ACTA Nº 283 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS - 2023

FECHA: Cajicá, Septiembre 15 de 2023.

HORA: 02:15 p.m. – 03:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Inocuidad Alimentaria

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 inocuidad alimentaria.
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:**

   La inocuidad de los alimentos es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de las consumidoras y los consumidores. Solo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

   Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza

biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales (por ejemplo: residuos de pesticidas).

.

3. Capacitación recepción de alimentos.

La inocuidad alimentaria se refiere a la ausencia de elementos dañinos en los alimentos, lo que garantiza un consumo seguro por parte de los humanos. Estos componentes dañinos pueden ser de carácter biológico, químico o físico. Por lo general, estos peligros son imperceptibles para el ojo humano, lo que supone un riesgo mayor de sufrir algún tipo de daño.

Para alcanzar la inocuidad alimentaria, se debe realizar un conjunto de operaciones que van desde la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos bajo un estricto protocolo de seguridad para garantizar el consumo de estas sustancias. El objetivo de la inocuidad alimentaria es lograr la ausencia de agentes patógenos, sustancias químicas, y objetos extraños de carácter físico que son dañinos para la salud humana.

Existen 3 tipos de peligros que afectan la inocuidad alimenticia: biológico, químico y físico.

Peligro biológico:
Entre los 3 tipos de peligro, el peligro biológico es el elemento que representa el mayor riesgo para los humanos. Los riesgos están compuestos por parásitos, bacterias, virus y hongos. Son agentes patógenos que se encuentran generalmente en el ambiente donde estos alimentos de producen. La mayoría de estos agentes son controlados mediante la cocción y una buena manipulación y almacenaje.

Peligro químico:
Los peligros químicos se generan de forma natural o agregados durante cualquier etapa de su procesamiento. Los agentes químicos son responsables de enfermedades crónicas, de crear alimentos tóxicos, presencia de sustancias venenosas en los alimentos, etc. Estos elementos dañinos ponen en alto riesgo la salud de las personas, por lo que es importante hacer énfasis en el estado de la materia prima, además de conocer los procesos de producción, cosecha, procesamiento y almacenamiento.

Peligro físico: Los peligros físicos constan de objetos extraños presentes en los alimentos, pudiendo originar lesiones o enfermedades en las personas. Estos peligros se producen por prácticas de inocuidad alimentaria deficientes en cualquier punto de la cadena productiva. Un gran porcentaje de los daños que sufren las personas por el consumo de alimentos y bebidas provienen por los peligros físicos. Gran parte de las

lesiones o enfermedades son daños en piezas dentales, molestias gastrointestinales, cortes y quemaduras en la boca y garganta. Los objetos extraños suelen ser: plásticos, piedras, metales, vidrios, cáscaras, maderas, y barros.

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	09/2023

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.



	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR.CO.023 Versión: 1 Fecha: Memo (2023023863 - 14/08/2023) Página: 1 de 1

1. Tema: Inocuidad Alimentaria 2. Lugar: Hogar Clarita Santos 3. Fecha y hora: 15 Sep/23 2:15pm - 3:00pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Olga Patricia Gomez	35416880	Comunidad de cuidado clarita	Cocina	Planta	Patogu...@hotmail.com	313 3176129	Olga Patricia Gomez
2	Carmenza Palacios	52510662	Comunidad Vividuelo clarita	cocina	Planta	carmenza123	3123406009	Carmenza Palacios
3	Nancy Fernandez	52735407	Comunidad hogar clarita Santos	cocina	planta	nomireya@gmail.com	3197710764	
4	Aldemar Estupiñan Forero	3'146.416	Comunidad de cuidado Clarita	Gastronomo	Contratista	Aldemar@hotmail.com	3'146.416.	
5	Olga Pita	52.545.318	comunidad de cuidado Bosa	cocina	planta	...@hotmail.com	312 3760045	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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 INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		✓
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		✓
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		✓
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		✓

POSTEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		✓
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		✓
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		✓
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		X
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		X
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		X
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		X

POSTEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		X
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		X
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		X
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: JESIKA FIGUEROA NANCY FERNANDEZ FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		✓
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		✓
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		✓
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		✓

POSTEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: JESIKA FIGUEROA NANCY FERNANDEZ FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		✓
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		✓
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		✓
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		✓
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		✓
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		✓
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		✓

POSTEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		✓
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		✓
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		✓
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		/
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		/
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		/
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		/

POSTEST INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		/
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?		/
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?		/
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		/

GRACIAS ...

Powered by CamScanner