Lugar	Comunidad de Cuidado la Mesa
Fecha	21/12/2024 11:00 am - 11:45 am
Tema	Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Objetivo de la actividad 2. Introducción a la actividad 3. Actividades desarrolladas 4. Materiales 5. Compromisos 6. Anexos DESARROLLO: 1. Objetivo analizar la importancia del uso adecuado y responsable de aditivos y conservantes en los productos alimenticios, enfocados en las regulaciones y requisitos establecidos por las Normas Técnicas Colombianas (NTC). 2. Introducción a la actividad En la actualidad, los aditivos y conservantes son elementos comunes en la industria alimentaria, ya que permiten mejorar las características organolépticas, aumentar la vida útil de los productos y evitar la proliferación de microorganismos que puedan comprometer la seguridad alimentaria. Sin embargo, su uso debe estar estrictamente regulado para asegurar que no presenten riesgos para la salud humana.La Norma Técnica Colombiana (NTC) establece pautas claras sobre los tipos de aditivos permitidos, sus niveles máximos de uso y las condiciones bajo las cuales deben ser aplicados en productos alimenticios. 3. Actividades desarrolladas Para el mes de diciembre la socialización de uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC se realizó el 21 de diciembre a las 11:00 am. Se comenzó la actividad con una presentación sobre uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC se abordarán las principales normativas y buenas prácticas para el uso de estos productos, con énfasis en los estándares establecidos en la NTC y las implicaciones para la industria alimentaria. los conceptos. Se discutieron los límites establecidos para cada tipo de aditivo, según los estándares internacionales y las regulaciones nacionales Al finalizar la actividad, se abrió un espacio para preguntas y comentarios de los participantes, lo que permitió aclarar dudas sobre los sistemas de trazabilidad, los procedimientos de retiro de alimentos y la aplicación de las normativas discutidas.

4. Materiales: computador

5. Compromisos

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen a implementar buenas prácticas en el uso de aditivos y conservantes, basándose en las directrices de la NTC, para asegurar productos seguros y de calidad..	Personal manipulador	Durante todos los procesos del servicio de alimentos

6. Anexos: Registro Fotográfico
   Listado de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Juan Daniel correa córdoba	Técnico gastronomía	Comunidad de Cuidado la Mesa
	Jessica Gonzales	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado la Mesa
	Sandra Mendieta	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado la Mesa
	Esperanza pasito	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado la Mesa
	Pilar Sánchez	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado la Mesa
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	NA	NA	NA
Próxima reunión	NA		
Elaboró	Juan Daniel correa córdoba		

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA		
21/12/2024	**CAPACITACION BPM**	**CONVENIO 8138 DE 2024**

Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC



docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSczvgdT588p_s1VjTlOX8t9tbhbZQUrasreqbeXO%d8rf2_rw/viewform

¿Cuál es la norma que regula los aditivos alimentarios en Colombia?

- a) ISO 9001
- b) NTC 5104
- c) NTC 4565

¿Qué son los aditivos alimentarios?

- a) Sustancias que alteran el sabor y olor de los alimentos
- b) Sustancias que se añaden a los alimentos para mejorar su apariencia, sabor, conservación, etc.
- c) Sustancias que se usan solo en productos de limpieza

¿Por qué es importante regular el uso de los aditivos alimentarios?

- a) Para evitar efectos adversos en la salud de los consumidores
- b) Para que los productos sean más baratos
- c) Para que los alimentos duren más tiempo en el mercado sin importar su calidad

Según la NTC, ¿qué controles deben aplicarse al uso de conservantes en alimentos?

- a) Los conservantes deben ser utilizados solo en los límites establecidos para evitar riesgos a la salud
- b) Pueden usarse sin restricción alguna en cualquier tipo de alimento
- c) Los conservantes son innecesarios y no deben usarse en ningún caso


docs.google.com
Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad
Does this form look suspicious? Informe
Google Formularios


Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC
Se ha registrado tu respuesta.
Enviar otra respuesta


cs.google.com
Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad
Does this form look suspicious? Informe
Google Formularios


locs.google.com
Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad
Does this form look suspicious? Informe
Google Formularios

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Mayo 22/2015 - 13/12/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes 2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de cuidado 3. Fecha y hora: 21/12/2024 11:00 am

4. Nombre responsable: Juan David Cauca 5. Dependencia responsable: Comunidad de cuidado

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	Yulav Sanchez	CC	1019085084	Comunidad de cuidado lamejor	Manipulador de Alimentos	N/A	Pili.Pilisanchez@gmail.com	3222892410	
2	Esperanza Pasiva P.	CC	52616561	Comunidad de cuidado	Manipulador de alimentos	N/A	Esperanza.pasiva@gmail.com	3208559109	Esperanza
3	Sandra Mendieta	CC	52616561	Comunidad de cuidado	Manipulador de alimentos	N/A	Sandra.mendieta@cafeinternacional.com	3106125217	Sandra Mendieta
4	Jessika Gonzalez	CC	1002500972	Comunidad de cuidado.	manipulador alimentos	N/A	Jessikagon18.com	3104772050	Jessika Gon
5	Juan David cauca	CC	1077421215	Comunidad de cuidado la mejor	T. gastronomia	N/A	Juan David cauca	3125189587	
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, se les informa que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en la responsable del tratamiento de sus datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para los 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 conocer 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 activa debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Escaneado con CamScanner