COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS TALENTO HUMANO	ACTA DE CAPACITACIÒN 10/9/25

Objetivos:

*Capacitar al manipulador de alimentos sobre la importancia y manejo de las temperaturas en frio y caliente

*Dar a conocer las enfermedades transmitidas por alimentos con el fin de prevenirlas en la UDS

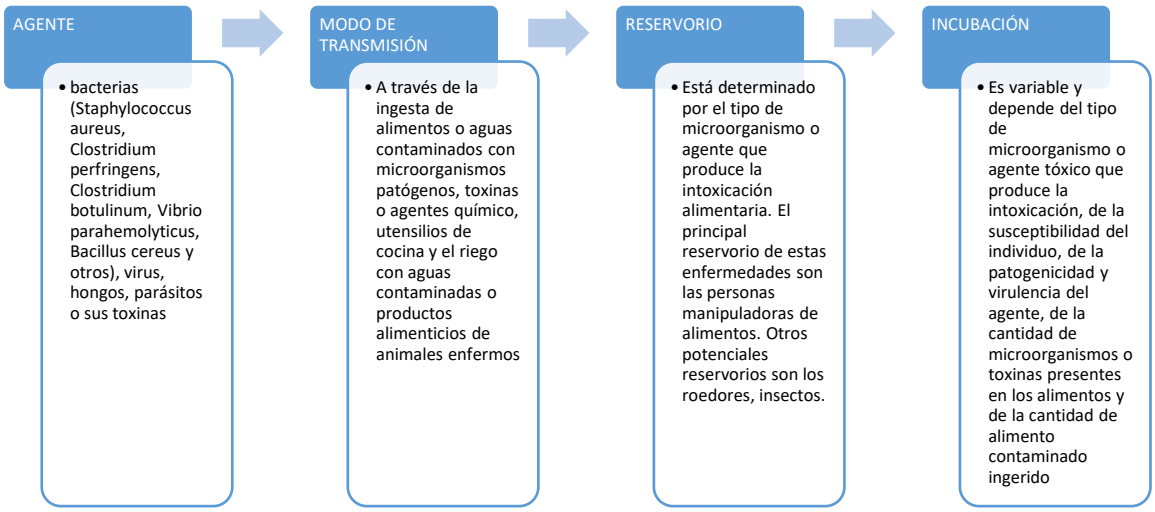
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDA

nutricionista inicia explicando el procedimiento correcto en cuanto a temperaturas de alimentos servidos:

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo.

Se continua con la temática de las enfermedades transmitidas por alimentos:

Se muestra la siguiente imagen:

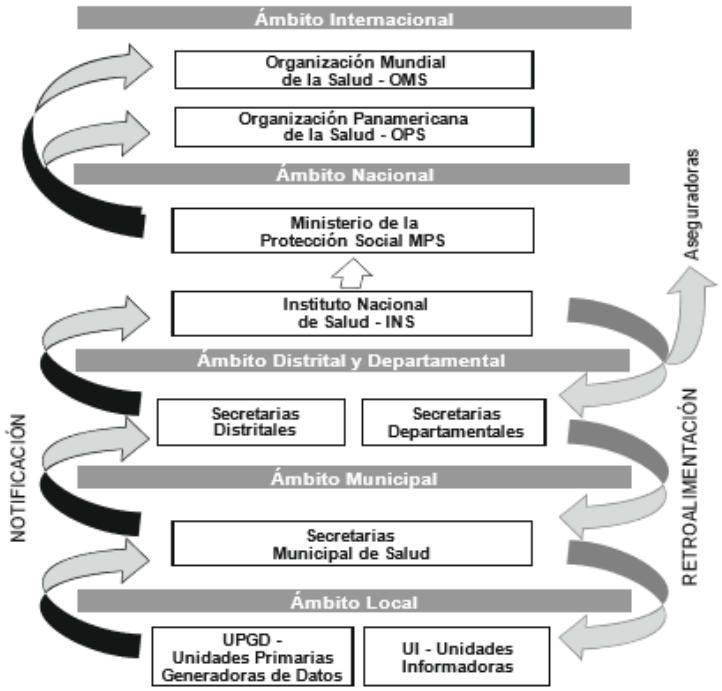


Luego se explica Las enfermedades transmitidas por alimentos se pueden presentar en forma individual o colectiva (brote de ETA)

*INDIVIDUAL: Episodio en el cual una persona presenta un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o el agua como vehículo de la misma.

