, poniendo en práctica el *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*, publicadas por la OMS;
- cultivar frutas y hortalizas basándose en la publicación de la OMS *Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras* para disminuir la contaminación microbiana.

Al finalizar se realiza el pos – test aclarando los conceptos que se preguntaron al inicio de la sesión.

MATERIALES

- Papel bond
- Esferos
- Computador
- Mesas
- sillas

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado los Robles	
Gloria Villalobos	Nutricionista	Comunidad de cuidado los Robles	

Anexos: listado de asistencia, registro fotográfico.

Elaboró: Gloria Angelica Villalobos Nutricionista.

Registro fotográfico




17 jul 2024 12:16:11 p. m.


17 jul 2024 12:16:16 p. m.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Inocuidad 2. Lugar o Localidad o Sede: Los Robles 3. Fecha y hora: 17-07-2024

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Vejez

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	[illegible]	a	1007[illegible]69	cc los Robles	Gastronom.	Contratista	[illegible]	3012[illegible]66	
2	Lina Paola Cordoba R.	CC	1023130984	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	Cordobalina07@gmail.com	3142964118	
3	Rosa Margarita Mora Garcia	CC	1072131080	cc los Robles	Aux Cocina	Contratista	rosamargarita.mora@[illegible].com	3115626753	
4	Heyssel Rojas Beltran	CC	52301548	cc los Robles	Aux Cocinas	Contratista	[illegible]	3206831484	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"
Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner

Taller Final

① Que es inocuidad.

RTA: Es garantizar que los alimentos esten aptos para el consumo nuestro.

② En que punto de la cadena alimentaria puede existir peligro asociado a la inocuidad?

RTA Mal lavado de Fruta y Verdura.
Carnes en media cocion.

3. De 3 ejemplos de peligros asociados a la inocuidad

1 Fisico → hilos - vidrios - esponja acero
2 Quimico → detergentes.
3 Biologico → bacterias hongos

Powered by CamScanner

Rosa flora

1) Que es inocuidad.

R/es garantizar que los alimentos estan aptos para ser consumidos

2) en que punto de la cadena alimentaria puede existir peligro asociado a la inocuidad?

R/ el mal lavado de Frutas y verduras

Carnes medio cocinadas

3 De tres ejemplos de Peligros asociados a la inocuidad

Powered by CamScanner

Reina Ariel

¿Que es Inocuidad?

Es un conjunto de medidas que logran garantizar la producción almacenamiento y distribución

¿En que punto de la cadena de ~~los~~ alimentos pueden existir peligros?

En todos los procesos de inocuidad existen peligros Biologicos Quimicos Fisicos por cada de modifican la composición de ~~los~~ alimentos

¿Mencionar 3 ejemplos de peligros asociados ala inocuidad?

- Fisico
- Quimico
- Biologico

Alcaldía de Bogotá

REDMI NOTE 11

Powered by CamScanner

Margsol Rojas Bullón

1) Que es inocuidad?

RTA Es garantizar que para el consumo humano. los alimentos estén en buen estado.

2) En que punto de la cadena alimentaria puede existir peligro asociado a la inocuidad?

Que las carnes esten a medio cocion y en el lavado no adecuado de verduras y frutas

3) 3 ejemplos de peligros asociados a la inocuidad

Quimico → Jabones
Fisico → vidrios, esponjas
Biologicos → hongos, bacterias

Powered by CamScanner