ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 11 ENERO 2024
HORA INICIO: 10:00 a.m.
HORA FINALIZACIÓN: 01:00 p.m.

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano del Jardín Infantil Color Kids perteneciente a la **FUNDACIÓN MANOS UNIDAS DE COLOMBIA** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2025.

La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad.

EJECUCIÓN: Se realizan actividades para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también para estar al tanto de las áreas de trabajo de los participantes.
Se pone en marcha el cronograma de capacitación donde se realiza la socialización de:

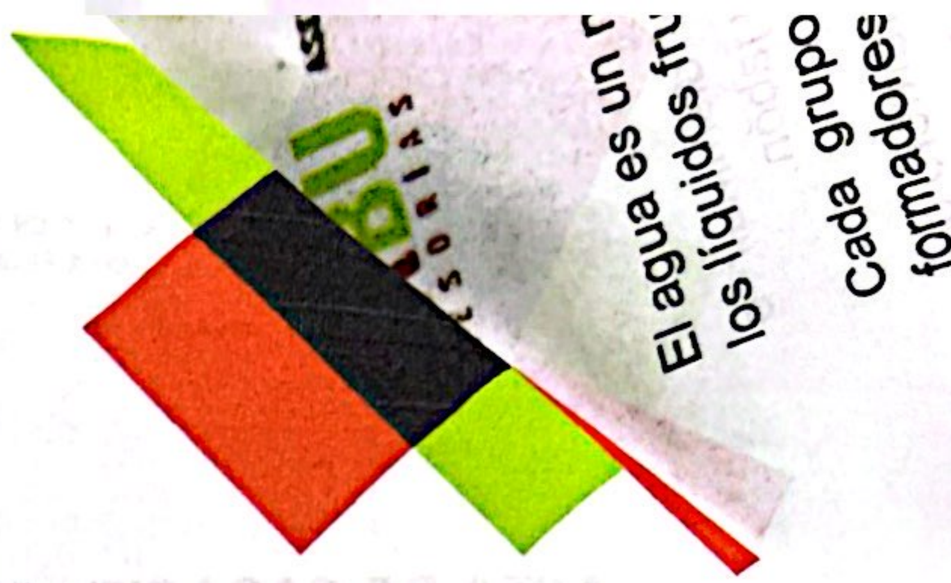
1. CONCEPTOS:

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS
Es toda persona que interviene directamente y/o en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendido de alimentos.

ALMACENAMIENTO
Es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de contaminación, reducir daños y deterioros y prolongar la vida útil de estos, sin que se presenten alteraciones bajo condiciones adecuadas.

ALIMENTO REFRIGERADO
Es aquel alimento enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0 a 4º C) para preservar su calidad e integridad reduciendo las alteraciones físicas, químicas y microbiológicas.

Scanned with CamScanner



ALIMENTO CONGELADO

Es aquel alimento en la que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo al ser sometida a un proceso de congelación, para preservar su integridad, calidad y para reducir en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en fase de congelación como en la conservación posterior.

HIGIENE DE ALIMENTOS

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

EMPAQUES

Tienen propiedades que permiten actuar como barrera para que no entren o no salgan algunos gases hacia los alimentos en cualquier etapa de manejo.

2. TIPOS DE ALIMENTOS

Recordemos que los alimentos y tipos de alimentos en una buena dieta consisten en proporcionar al cuerpo todo lo necesario que necesita el organismo (solidos o líquidos) que se han seleccionado y preparado previamente.

Los grupos de alimentos están realizados según las funciones que cumplen y los nutrientes que proporcionan, es decir, están proporcionados por su similitud en el aspecto nutricional y composición.

Los alimentos y tipos de alimentos se agrupan teniendo en cuenta los nutrientes que predominan y en base a esto se ha establecido la llamada "rueda de los alimentos" que contiene siete grupos de alimentos, los cuales son:

Grupo 1: Leche derivados. En ellos predominan los lácteos
Grupo 2: Carnes pescados y huevos. En ellos denominan las proteínas
Grupo 3: Legumbres, frutos secos y patatas. Alimentos energéticos y reguladores poseen cantidades importantes de proteínas, vitaminas y minerales.
Grupo 4: Hortalizas alimentos reguladores. En ellos predominan las vitaminas y minerales.
Grupo 5: Frutas alimentos reguladores. En ellos predominan las vitaminas y minerales.
Grupo 6: Cereales. Alimentos energéticos.
Grupo 7: Mantecas y aceites. Alimentos energéticos.

MABU
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Scanned with CamScanner

El agua es un nutriente que se encuentra en casi todos los alimentos sobre todo en los líquidos frutas y verduras.

Cada grupo de alimentos cuenta a su vez con una clasificación, los alimentos formadores, los alimentos energéticos y los alimentos reguladores.

- Los alimentos formadores: son los que proporcionan sustancias imprescindibles tanto para la formación como para la conservación de nuestra estructura física.
- Los alimentos energéticos: son los que, como indica su nombre, nos proporcionan energía.
- Los alimentos reguladores: son los que resultan imprescindibles para nuestro metabolismo por su aporte en vitaminas, minerales fibra.

3. FUENTES DE CONTAMINACION

Se considera contaminación de alimentos; cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.
Todos sabemos que los alimentos antes de llegar a la mesa, pasan por diferentes manos desde el proveedor, almacenista y cocinero, etc.

Las principales fuentes de contaminación son:
Contaminación cruzada: La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas. La contaminación cruzada directa se produce cuando los alimentos entran en contacto y se contaminan entre sí (alimentos cocinados)
Contaminación física: Son cuerpos extraños que generalmente son apreciados por el ojo humano, tales como cristales, perdigones, huesos, espinas, cascaras, plásticos, objetos personales (pendientes, relojes, colgantes) todos ellos suponen un peligro para el consumidor puesto que pueden causarte daños como cortes, atragamientos, etc.
Contaminación química: En este grupo englobamos sustancias toxicas que pueden llegar al alimento de forma casual, o que estén presentes en el por una incorrecta manipulación.
Contaminación biológica: Esta causada por la acción de seres vivos que contaminan el alimento. Un contaminante biológico de los alimentos puede ser cualquier ser vivo como: insectos, roedores, aves, parásitos o microorganismos.

Anexo 1 CE

4. DESCONTAMINACION Y DESINFECCION

Descontaminación: Es la ausencia de suciedad y propósito es disminuir o exterminar los microorganismos; Este se realiza con abundante agua y jabón.

Desinfección: Por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas.

ANEXOS

- Certificado de asistencia al plan de capacitación.

Scanned with CamScanner

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (3) horas estipuladas y que todo el personal de la entidad tengan los mismos conocimientos.

Lista de asistencia

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Maria José Fonseca Garcia.	1031177035	
Luisa Fernanda Ramirez H	1022389626	
Yuris Arévalo T	45703664	
Karen Forero Medina	1012411409	
LORENA JAZMIN CUERVO M.	909605325 2	
Patricia Jimenez Gonzalez	52696941	
Vanessa Ortiz Bonilla	1073254268	
Maria del Pilar Medina	52545033	
Adriana Colmenares Perez	1001773608	
Jarero Gomez	1019009015	
Marcela Velota Baron	52783812	
Mercedes Rodriguez	52326045	
Shajana Alexandra Pinzon Suarez	1069726886	
Olga Lucia Vasquez Cruz	39655726	
Omaira Cesarej Vega	63561756	
Julia Sanchez	39696527	
Diana Milady Torres Figu	52483051	

MABU ASESORIAS
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

MABU
ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Elizabeth Da Costa	52.324.155	

La presente se firma a los 13 días del mes de julio 2024

Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Bta