	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	12	10	2024
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	ALIMENTOS Y CONTAMINACION		
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN MANANTIAL		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	8:00 AM	10: 00 AM	

OBJETIVO

Proporcionar conocimientos sobre la clasificación de alimentos, Destacando la importancia de la higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación, con objeto de prevenir la contaminación de alimentos

METODOLOGIA

Se realiza una reunión con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer diferentes temas sobre los alimentos y la contaminación

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 12 de octubre del 2024 se inicia con la socialización sobre los alimentos y la contaminación de estos en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, exponiendo y explicando la importancia del curso de manipulación de alimentos, así mismo nos informa los temas que se trabajan el día de hoy

1. alimentos que los alimentos son unas sustancias (sólidas o líquidas) que ingerimos y que nuestro organismo transforma obteniendo unas sustancias químicas, nutrientes, necesarios para la formación, crecimiento y reconstrucción de nuestros tejidos, del mismo modo todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el

Calificación
9.

Powered by CamScanner

desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento Adulterado es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia. Se modifican para variar su composición, peso o volumen o para encubrir algún defecto. Algunos ejemplos de adulteración se presentan cuando se le agrega cal al vino, se sustituye la grasa de la leche por grasas vegetales o se adiciona agua y se añade una sustancia en exceso.

Alimento Alterado: es el que por causas NO provocadas deliberadamente, ha sufrido variaciones en sus características organolépticas (sabor, color, olor, textura), composición química o valor nutritivo (aunque se mantenga inocuo ya no es apto para su consumo).

Alimento Contaminado: es el que de forma accidental contiene microorganismos, sustancias químicas, radiactivas u objetos extraños. Presenta las características normales del producto pero puede provocar daños o enfermedades en el consumidor.

Alimento Nocivo: es el que nos genera algún tipo de efecto negativo, ya sea de forma inmediata o tras ingestas repetidas. Algunos alimentos sólo son nocivos para determinados grupos de personas como los alérgenos.

1.1 clasificación: La Clasificación de los alimentos de acuerdo a su nivel de riesgo para la salud publica nos permite identificar cuáles son aquellos alimentos más susceptibles a causar mayor riesgo de enfermedad y mortalidad en los consumidores debido a su mal manejo, por ello resulta de vital importancia conocer su clasificación.

- **alimentos formadores** también llamados constructores o plásticos ayudan a fortalecer o a reparar los husos los músculos y los tejidos que conforman los diferentes órganos son rico en calcios y proteínas algunos son la leche y sus derivados, yogurt, queso, los huevos la carne de res pollo y pescado y la legumbres o granos tale como fajoles, garbanzo y lentejas
- **Los energéticos**: proporcionan la energía para desarrollar las actividades diarias contienen grasa e hidratos de carbono algunos ejemplos son panes y cereales tales como: maíz trigo y arroz tubérculos como papa y yuca grasa y aceites como mantequilla y azucares como la miel y la mermelada

Powered by CamScanner

- **Reguladores protectores** ayudan a mantener el buen funcionamiento del cuerpo humano mediante la regulación de los procesos metabólicos cuentan con minerales vitaminas como frutas la patilla la naranja y la manzana, verduras como: lechuga el tomate y la zanahoria , el agua

2. **Contaminación:** se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.

- **contaminación física:** se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico o huesos.
- **contaminación química:** los contaminantes químicos en alimentos son sustancias químicas que entran en contacto con el producto y pueden llegar a ser nocivos o tóxicos a corto, medio y largo plazo. También son habituales porque los productos químicos se utilizan con frecuencia en la cocina para limpiar y desinfectar y pueden contaminar los alimentos, por ejemplo, poniéndolos en contacto en una superfície que todavía tiene residuos de estos productos, o si se rocía con estos productos cerca de un lugar donde hay alimentos a la intemperie.
- **contaminación biológica**: En la contaminación de tipo biológico el alimento se ve contaminado por un ser vivo: microorganismos (virus, bacterias, mohos), parásitos (gusanos, gorgojos), roedores (ratones, ratas), insectos (cucarachas, hormigas, moscas), aves (gaviotas, palomas, gorriones). En definitiva, cualquier ser vivo puede causar o ser el propio causante de una contaminación alimentaria.
- **contaminación cruzada:** es la transmisión por contacto de contaminantes de un alimento a otro. Se produce al mezclar alimentos crudos con alimentos cocinados o al usar los mismos utensilios de cocina sin lavar para manipular los distintos alimentos.

Powered by CamScanner

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2024

INEAS

DATOS GENERALES DEL INGENIERO

NATURAL: X **JUÍDICA:** ___

EMPRESA QUE PROVEE LA CAPACITACIÓN: INEAS

NIT: 52.432.451-1

DIRECCIÓN OFICINA: CARRERA 26 D BIS NO 32ª-16 SUR - CARRERA 11A # 191-28

TELÉFONO: 3118488942 - 3012729669

NOMBRE DEL INGENIERO DE ALIMENTOS: EVER MAURICIO SILVA HERRERA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 091062-0569489 CND

DATOS GENERALES DE LA CAPACITACIÓN CONTINUADA DE 10 HORAS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: INEAS

DIRECCIÓN DEL LUGAR DONDE SE CAPACITA : CARRERA 26 D BIS NO 32ª-16 SUR

BARRIO: MURILLO TORO **LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE

FECHA DE LA PRIMERA CAPACITACIÓN: 12/10/2024 **HORA:** 8:00 AM - 10:00 AM

FECHA DE LA SEGUNDA CAPACITACIÓN: **HORA:**

FECHA DE LA TERCERA CAPACITACIÓN: - **HORA:** -

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 3: 12/10/2024 **HORA:** 08:00 AM – 10:00 AM

FECHA DE LA SESIÓN 4: **HORA:**

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
3	MAURICIO GUTIERREZ	
3	Luz Amparo Murillo Riaño	30904172
3	Katherine Bautista Barrera	1022977271
3	Ana Barbara Diaz Escobar	52127354
3	Patricia Gonzalez Montero	1024 [illegible]
3	Camila Gonzalez Data	1000330759
3	Lafia camila camila	[illegible]
3	MARTHA CECILIA MOLINA	55154478
3	Norma Constanza Yoha	55177913
3	Brigido Castro	1030554 [illegible]
3	Angelica Fernandez	4828524
3	Sandra L. Molina A	55167682
3	Karen Sotaquira	1.000216460
3	Katherine Espitia P.	1023032657
3	Yina Paola Murillo	1193099935
3	Yuli Marin Medina	1007320347

FIRMA DEL INGENIERO:

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner