

ACTA N° 020

FECHA: Bogotá, abril, 11 de 2023.

HORA: 01:30 p.m. - 02:30 p.m.

LUGAR: Oficina de profesionales

TEMA: Capacitación BPM: Clasificación de los alimentos y microorganismos

ASISTENTES:

Cristian Cristancho – técnico en gastronomía

Marisela Rivera – Auxiliar de cocina

Nubia García – Auxiliar de cocina

Ana Samper – Auxiliar de cocina

Yulieth Vega – Auxiliar de cocina

Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria
2. Prestrest
3. Socialización
4. Postest
5. Dudas e inquietudes
6. Cierre

OBJETIVO: Socializar la clasificación de los alimentos de acuerdo a su nivel de riesgo para la salud pública, realizando un especial énfasis en la contaminación de tipo biológico y microbiológico, dando a conocer generalidades de los mismos.

INTRODUCCIÓN: Los alimentos contaminados microbiológicamente pueden representar un riesgo para la salud del consumidor final, por lo cual es importante identificar la clasificación de alimentos de acuerdo a sus condiciones y como estas pueden favorecer el crecimiento microbiano.

METODOLOGIA: Se comparte la presentación realizada en power point como ayuda visual mediante el grupo de WhatsApp del servicio de alimentos de tal manera que todos los participantes pueden tener acceso a la presentación desde sus teléfonos celulares. De igual manera se comparte tanto el pretest como el postest realizados en google formularios los cuales diligencian desde el teléfono. Durante la socialización se va explicando punto por punto los temas a tratar, finalmente se resuelven dudas e inquietudes de los participantes y se da cierre a la capacitación.

DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio.
2. Se realiza aplicación del pretest
3. Se realiza socialización del tema a tratar, clasificación de los alimentos y clasificación:
 - Contaminación en los alimentos: La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.
La resolución 2674 de 2016 define un alimento contaminado como: Alimento que presenta o 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.
 - Los alimentos se pueden clasificar de acuerdo a su riesgo para la salud pública de la siguiente manera:
 - ✓ **De mayor riesgo en la salud pública:** aquellos que puedan contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.
 - ✓ **De riesgo medio en la salud pública:** alimentos que puedan contener microorganismos patógenos, pero que normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de este o alimentos con baja probabilidad de contener microorganismos patógenos.
 - ✓ **De menor riesgo en la salud pública:** alimentos con poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y que no favorecen su crecimiento debido a las características del mismo, o alimentos que no contienen productos químicos nocivos.
 - Se comparte la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública contenida en la resolución 719 de 2015.
 - Se aborda en tema de microorganismos definición y generalidades.
 - ✓ Definición: Son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista y por ello se utilizan equipos especializados como los microscopios,

típicamente son organismos unicelulares, son considerados esenciales para la vida debido a su amplia diversidad y distribución en el planeta. Algunos de los organismos más estudiados pertenecen a grupos biológicos como lo son los protozoarios, algas, hongos y bacterias.

Desde el descubrimiento de los primeros seres microscópicos se han realizado diferentes clasificaciones de acuerdo al tema de estudio, por ejemplo, dividirlos en dos grandes grupos: benéficos y no benéficos según el impacto que causan en otros seres vivos o el ambiente.

- ✓ Generalidades: En las bacterias podemos encontrar grupos benéficos como la bacteria *Clostridium Lochheadii* o *Cillibacterium cellulosolvens* que habita en el estómago de las vacas (rumen) que les da la capacidad de digerir cierto tipo de alimento (pasto). Por otra parte, podemos encontrar bacterias como *Salmonella typhimurium* que cuando se encuentran en grandes cantidades en el estómago puede causar enfermedades intestinales.
- ✓ Los alimentos pueden contaminarse con microbios dañinos antes de comprarlos, o en casa si no se manipulan o cocinan adecuadamente. Como resultado, la intoxicación por alimentos puede afectar a familias individuales o puede ser parte de brotes más grandes
- ✓ Para el crecimiento de cada especie de microorganismo hay una temperatura mínima, óptima y máxima. Según la temperatura máxima estos se clasifican en psicrófilos, mesófilos y termófilos

4. Se realiza la aplicación del posttest
5. Se resuelven dudas e inquietudes
6. Se da cierre a la capacitación

Compromisos:

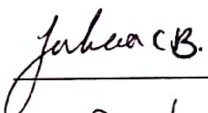
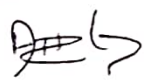
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM	Nutricionista	Mayo de 2023

Registro fotográfico



CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juliana Castro	Nutricionista	Comunidad de cuidado gratitud	
Disneyla Díaz	Coordinadora	Comunidad de cuidado gratitud	

