ACTA Nº 252 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS - 2023

FECHA: Cajicá, Agosto 30 de 2023.

HORA: 01:30 p.m. – 02:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Tipos de contaminación en alimentos

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado
Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación en tipos de contaminación en alimentos (microorganismos).
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. **Objetivo:**
   Desarrollar un espacio educativo dirigido a los manipuladores de alimentos, en los tipos de microorganismos en alimentos, generando una adopción de prácticas higiénicas seguras para la inocuidad alimentaria.
   .

2. **Introducción:**

   Los microorganismos son seres vivos microscópicos capaces de desarrollarse y multiplicarse en un medio que reúna las condiciones adecuadas. Se hallan en el suelo,en las plantas, en el aire, en los organismos vivos o en el agua. Los alimentos constituyen un medio idóneo porque les proveen de los nutrientes y la humedad que necesitan para crecer. La palabra “microorganismo” hace referencia a su tamaño, que es microscópico

y exige el uso de instrumentos adecuados (microscopios) para observarlo.

.

3. Capacitación recepción de alimentos.

El día 30 de agosto se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar y se realizó el respectivo pretest mediante la dinámica “Ensalada de frutas”, el grupo se divide en dos, un equipo es naranjas y el otro plátanos, se ubican formando un círculo, un voluntario se para en el centro, si el capacitador dice naranjas,todas las personas de este grupo deben cambiarse de puesto entre ellas, la persona que está en el centro trata de tomar uno de esos lugares, dejando a otra persona en el centro, quien debía contestar una pregunta referente al tema.

A continuación, se llevó a cabo la capacitación en tipos de microorganismos en los alimentos:



Tipos de Microorganismos

- Los Malos (o que deterioran)
  - Cambia los alimentos y los "pone mal", los deteriora .
  - Afectan la calidad del producto alimenticio, no necesariamente la inocuidad del alimento.
  - Ejemplos: descolora, ablanda, arruga las verduras, agria la leche, pudre la carne.





Tipos de Microorganismos

- Los Feos (causan enfermedades, patógenos)
  - Causa enfermedades que pueden pasar desde leves a graves.
  - Ejemplos: alimentos contaminados con Salmonella o E. coli 0157:H7. Signos comunes y síntomas incluyen nauseas, vómitos y diarrea.

4. **Materiales a utilizar:**
   Espacio para el desarrollo de la actividad, información, planilla de asistencia.

5. **Compromisos:**

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	08/2023

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de septiembre.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	

Elaboró:
Yamile Andrea Viana Osorio
Nutricionista Dietista
MND 03259

Anexos: Listado de asistencia, evidencia fotográfica, pretest y postest.



ALCALDÍA MAYOR BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Tipos de Contaminación de Alimentos Lugar: Hogar Comunidad de Cuidado H. Clarita Santos Fecha y hora: 30 Agosto 2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Olga Julia	22.545.318	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	Aux cocina	Olgajulia1970@gmail.com	312 3760045	
2	Aldemar Espinosa	3146416	Comunidad de Cuidados Hogar Clarita Santos	Cocinero	aldemarespinosa@gmail.com	3132529897	
3	Olga Patricia Guzman	35416880	Comunidad de Cuidado Hogar clarita santos	Cocina	Patoguz2708@gmail.com	3133174129	
4	Nancy Mireya Fernanda	52735407	Comunidad de cuidado hogar clarita Santos	Cocina	nancymireyaferegmail.com	3197710764	
5	carmenza Palacios	35256662	Comunidad cuidado Hogar clarita	cocina	carmenza m112	3123706809	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

PRETEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		✓
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		✓
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		✓
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		✓

POSTEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		✓
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		✓
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		✓
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		X
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		X
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		X
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		X

POSTEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		X
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		X
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		X
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		X
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		X
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		X
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		X

POSTEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		X
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		X
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		X
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		X
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		X
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		X
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		X

POSTEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		X
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		X
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		X
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		✓
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		✓
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		✓
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		✓

POSTEST TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 30 AGOSTO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS MICRRORGANISMOS SON SERES VIVOS MICROSCOPICOS CAPACES DE DESARROLLARSE Y MULTIPLICARSE EN UN MEDIO CON LAS CONDICIONES ADECUADAS?		✓
2	¿LOS ALIMENTOS SON UN MEDIO IDÓNEO PARA LA REPRODUCCIÓN DE ORGANISMOS?		✓
3	¿EXISTEN MICROORGANISMOS BUENOS PARA LOS ALIMENTOS?		✓
4	¿LOS MICROORGANISMOS MALOS AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner