Lugar	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA
Fecha	13-12-2024 Hora 2.00 PM a 3:00 PM
Tema	Reporte-capacitación-BPM Composición química, física y biológica de los alimentos, como asegurar la vida útil.
Desarrollo	Se desarrolla la socialización del tema pertinente de Composición química, física y biológica de los alimentos, la química más importante en nuestro cuerpo es la de los nutrientes que comemos donde se enfatiza al talento humano del Centro cuales son y que influye para tener y tratar este tema se explicó cada uno de sus componentes: **Agua** Compuesto esencial de la mayoría de los alimentos. Presente intracelular y extracelularmente. Presente tanto en animales como vegetales. Favorece la dispersión y es un gran disolvente de otros químicos. Es esencial en el papel de la conservación de alimentos, debido a que puede congelar a altas temperaturas. **Lípidos.** Existe cierta inexactitud referente a la definición de los lípidos. Hasta hace poco se mencionaba que eran las sustancias que podían disolverse en solventes orgánicos, más no en agua. Otra definición hace hincapié en que los lípidos son derivados de los ácidos grasos. De esta manera, podemos encontrar a los lípidos en carne como el tocino, en una variedad de aceites animales, de cáscaras de frutas (oliva o palma), de huesos (coco) o de semillas (canola); así como en las grasas procedentes de la leche. **Carbohidratos** Nombre común para los hidratos de carbono. Compuestos químicos abundantes en muchos de los alimentos. Por esto, son de fácil acceso y también tienen la particularidad de ser de bajo costo. Existen de forma natural o bien añadida. Entre los más consumidos mundialmente se encuentran la lactosa, la sacarosa (azúcar común) y el almidón. Estudios demuestran que proporcionan más de 60% de las calorías de la dieta humana, en prácticamente todos los países. **Proteínas y aminoácidos:** Este dúo dinámico tiene una función vital para nuestros cuerpos. Las proteínas son polímeros que se forman de 21 diferentes aminoácidos. Así, se pueden formar muchas cadenas de compuestos con propiedades químicas diferentes. Las proteínas las podemos encontrar en comida tanto animal como vegetal, solo hay algunos vegetales que carecen de aminoácidos. La proteína de la clara del huevo es famosa por ser considerada de la mejor calidad. Otra gran fuente de proteínas es la carne, legumbres y cereales. **Minerales** Los podemos encontrar en forma de sales inorgánicas u orgánicas. Existen más de 60 tipos de minerales en nuestros alimentos. Esto deriva en una su clasificación de los minerales en sales y elementos de traza, es decir, cuando un elemento se encuentra en proporciones de 50

	partes por millón en el alimento. La cantidad de minerales en los alimentos se determinan mediante procedimientos de química analítica sobre las cenizas de las muestras incineradas, este proceso destruye los compuestos orgánicos y libera los minerales que existentes en las porciones. Estos métodos no incluyen el contenido de nitrógeno de las proteínas, ni otros elementos que se convierten en gases cuando se incineran los alimentos Expuesto el tema a tratar se aclaran las diferentes dudas acerca del tema previo para la operación optima del servicio. Se realiza y se aplica el Pre test y el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación frente al tema mencionado anteriormente. Después de realizar la previa revisión de los post test frente vs. al pre test se determinó que el Personal del área de servicio de alimentos y Aux de servicios Generales de los Centro, los asistentes entendieron los conceptos brindados frente al tema expuesto sobre la Composición química, física y biológica de los alimentos. Dando como resultado que un 100 % de los asistentes aprobaron el tema de la capacitación quedando los conocimientos brindados, además un 0 % pendiente por aprobar el tema quedando como innecesario aplicar acciones de mejora frente al tema en mención.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Jeferson Basto Navarro.	Tecnólogo Alimentos.	Comunidad de cuidado hogar casa santa maría.
	Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	Comunidad de cuidado hogar casa santa maría.
	Sandra Giovanna Corredor Gómez	Nutricionista	Comunidad de cuidado hogar casa santa maría.