Anexos: Planilla de asistencia

Elaboró: Juliana Castro

Pretest

Nombre	1. Que es un alimento contaminado	2. Como se define un alimento de mayor riesgo en salud pública	3. Que es un microorganismo	4. Nombre un microorganismo que pueda transmitirse por la ingesta de alimentos en mal estado	5.Cuál es la temperatura de la zona de riesgo para alimentos
Cristian Fernando Cristancho	es el que contiene agentes vivos (bacterias, virus, parásitos) o sustancias químicas (plaguicidas, hormonas) riesgosos para la salud del consumidor.	Aquellos que puedan contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	es un ser vivo o un sistema biológico que solo puede visualizarse con el microscopio.	Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos.	5 a 65 °C
Marisela Rivera real	Un alimento no apto para el consumo	Aquellos que puedan contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Son animales microscopios q contaminan los alimentos	Salmoeda	5 a 65 °C
Ana samper	Que presenta alguna aleracion física o química	Aquellos que puedan contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Organismo no visible que alera la composicion de los alimentos	Salmonera	5 a 65 °C

Yulieth vega	Es aquel que contiene una sustancia extraña de cualquier naturaleza	Aquellos que puedan contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es una bacteria que se produce en los alimentos y que se puede ver	La salmonella	5 a 65 °C
Nubia García Hernández	Es un alimento que presenta o contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza	Aquellos que puedan contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es un ser vivo pequeño que se ve mediante el microscopio es un organismo unicelular la	Salmonella	5 a 65 °C

Postest

Nombre	1. Que es un alimento contaminado	2. Como se define un alimento de mayor riesgo en salud pública	3. Que es un microorganismo	4. Nombre un microorganismo que pueda transmitirse por la ingesta de alimentos en mal estado	5.Cuál es la temperatura de la zona de riesgo para alimentos
Cristian Fernando Cristancho Cristancho	Alimento que presenta sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente	Aquellos que puedan contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista pueden ser observados con equipos especializados como los microscopios	Lactobacillus Bulgaricus	5 a 65 °C

Ana samper	Alimento que presenta en su composicion sustancias extrañas que pueden afectar al consumidor	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Son seres vivos que se pueden observar con ayuda de un microscopio	Streptococcus	5 a 65 °C
Nubia García Hernández	Es el que contiene bacterias virus o parásitos	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es un ser vivo que solo puede verse mediante un microscopio	Salmonella	5 a 65 °C
Yulieth vega	Es cuando presenta una sustancia estraña de cualquier naturaleza	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es una bacteria que se produce en los alimentos y que no se puede ver a simple vista	La salmonella	5 a 65 °C
Marisela Rivera real	Es un alimento no apto para el consumo	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es un animal microscopio El cual contamina los alimentos	La salmoeda	5 a 65 °C

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO VERANO DE ACUERDO
CON EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA

Lejías, derivados cárnicos y productos de cerámica	Vidrio, papel, plásticos, metales	Alimento de Sotomayor Biaggio en Salud Pública
Granos, aceites, especias, frutas y verduras	Alimentos y bebidas, cosméticos	Alimento de Biaggio Vidotto en Salud Pública
Productos con ingredientes naturales en el agua o derivados de los minerales (piedras)	Agua potable, bebidas, agua de mineralización, agua y derivados de aguas subterráneas	Alimento de Vidotto Biaggio en Salud Pública

Produção e distribuição de bens produzidos, distribuídos e comercializados	Produção e distribuição de bens produzidos	Atividade de Intercâmbio em Economia Pública
Indústria e produção de bens de consumo	Indústria e produção de bens de consumo	Atividade de Intercâmbio em Economia Pública
Atividade produtiva com componente econômico e social	Atividade produtiva e econômica	Atividade de Intercâmbio em Economia Pública
Atividade produtiva e econômica	Atividade produtiva e econômica	Atividade de Intercâmbio em Economia Pública

MICROORGANISMOS

Desde el descubrimiento de los primeros seres microscópicos se han establecido diversas instituciones de estudio al fin de educar, por etapas, a niños en sus grandes grupos humanos y en las formas más elevadas de la cultura en sus etapas de desarrollo.

[illegible]

Copyright © 2004 John Wiley & Sons, Ltd.

La consommation importante de vitamines comme la présence de vitamine E est essentielle en ce aliment qui contribue au maintien des os et des muscles.

ALIMENTO CONTAMINADO: alimento que presenta o contiene agentes bio-químicos extraños al cuerpo humano en cantidades superiores a las permitidas en los niveles nacionales, o en la práctica en niveles tecnológicos.

