| | |
|---|---|
| Lugar | Comunidad de cuidado La Macarena |
| Fecha | 10 de octubre 2025, hora: 2:00 pm - 4:00 pm |
| Tema | Control calidad e inocuidad de los alimentos |
| Desarrollo | cuando hablamos de control de calidad en alimentos, nos referimos a todo el conjunto de procesos y verificaciones que se hacen para asegurar que un producto cumple con ciertas características esperadas. Esto incluye cosas como:<br><br>**Características sensoriales:** Que el alimento se vea bien, huela bien, tenga la textura adecuada y, por supuesto, sepa rico. Sabor, aroma y apariencia atractiva<br><br>**Composición y Valor nutricional:** Que tenga los nutrientes que dice tener (proteínas, vitaminas, minerales, etc.) y que no tenga ingredientes adulterados.<br><br>**Pureza:** Que no tenga contaminantes físicos (como trozos de vidrio o metal), químicos (como pesticidas en exceso) o biológicos (como bacterias dañinas).<br><br>**Cumplimiento de normativas:** Que siga las leyes y regulaciones establecidas para ese tipo de alimento.<br><br>Cumplimiento de normas comerciales o del cliente<br><br>Por otro lado, la inocuidad alimentaria se enfoca específicamente en garantizar que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman. Es decir, que sean seguros para consumir. Esto implica prevenir la contaminación en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la siembra hasta la mesa. Aquí entran en juego:<br><br>**Prevención de peligros:** Identificar y controlar los posibles peligros que pueden hacer que un alimento no sea inocuo. Estos peligros pueden ser:<br><br>**Biológicos:** Bacterias, virus, parásitos (como la *Salmonella* o **la E. coli**).<br><br>**Químicos:** Toxinas naturales, residuos de pesticidas, metales pesados, alérgenos no declarados.<br><br>**Físicos:** Fragmentos de vidrio, metal, plástico, espinas o cualquier otro componente que no haga parte del alimento<br><br>**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Buenas Prácticas de Producción (BPP):** Son un conjunto de normas y procedimientos que se deben seguir para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos en su producción, procesamiento, empaque y almacenamiento.<br><br>**Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP):** Es un sistema preventivo que identifica, evalúa y controla los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Se enfoca en puntos específicos del proceso donde el control es esencial.<br>En resumen, la calidad se enfoca en que el alimento sea bueno y cumpla expectativas, mientras que la inocuidad se centra en que sea seguro para comer. ¡Ambas son súper importantes y van de la mano para que disfrutemos de alimentos deliciosos y, sobre todo, seguros! |

**Conclusión**

- Un alimento puede ser de alta calidad, pero no inocuo.
- Un alimento inocuo es obligatorio; la calidad es deseable.
- La inocuidad es un requisito legal y ético; no es negociable.
- La calidad puede ayudar a mejorar la competitividad y la aceptación del producto.

**Desarrollo**

1. Se realiza convocatoria de la capacitación
2. Aplicación de Pre test
3. Desarrollo del tema
4. Resolución de inquietudes
5. Diligenciamiento del Post test
6. Cierre

**Anexos**

Se anexa a la ayuda de memoria registro fotográfico y firma de asistencia






| | | | |
|---|---|---|---|
| Asistentes | Nombre | Cargo/Rol | Dependencia |
| | JUAN CARLOS RUIZ | Gastrónomo | Comunidad de Cuidado La Macarena |
| | JULIAN ESTEBAN BELLO | Auxiliar de cocina | Comunidad de Cuidado La Macarena |
| | LEYDYS LAUDIS PARRA | Auxiliar de cocina | Comunidad de Cuidado La Macarena |
| | MARIA ELENA VILLAMIZAR | Auxiliar de cocina | Comunidad de Cuidado La Macarena |
| | ROSA ELVIRA MOSCOTE | Auxiliar de cocina | Comunidad de Cuidado La Macarena |
| Compromisos | Actividad | Responsable | Fecha límite |
| | Dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente. | Manipuladores de alimentos, gastrónomo | Todos los días |
| Próxima reunión | Se propone una nueva reunión para el mes de noviembre de 2025 | | |
| Elaboró | Yenny Gutiérrez – Nutricionista | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF) | Código: FOR-PSS-296<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2024027866 - 30/09/2024<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

FECHA: 10 Octubre 125 | SERVICIO SOCIAL: C.C. La Macarena | LOCALIDAD: Santa Fe.

PRÁCTICA O TEMA: Control de calidad en cocina. | TOTAL HORAS: 2 Horas.

PROFESIONAL RESPONSABLE: Yenny Gutierrez B. | PROFESIÓN: Nutricionista

| No | TIPO DOCUMENTO | NÚMERO DOCUMENTO | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO | NOMBRES | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 1006574475 | Moscote | chamorro | Rosa | Rosa Moscote |
| 2 | | 1065639940 | Parra | Pedroza | Jeidy Judith | Jeidy Parra |
| 3 | | 1076485836 | Poveda | Abello | Julian Esteban | |
| 4 | | 1072688190 | Ruiz | MORA | Ian Carlos | |
| 5 | | 1072640886 | Villamizar | Guevara | Maria Elena | |
| 6 | | 45756745 | Gutierrez | Bello | Yenny | |
| 7 | | 35413872 | Forero | Velásquez | Ana Paulina | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |

NOMBRE: Jan Carlos Ruiz
FECHA: 10-10-25.

| PREGUNTAS | PRE TEST | | POST TEST | |
|---|---|---|---|---|
| | F | V | F | V |
| Un trozo de vidrio corresponde a un contaminante físico | | X | | X |
| El propósito principal de la inocuidad alimentaria, es evitar que los alimentos causen daño al consumidor | | X | | X |
| Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) no ayudan a Asegurar la calidad y seguridad del alimento en todas las etapas | X | | X | |
| Si el alimento se ve bien, ya es suficiente para decir que es inocuo. | X | | X | |
| HACCP es un sistema que ayuda a prevenir riesgos antes de que ocurran. | | X | | X |
| La inocuidad solo es importante en los restaurantes, no en casa | X | | X | |

NOMBRE: Leidys Parra
FECHA: 10 de oct 25.

| PREGUNTAS | PRE TEST | | POST TEST | |
|---|---|---|---|---|
| | F | V | F | V |
| Un trozo de vidrio corresponde a un contaminante físico | | X | | X |
| El propósito principal de la inocuidad alimentaria, es evitar que los alimentos causen daño al consumidor | | X | | X |
| Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) no ayudan a Asegurar la calidad y seguridad del alimento en todas las etapas | X | | X | |
| Si el alimento se ve bien, ya es suficiente para decir que es inocuo. | X | | X | |
| HACCP es un sistema que ayuda a prevenir riesgos antes de que ocurran. | | X | | X |
| La inocuidad solo es importante en los restaurantes, no en casa | X | | X | |

NOMBRE: Julian C. Bello.
FECHA: Octubre 10 - 2025

| PREGUNTAS | PRE TEST | | POST TEST | |
|---|---|---|---|---|
| | F | V | F | V |
| Un trozo de vidrio corresponde a un contaminante físico | | X | | X |
| El propósito principal de la inocuidad alimentaria, es evitar que los alimentos causen daño al consumidor | | X | | X |
| Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) no ayudan a Asegurar la calidad y seguridad del alimento en todas las etapas | X | | X | |
| Si el alimento se ve bien, ya es suficiente para decir que es inocuo. | X | | X | |
| HACCP es un sistema que ayuda a prevenir riesgos antes de que ocurran. | | X | | X |
| La inocuidad solo es importante en los restaurantes, no en casa | X | | X | |

NOMBRE: Rose Mosquera.
FECHA: 10/10/2025

| PREGUNTAS | PRE TEST | | POST TEST | |
|---|---|---|---|---|
| | F | V | F | V |
| Un trozo de vidrio corresponde a un contaminante físico | | X | | X |
| El propósito principal de la inocuidad alimentaria, es evitar que los alimentos causen daño al consumidor | | X | | X |
| Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) no ayudan a Asegurar la calidad y seguridad del alimento en todas las etapas | X | | X | |
| Si el alimento se ve bien, ya es suficiente para decir que es inocuo. | X | | X | |
| HACCP es un sistema que ayuda a prevenir riesgos antes de que ocurran. | | X | | X |
| La inocuidad solo es importante en los restaurantes, no en casa | X | | X | |

NOMBRE: Elena Villamizar
FECHA: 10 de Octubre 25

| PREGUNTAS | PRE TEST | | POST TEST | |
|---|---|---|---|---|
| | F | V | F | V |
| Un trozo de vidrio corresponde a un contaminante físico | | X | | X |
| El propósito principal de la inocuidad alimentaria, es evitar que los alimentos causen daño al consumidor | | X | | X |
| Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) no ayudan a Asegurar la calidad y seguridad del alimento en todas las etapas | X | | X | |
| Si el alimento se ve bien, ya es suficiente para decir que es inocuo. | X | | X | |
| HACCP es un sistema que ayuda a prevenir riesgos antes de que ocurran. | | X | | X |
| La inocuidad solo es importante en los restaurantes, no en casa | X | | X | |