ACTA N° 177

FECHA: Bogotá, diciembre 18 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación riesgos para los alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Introducción
    - Peligros físicos
    - Peligros químicos
    - Peligros biológicos
    - Dónde se encuentran los microorganismos
    - Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de microorganismos
    - Alimentos de alto y bajo riesgo
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Inicialmente se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática a tratar durante la capacitación.
2. Antes de comenzar la capacitación, los asistentes diligencian el pretest de manera virtual, el cual incluye cinco preguntas de selección múltiple relacionadas con el tema de peligros para los alimentos, con el fin de identificar sus conocimientos previos a la charla. El resultado fue del 70% de aciertos en promedio, lo cual indica que es necesario reforzar los temas durante la capacitación.
3. Después de la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, para que los temas se comprendan fácilmente, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - En primer lugar, se introduce el tema señalando que, a medida que avanza la cadena de producción, los alimentos están expuestos a diversos procesos y riesgos de contaminación. Estos riesgos pueden clasificarse en biológicos, químicos o físicos, y cada uno tiene el potencial de comprometer la seguridad alimentaria. Por ello, se indica que es crucial prestar atención a cada etapa del proceso, desde la producción hasta el almacenamiento y distribución. Tambien se menciona que es indispensable implementar estrictas medidas de higiene, controlar las

Escaneado con CamScanner

condiciones ambientales y garantizar un manejo adecuado de los alimentos para prevenir la contaminación y asegurar que los productos finales lleguen en óptimas condiciones.

- En relación con los peligros físicos, se explica que estos corresponden a objetos extraños que pueden estar presentes en los alimentos y representan un riesgo significativo para la salud del consumidor. Estos objetos, como fragmentos de vidrio, madera, hueso, semillas de frutas, cabello, alambres, plástico o metales, pueden causar lesiones como cortes o asfixia. La contaminación física puede tener su origen en envases rotos, fallas en los equipos de procesamiento o una higiene personal deficiente.
- En cuanto a los peligros químicos, se refiere a sustancias presentes en los alimentos que pueden dañar la salud del consumidor. Ejemplos comunes incluyen residuos de plaguicidas en frutas y verduras, detergentes o desinfectantes mal enjuagados, combustibles y metales pesados como mercurio o plomo. Asimismo, los medicamentos veterinarios pueden dejar residuos en productos de origen animal, y las toxinas naturales pueden contaminar cultivos. Para prevenir estos riesgos, es necesario aplicar prácticas seguras y controles estrictos durante la manipulación de alimentos, preservando así la calidad del producto final.
- Los peligros biológicos, por su parte, implican la presencia de organismos vivos en los alimentos capaces de causar enfermedades. Entre estos patógenos se encuentran bacterias, virus y parásitos, además de hongos y sus toxinas. También pueden intervenir animales como insectos o roedores, los cuales contribuyen a la contaminación. Los síntomas asociados a estos riesgos van desde molestias gastrointestinales leves hasta enfermedades graves.
- Se subraya que los microorganismos están presentes en diversas superficies y ambientes, como el aire, la tierra, los utensilios de cocina y los propios seres vivos (piel, heridas, cabello, manos, saliva y excrementos). Por este motivo, mantener una adecuada higiene resulta esencial para evitar la contaminación alimentaria y garantizar la seguridad de la población.
- La proliferación de microorganismos en los alimentos depende de varios factores. Entre ellos, se destaca la disponibilidad de nutrientes como fuente de energía, la presencia de agua como medio para su desarrollo, la temperatura que favorece su supervivencia y reproducción, y el oxígeno, indispensable para muchos microorganismos aerobios. Además, el tiempo juega un papel crítico: cuanto más tiempo se expone un alimento a condiciones favorables, mayor es la probabilidad de contaminación. Estos factores interactúan para crear un entorno propicio para el crecimiento microbiano.
- Por otro lado, se menciona que existen factores que inhiben la reproducción de microorganismos. Entre ellos destacan la acidez, la adición de azúcar o sal, el secado, el uso de conservantes y el control de la temperatura. Estos métodos actúan como barreras que ayudan a mantener la seguridad y calidad de los alimentos.
- Finalmente, se presentan ejemplos de alimentos según su nivel de riesgo. Los alimentos de alto riesgo incluyen carnes crudas, productos lácteos, huevos, cereales cocinados y frutas no ácidas. Por el contrario, los alimentos de bajo riesgo incluyen galletas, margarina, cereales secos y frutas ácidas.

4. Para terminar, se socializan las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de seis preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 96% de aciertos por parte de todos los asistentes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan reforzados, entendidos y serán puestos en práctica adecuadamente en el servicio de alimentos.

