ACTA N° 04

FECHA: 16 AGOSTO 2024

HORA: 8:00 a.m. a 9:00 a.m.

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil VILLA MARY

TEMA: "**Clasificación de los alimentos tren de la alimentación, la cadena alimentaria y la cadena de frio”**

ASISTENTES: Talento Humano del jardín infantil VILLA MARY

ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Saludo
- ✓ Recordatorio temas anteriores
- ✓ Aplicación pre test
- ✓ socialización **clasificación de los alimentos tren de la alimentación, la cadena alimentaria y la cadena de frio”**
- ✓ Aplicación pos test
- ✓ Firma acta.

DESARROLLO:

- ✓ El día 16 de agosto del año en curso se da inicio a la sesión número 4 en la jornada pedagógica en el Jardín de Villa Mary, del plan de capacitación de Buenas Prácticas de Manofactura, aclarando dudas del tema anterior; seguidamente el ingeniero de Alimentos Ricardo Osorio Angulo entrega a cada

uno de los asistentes un pre- test con el fin de conocer los Conocimientos previos que se tienen sobre

los alimentos, clasificación de los alimentos tren de la alimentación, la cadena alimentaria y la cadena de frio” con el propósito de que cada uno de ellos la lea y pongan del tema en mención, dando un espacio de diez minutos para su ejecución. Posteriormente, se dio inicio a la socialización correspondiente a esta sesión, el cual es los alimentos, clasificación de los alimentos tren de la alimentación, la cadena alimentaria y la cadena de frio. Haciendo uso de diapositivas. Al finalizar la socialización se aplicó el post del tema correspondiente.

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Según la Resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos: contener productos químicos nocivos. ϖ Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden ϖ Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos. ϖ Alimento de riesgo medio en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de

microorganismos patógenos. En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

GRUPO O CATEGORIA	RIESGO		
	ALTO	MEDIO	BAJO
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras		X	X
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

EL TREN DE LA ALIMENTACION:

Es una agrupación de los alimentos de acuerdo con su contenido nutricional. Tiene siete vagones y cada vagón representa un grupo de alimentos; el tamaño del vagón te indica la cantidad que debes consumir.

El primer vagón: Representa los cereales, las pastas, los tubérculos y los plátanos. Estos aportan principalmente carbohidratos y son fuente de energía.

El segundo vagón: representa las hortalizas, verduras y leguminosas verdes. Contienen gran cantidad de vitaminas y ayudan a la prevención de enfermedades.

El tercer vagón: representa las frutas, que aportan vitaminas, minerales y la fibra necesaria para una buena digestión.

El cuarto vagón: Representa las carnes, los huevos, las leguminosas secas y mezclas de vegetales, que aportan proteínas.

El quinto vagón: Representa los lácteos, que aportan calcio y proteínas.

El sexto vagón: Representa las grasas, que aportan energía a largo plazo.

El séptimo vagón: Representa los azúcares y los dulces, que aportan energía inmediata, pero deben consumir-se con moderación para evitar el aumento excesivo de peso, la caries dental, y enfermedades como diabetes, triglicéridos y colesterol altos.

VAGON AL QUE PERTENECE	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA
1	Cereales, tubérculos y plátanos	4 ½ a 6 porciones.
2	Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	2 porciones.
3	Frutas	4 porciones.
4	Carnes, vísceras, y productos elaborados, huevo, leguminosas secas y mezclas vegetales	1 a 2 porciones.
5	Leche, Kumis, Yogur o Queso	2 porciones.
6	Grasas	6 porciones.
7	Azúcares	4 a 5 porciones

CADENA DE FRIO:

ALMACENAMIENTO EN CONGELACION

La congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0°C hasta -18°C. A mayor temperatura de congelación, mayor tiempo de vida útil tendrá el producto. La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de pre-alistamiento es de -18ºC, cuando se piensa almacenar por más de 30 días, esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. A pesar de lo anterior, es importante mencionar que los alimentos pueden congelarse a una temperatura de - 8ºC, porque no hay riesgo microbiológico, se

retarda parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario. Descongelación de los Alimentos: Descongele los alimentos en refrigeración, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Los alimentos congelados que se descongelen, nunca deben volver a congelarse.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, no mayores de 4°C +/-2ºC grados centígrados, de esta manera se mantiene el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, ubique en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo. En caso de ser necesario almacenar productos preparados, estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos, y no pueden ser almacenados por más de 24 horas. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de ejecución
Próxima capacitación métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos y métodos de descongelación.	Ricardo Osorio Angulo	20 de septiembre del 2024


PARVULOS
B

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: 2. Lugar o Localidad o Sede : 3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable:

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	RAFAEL COGOLLO AHUMEDO	C.C.	9090315	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	rafaelcogolloa@yahoo.es	3124714926	
2	MIGUEL ANGEL LOPEZ PEÑUELA	C.C.	79791532	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	lopezmiguek78@gmail.com	3002366967	
3	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	C.C.	1014292125	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	Lauracescobar@hotmail.com	3103284062	
4	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	C.C.	52983141	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	carograce2001@yahoo.com	3112493266	
5	JULIETH MELISSA RAMIREZ SILVA	C.C.	1016059505	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	melirs1909@gmail.com	3186148501	
6	JULLY MILENA RODRIGUEZ VEGA	C.C.	29543936	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	yulymrodriguez81@gmail.co	3144355490	
7	LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNANDEZ	C.C.	1.014.262.757	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lilarquezfer@gmail.com	3102409643	
8	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	C.C.	52985663	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	jimenezb1010@gmail.com	3144779209	
9	NINI JOHANNA DUARTE BARRIGA	C.C.	52542846	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ninijduarte@gmail.com	3107573893	
10	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	C.C.	1007708587	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	elizabehtify@gmail.com	3163450920	
11	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	C.C.	1.004.094.874	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	Julianavides03@gmail.com	3244202703	Karol Herrera V.
12	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	C.C.	1050964709	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lizethtatis08@gmail.com	3013777418	
13	MARIA IBETH GARAVITO CHAPARRO	C.C.	51.953.268	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higene	Contratista	karadevuka2023@gmail.com	3102978807	
14	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	C.C.	1007664215	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higene	Contratista	zuleimas421@gmail.com	3219719726	
15	YESICA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ	C.C.	6079772	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higene	Contratista	yesmaeljose965@gmail.com	3105799356	
16	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1085099264	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	tercimen@gmail.com	3144616753	
17	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	C.C.	26203690	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	jannisver@gmail.com	3023721248	
18	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	C.C.	45469198	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3229046375	