*BROTE: Episodio en el cual dos o más personas presentan un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo de la misma

FLUJOGRAMA DE INFORMACIÓN



.TRATAMIENTOS

***Tratamientos físicos**:

Calor: Ebullición, Pasterización, Esterilización.

Frío: Refrigeración, Congelación.

***Tratamientos químicos**:

Salazón.

Ahumado.

Escabechado.

Utilización de conservantes.

***Enfermedades de Transmisión Alimentaria producidas por bacterias**: agente patógeno, síntomas, prevención y tratamiento.

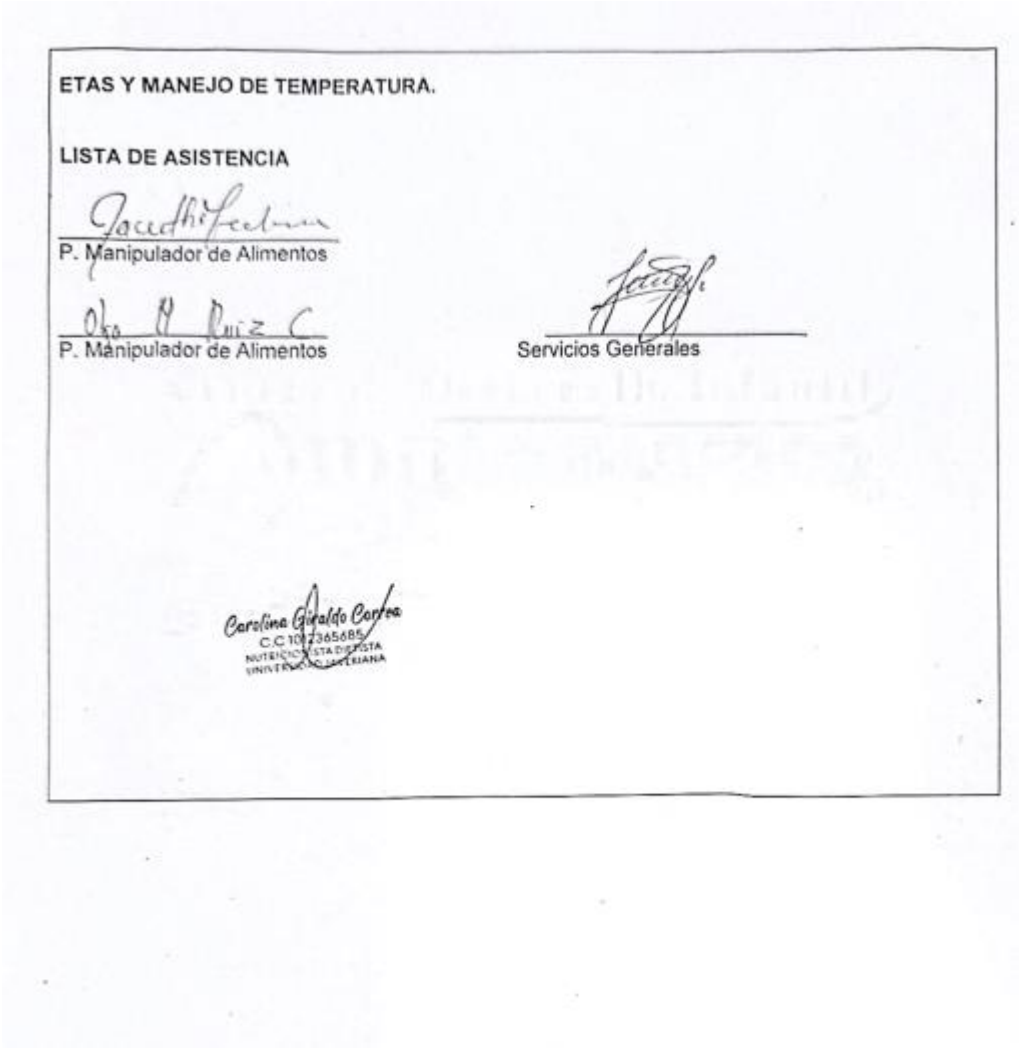
Para finalizar se resuelven dudas.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





LISTADO DE ASISTENCIA



ETAS Y MANEJO DE TEMPERATURA.

LISTA DE ASISTENCIA

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

Servicios Generales

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD CES

Elaborado por:

Carolina Giraldo C.
CC 1012365685
NUTRICIONISTA UNIVERSIDAD CES

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA.