ACTA N °

FECHA: 03-07-2025

HORA: 4:30 pm – 5:30 pm

LUGAR: Jardines Pepaso

TEMA: Los microorganismos y Principios básicos en BPM

ASISTENTES: Responsables de jardines infantiles

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en power point "Los microorganismos y Principios básicos en BPM".
3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del postest,

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pretest

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano incluido el del servicio de alimentos con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico.

Objetivo específico: Socializar la conservación y manipulación de alimentos.

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en el servicio de alimentos y mantener un medio ambiente saludable dentro de las unidades operativas, se requiere la capacitación continuada en BPM(Buenas Prácticas de manufactura) de todo el talento humano.

Se socializa presentación en powerpoint “Los microorganismos y Principios básicos en BPM”

Contenido:

LOS MICROORGANISMOS



Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en TODOS los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.

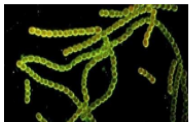


Definición

Por los microorganismos, existen procesos como:

Fotosíntesis. Cianobacterias y algas producen gran porcentaje del alimento y el oxígeno (O_2) necesario para la vida en el planeta.

Respiración. La utilización del oxígeno para producción de energía y agua necesarias para los seres vivos, es realizada por bacterias y por organelos llamados mitocondrias, que pertenecen a las células de plantas y animales.



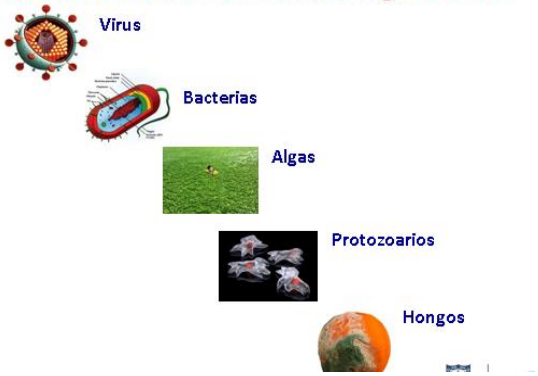
Por los microorganismos, existen procesos como:

Producción de alimento por parte de las plantas. Las raíces de las plantas del planeta tienen bacterias y hongos asociados a ellas, que ayudan a absorber los nutrientes del suelo.

Descomposición de desechos y materia muerta. Bacterias, hongos y protozoarios descomponen los desechos de los seres vivos y la materia orgánica de los muertos. Al descomponer estas sustancias, los microbios brindan los nutrientes a las raíces de las plantas.



Clasificación de los Microorganismos



Virus

Son los seres vivos más pequeños, siempre viven como parásitos (necesitan invadir un organismo para sobrevivir)

Algunos de los virus más importantes son:

- Rotavirus (produce enfermedades gastrointestinales)
- Hepatitis A, B, C y D
- Influenza (gripe)
- VIH (virus causante del SIDA)
- Virus del sarampión
- Virus de la varicela

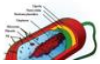


Bacterias

✓ Son unicelulares y tienen varias formas: cocos (esferas), bacilos (barras) y espirilos.



✓ Tienen mecanismos para desplazarse como flagelos (látigos) o cilios (pelillos); por eso pueden colonizar fácilmente un alimento o el interior de un organismo superior, como una planta o animal.



Bacterias

✓ Importantes para la vida. Por ejemplo, forman la MICROBIOTA INTESTINAL que realiza procesos de digestión, absorción de agua y producción de vitamina K en seres humanos y animales vertebrados.



✓ En industria de alimentos se utilizan bacterias como *Lactobacillus* para producción de lácteos.

Qué son buenas prácticas de manufactura – BPM ???

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Qué es un alimento ???

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.



¿Qué es alimento adulterado?

- Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

¿Qué es alimento alterado?

Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.



¿Qué es alimento contaminado?

Alimento que contiene agentes y/o **sustancias extrañas** de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.





¿ Qué es alimento fraudulento?

Alimento falsificado es aquel que, se le designe o expenda con **nombre** o calificativo distinto al que le corresponde; Su **envase, rótulo** o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

¿ Inocuidad de los alimentos?

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.



3. Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del pos test

Metodología: Taller virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en power point, pre y pos test.

CONVOCATORIA: Coordinadora

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista		Olga C. Castillo M.