Revised: 2014-01-01

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO
CON EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA

<p>Plantas y otros vegetales (incluyendo hongos) y semi- vivales y subvivos (incluyendo algas, corales, algas marinas, hongos, protozoos, fucus y hongos de crecimiento)</p>	<p>Productos de tipo de agua con sabores naturales, sintéticos o de aromas y aditivos de origen, químicos, los que se consumen innecesariamente con los alimentos Fucus, fucus marinos, fucus fucus marinos, fucus fucus marinos, en sal y en otros tipos de tratamiento y químico</p>	<p>Alimento de tipo de agua (incluyendo fucus)</p>
<p>Controlado</p>	<p>Productos de tipo de agua y de los subproductos, químicos, sintéticos de origen</p>	<p>Alimento de tipo de agua (incluyendo fucus)</p>
<p>Se, fucus marinos, algas, subvivos, algas, algas, algas</p>		<p>Alimento de tipo de agua (incluyendo fucus)</p>
<p>Alimento para uso humano y animal</p>		<p>Alimento de tipo de agua (incluyendo fucus)</p>
<p>Alimentos congelados, que se pueden consumir en los platos (1 y 2), que se consumen en platos congelados o congelados</p>		<p>Alimento de tipo de agua (incluyendo fucus)</p>

MICROORGANISMOS

Las abstracciones pueden convertirse en **teoría** cuando se comprimen y se convierten en un concepto o concepto abstractamente como resultado. Se relacionan con abstractos puede afectar a teorías existentes o puede ser parte de una nueva teoría.

Para la construcción de un sistema de intercambio de calor, se requiere de intercambio de calor, de una temperatura mínima, de una mínima. Según la temperatura mínima, se clasifican en: sistemas de intercambio de calor y sistemas de intercambio de calor.

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Se majoritatea este în totală pălărie, este vorba de oarecare încredere în managementul subliniat. În România, o mare parte din populație este în totală pălărie, ceea ce înseamnă că nu are încredere în managementul subliniat.



Se elige el caso de la familia García, formada por: madre, dos hijos adolescentes y un hijo menor de edad. El hijo menor de edad es víctima de un maltrato físico y psicológico por parte de su madre, quien lo trata como un objeto, lo castiga y lo humilla constantemente. El hijo menor de edad es víctima de un maltrato físico y psicológico por parte de su madre, quien lo trata como un objeto, lo castiga y lo humilla constantemente.

« Les autres, désignés en la même manière, souffrent une grave conséquence de ce manque d'information : ils perdent à long terme la confiance en la communauté humaine et la confiance en eux-mêmes. Ils se désolent et se désespèrent, et finissent par perdre tout espoir de changement. »



MICROORGANISMOS

Este es el tipo de personas que no pueden ser observadas a simple vista y por eso se utilizan equipos especializados como los microscopios. Especialmente son organismos unicelulares, así como también existen para ti y para mí, en tu cuerpo humano y en el mundo.



Algunos de los organismos más estudiados pertenecen a grupos biológicos como el sistema endocrino, el sistema nervioso y los sentidos.

MICROORGANISMOS

El grupo de los bacilos rasificados pertenece al mismo género que el de los bacilos con mayor frecuencia en la leche, pero difiere en la estructura celular. Se observan a temperaturas de 22 a 25 °C.

Bacterias termófilas son aquellas que crecen mejor a temperaturas de 45 a 121°C. Se dividen en grupos de acuerdo al contenido de glicoproteína: *Candidatus*, *Ignicoccus*, *Halobacterium*, *Acetivibrio*, *Thermotoga*, *Thermoplasma*.

¹ Este tipo de células son las que crecen a temperatura de refrigeración. Las bacterias psicófilas se encuentran en el género *Halobacterium*, *Halobacterium*, *Halobacterium*, *Halobacterium*, *Halobacterium*.

Microorganismos usados en la industria

Table 5. Summary of journal's recommendations. *(Continued)*[illegible]

GRACIAS

 ALCALDÍA MAYOR DE 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: Capacitación BPM: Clasificación de los alimentos y microorganismos Lugar: Oficina profesionales Fecha y hora: 11/04/2023 - 1:30 - 2:30 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Fernando Cubello Cubello	1023929498	C.C.C Gratitud	Técnico en Gerencia	Tanakoengrgerencia2022@gmail.com	3142266781	Cristian Fernando Cubello
2	Mauricio Rivera Ral	5247757	C.C.C Gratitud	AUX cocina	mauricio.rivera79@gmail.com	3209109370	Mauricio Rivera
3	ANA DAMAZO	5198026	C.C.C Gratitud	AUX cocina	ana.damazo1@gmail.com	3123467001	ANA DAMAZO
4	Yolanda Vega	106793000	C.C.C Gratitud	AUX cocina	yolanda.vega@hotmail.com	3012216820	Yolanda Vega
5	NOBIA GARCIA H	52183671	C.C.C Gratitud	AUX cocina	NOBIA.garcia.h@gmail.com	3143993907	Nobia Garcia
6	Yolanda Castro B	1012449095	C.C.C Gratitud	Nutricionista	nutricionistagratitud@gmail.com	3115145430	Yolanda Castro

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.