Lugar	*Samper Mendoza*
Fecha	*24/02/2025 Hora: 1.00 pm -2:00 pm*
Tema	*Socialización de generalidades conceptos básicos.*
Desarrollo	*Se da inicio a la capacitacion del día con lo siguiente:* *1. Saludo* *2. Socializacion de generalidades conceptos básicos* *3. Preguntas y dudas.* ***1 MANIPULADOR DE ALIMENTOS*** *Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.* ***2 PELIGROS DE LOS ALIMENTOS*** ***2.1 Definiciones a considerar:*** ***1. Peligros:*** *Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud..* ***2. Contaminante:*** *Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos .* ***3. Contaminación:*** *La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario .* ***4. Inocuidad de los alimentos:*** *La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan .* ***5. Buenas prácticas agrícolas (BPA):*** *Aplicación de los conocimientos de que se dispone para lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social de la producción y de los procesos posteriores a la producción en la explotación agrícola con el fin de obtener alimentos y productos agrícolas no alimenticios inocuos y sanos .* ***6. Buenas prácticas de higiene (BPH):*** *Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria..* ***7. Buenas prácticas de fabricación (BPF):*** *Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes..* ***8. Alimento listo para el consumo:*** *cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera, que se consuma*

	normalmente sin ninguna manipulación ulterior . *A lo largo de la cadena alimentaria los productos son sometidos a diferentes procesos de elaboración y situaciones de riesgo que pueden contaminar los alimentos, por lo tanto, es en toda la cadena donde se debe tener extrema precaución de que los alimentos no sufran contaminación.* *Para prevenir es importante cumplir, a lo largo de la cadena, con buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de Manufactura (BPM) o buenas prácticas de fabricación (BPF), y buenas prácticas de higiene (BPH).* *Se resuelven dudas y preguntas.* *Se anexa registro fotografico.*

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Claudia Peñate Tovar	*Nutrición*	*C.T Samper Mendoza*
	Cádiz Cogollo	*Auxiliar de cocina*	*C.T Samper Mendoza*
	Ana Osorio	*Auxiliar de cocina*	*C.T Samper Mendoza*
	Ana Samper	*Auxiliar de cocina*	*C.T Samper Mendoza*
	Gloria Moreno	*Auxiliar de cocina*	*C.T Samper Mendoza*

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Poner en práctica lo aprendido	*Todos*	*No Aplica*

Próxima reunión	*Marzo 2025*
Elaboró	*ND Claudia Peñate Tovar.*

REGISTRO FOTOGRAFICO	
TEMA: GENERALIDADES CONCEPTOS BÁSICOS	**FECHA: 24/02/2025**
	
	