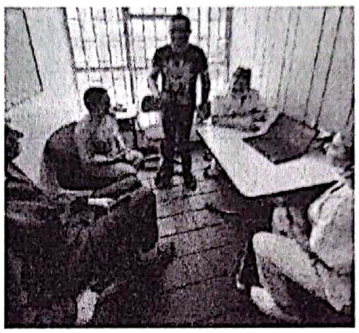
Escaneado con CamScanner

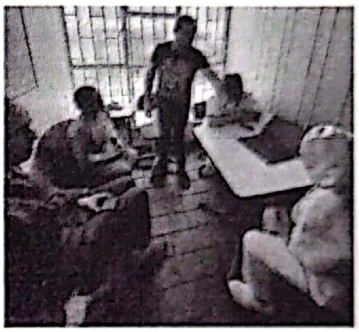
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar y adoptar los conocimientos adquiridos en el servicio de alimentación.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

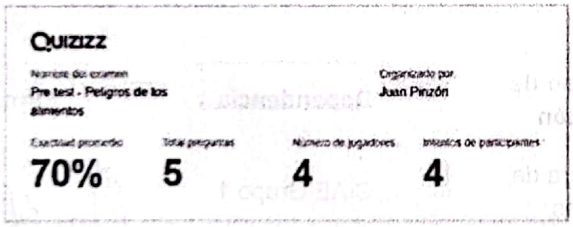
CONVOCATORIA. No aplica.

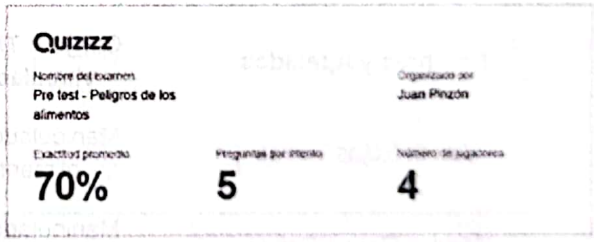




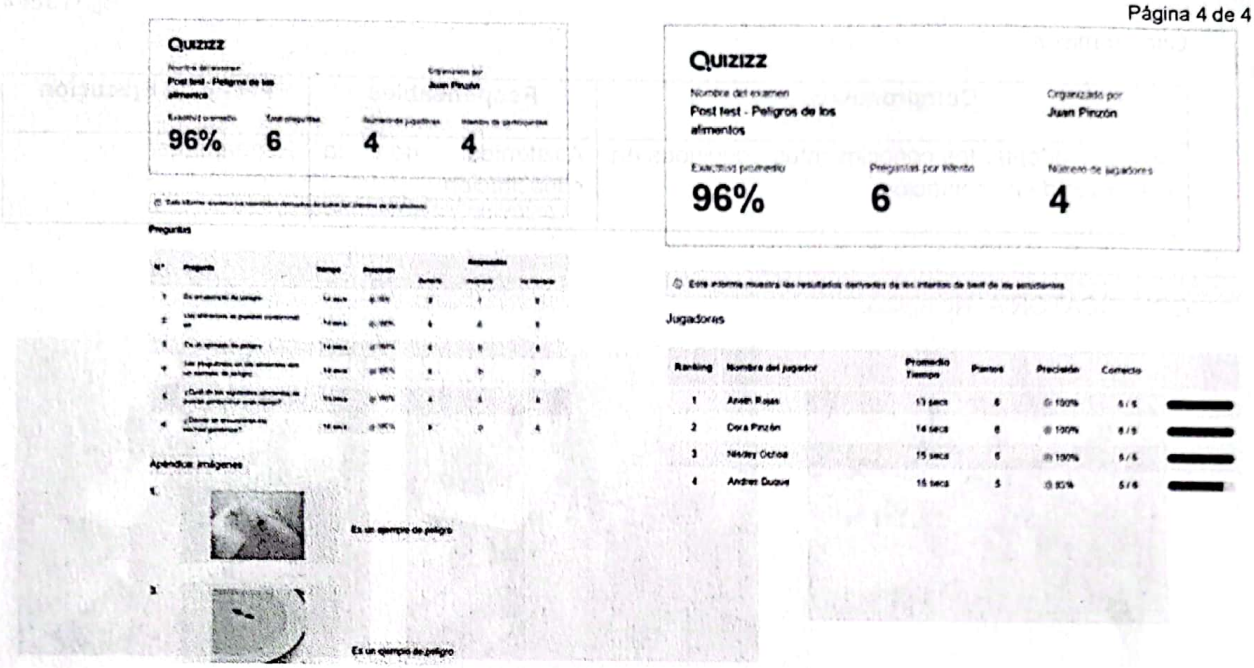


Pre y post test:





Escaneado con CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Peligros de los alimentos
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
96%	6	4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de test de sus estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	13 secs	6	100%	6 / 6
2	Dora Pinzón	14 secs	6	100%	6 / 6
3	Nisdey Ochoa	15 secs	6	100%	6 / 6
4	Andres Duque	16 secs	5	83%	5 / 6

Preguntas

N°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Acierto	Incorrecto	No intentado
1	En el ambiente de peligro	14 secs	100%	4	0	0
2	Una alternativa es prevenir contaminación	14 secs	100%	4	0	0
3	Es un ejemplo de peligro	14 secs	100%	4	0	0
4	Los peligros en los alimentos son un ejemplo de peligro	14 secs	100%	4	0	0
5	¿Cuál de los siguientes alimentos es puede genéticamente modificado?	15 secs	100%	4	0	0
6	¿Donde se encuentran los microbios?	14 secs	100%	4	0	0

Apéndice: imágenes

1.
Es un ejemplo de peligro

2.
Es un ejemplo de peligro

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Aneth Rojas
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Nisdey O
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	DORA
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Andres
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan F Pinzón S.

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Escaneado con CamScanner