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	No se Presentaron Compromisos	Jeferson Basto Navarro	N. A

Próxima reunión	Buenas prácticas de manufactura Minuta patrón, porcinamento de alimentos, servido y distribución.
Elaboró	Jeferson Basto Navarro

REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA ACTIVIDAD: Composición química, física y biológica de los alimentos, como asegurar la vida útil. 13-12-2024.



ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRES Gricela Roberto, Maribel Pachelo, Yeimi Mateus.

Marque con una X la respuesta correcta

1 Segun la composicion nutricional de los alimentos los dividimos en:

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
c	aporte de macronutrientes y micronutrientes	
d	La a y b son correctas.	X

2 IDENTIFIQUE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU FUNCION.

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
c	Alimentos lacteos, carneos y afines, farinaceos, vegetales, azucarados y grasos.	X
d	La a y b son correctas.	

3 mencione dos azucares monosacaridos y dos disacaridos

7.

4 ¿Qué se considera contaminacion de alimentos?

a	Cualquier agente extraño al alimento sea fisico,quimico,biologico capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.	X
b	Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.	
c	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos.	
d	Ninguna de las Anteriores.	

5 menciones cual de la sigueintes es la vitamina C y vitamina B1

a	Tocoferol y niacina	
b	acido citrico y acido ascorbico	X
c	acido ascorbico y tiamina	
d	Ninguna de las Anteriores.	

Escaneado con CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
X	aporte de macronutrientes y micronutrientes	
d	La a y b son correctas.	

2 IDENTIFIQUE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU FUNCION.

a	Vegetal, animal y Mineral.	
X	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
c	Alimentos lacteos, carneos y afines, farinaceos, vegetales, azucarados y grasos.	
d	La a y b son correctas.	

3 mencione dos azucares monosacaridos y dos disacaridos

Celulosa Fructosa
Celulosa Lactosa

4 ¿Qué se considera contaminacion de alimentos?

X	Cualquier agente extraño al alimento sea fisico,quimico,biologico capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.	
b	Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.	
c	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos.	
d	Ninguna de las Anteriores.	

5 menciones cual de la sigueintes es la vitamina C y vitamina B1

a	Tocoferol y niacina	
b	acido citrico y acido ascorbico	
X	acido ascorbico y tiamina	
d	Ninguna de las Anteriores.	

		SI	NO
1	El tema y la metodologia desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	El capacitador conocia bien el tema?		
4	Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?		

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRES Deco cruz, Jhoana Beltran, Juan pere

Marque con una X la respuesta correcta

1 Segun la composicion nutricional de los alimentos los dividimos en:

a	Vegetal, animal y Mineral.	X
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
c	aporte de macronutrientes y micronutrientes	
d	La a y b son correctas.	

2 IDENTIFIQUE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU FUNCION.

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	X
c	Alimentos lacteos, carneos y afines, farinaceos, vegetales, azucarados y grasos.	
d	La a y b son correctas.	

3 mencione dos azucares monosacaridos y dos disacaridos

Azucar morena

4 ¿Qué se considera contaminacion de alimentos?

a	Cualquier agente extraño al alimento sea fisico,quimico,biologico capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.	X
b	Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.	
c	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos.	
d	Ninguna de las Anteriores.	

5 menciones cual de la sigueintes es la vitamina C y vitamina B1

a	Tocoferol y niacina	
b	acido citrico y acido ascorbico	X
c	acido ascorbico y tiamina	
d	Ninguna de las Anteriores.	

Escaneado con CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
X	aporte de macronutrientes y micronutrientes	
d	La a y b son correctas.	

2 IDENTIFIQUE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU FUNCION.

a	Vegetal, animal y Mineral.	
X	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
c	Alimentos lacteos, carneos y afines, farinaceos, vegetales, azucarados y grasos.	
d	La a y b son correctas.	

3 mencione dos azucares monosacaridos y dos disacaridos

Maltosa Fructosa
Glucosa Lactosa

4 ¿Qué se considera contaminacion de alimentos?

X	Cualquier agente extraño al alimento sea fisico,quimico,biologico capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.	
b	Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.	
c	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos.	
d	Ninguna de las Anteriores.	

5 menciones cual de la sigueintes es la vitamina C y vitamina B1

a	Tocoferol y niacina	
b	acido citrico y acido ascorbico	
X	acido ascorbico y tiamina	
d	Ninguna de las Anteriores.	

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	El capacitador conocía bien el tema?		
4	Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?		

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRES Juan carlos suarez, Jose garzon, sandra morales

Marque con una X la respuesta correcta

1 Segun la composicion nutricional de los alimentos los dividimos en:

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	V
c	aporte de macronutrientes y micronutrientes	
d	La a y b son correctas.	

2 IDENTIFIQUE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU FUNCION.

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
c	Alimentos lacteos, carneos y afines, farinaceos, vegetales, azucarados y grasos.	X
d	La a y b son correctas.	

3 mencione dos azucares monosacaridos y dos disacaridos

?

4 ¿Qué se considera contaminacion de alimentos?

a	Cualquier agente extraño al alimento sea fisico,quimico,biologico capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.	X
b	Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.	
c	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos.	
d	Ninguna de las Anteriores.	

5 menciones cual de la sigueintes es la vitamina C y vitamina B1

a	Tocoferol y niacina	X
b	acido citrico y acido ascorbico	
c	acido ascorbico y tiamina	
d	Ninguna de las Anteriores.	

Escaneado con CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

a	Vegetal, animal y Mineral.	
b	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
X	aporte de macronutrientes y micronutrientes	
d	La a y b son correctas.	

2 IDENTIFIQUE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU FUNCION.

a	Vegetal, animal y Mineral.	
X	Alimentos enrgeticos, Reguladores y proteinas,	
c	Alimentos lacteos, carneos y afines, farinaceos, vegetales, azucarados y grasos.	
d	La a y b son correctas.	

3 mencione dos azucares monosacaridos y dos disacaridos

Glucosa Sacarosa
Galactosa Lactosa

4 ¿Qué se considera contaminacion de alimentos?

X	Cualquier agente extraño al alimento sea fisico,quimico,biologico capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.	
b	Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.	
c	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos.	
d	Ninguna de las Anteriores.	

5 menciones cual de la sigueintes es la vitamina C y vitamina B1

a	Tocoferol y niacina	
b	acido citrico y acido ascorbico	
X	acido ascorbico y tiamina	
d	Ninguna de las Anteriores.	

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	El capacitador conocia bien el tema?		
4	Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?		

Escaneado con CamScanner

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 2

1. Tema: Composicion quimica de la alimento 2. Lugar o Localidad o Sede : SUBA 3. Fecha y hora: 13-12-2024 2:00pm a 3:00 PM

4. Nombre responsable: JEFERSON Basto Navarro 5. Dependencia responsable: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

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	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	CC	60309102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	ivandarlao103@hotmail.com	3144871826	
2	MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	CC	1019103857	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	meybispadilla@hotmail.com	3232367067	
3	MARIA ISABEL MUÑOZ POLO	CC	1067894636	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	jhosafat543@gmail.com	3223340776	
4	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	CC	1108120515	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Nury30503@gmail.com	3223900314	
5	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	CC	1233889566	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	diegocruzchin@outlook.com	3134987499	
6	SANDRA LILIANA MORALES CHISABA	CC	52394046	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	moraleschisabas@gmail.com	3144264367	
7	LUCERO PEREZ OLAYA	CC	21082121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	lpolaya15@gmail.com	3124734379	
8	JUAN CARLOS SUAREZ VANEGAS	CC	1019003634	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Alkimistaa2013@gmail.com	3144247826	
9	JEFERSON BASTO NAVARRO	cc	1105306038	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNICO EN GASTRONOMIA	CONTRATISTA	jeferson.basto@fumdir.edu.co	3197500796	
10	JOSE RICARDO GARZON REYEZ	cc	79240047	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	RICARDOGARZON512@gmail.com	3208029489	
11	SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOMEZ	CC	52119390	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	nutricionistasandracorredor@gmail.com	3014319088	
12									

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.

Escaneado con CamScanner