ACTA N° 191

FECHA: Bogotá, abril, 25 de 2024.

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

LUGAR: Comunidad de cuidado gratitud

TEMA: Capacitación BPM: Clasificación de los alimentos y microorganismos

ASISTENTES:

Simón López – técnico en gastronomía
Katerines Mier – Auxiliar de cocina
Nubia García – Auxiliar de cocina
Ana Samper – Auxiliar de cocina
Evimileth Nieto – 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 y se comparte link por medio de google meet para el personal que no se encontraba en la unidad operativa. De igual manera se comparte tanto el pretest como el postest realizados en google formularios. 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 contender 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 Cilliobacterium 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 postest
5. Se resuelven dudas e inquietudes
6. Se da cierre a la capacitación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM	Nutricionista	Mayo de 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo de 2024

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

Powered by CamScanner

Registro fotográfico







Prestest

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. No nombre un microorganismo que pueda transmitirse por la ingesta de alimentos en mal estado	5. Cual es la temperatura de la zona de riesgo para alimentos
Ana Samper	Cuando altera su composición aspecto y ssbor	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es u ser vivo que solo se ve microscopio perjudicial al horganismosarmo	Sarmonela	5 a 65 °C
Evimileth Nieto Mejia	Que no cumple con sus características bien	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.	Un es un ser vivo que es microscopio	Mesofilos	5 a 7 °C
Simón López	Un alimento que no es acto para el consumo humano	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Un organismo vivo microscopico	Virus	5 a 65 °C

Katerin Mier	No acto para el consumo humano	Pueden 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.	Son los que solo se pueden ver por un microscopio	Salmonela	5 a 7 °C
Nubia García Hernández	Su aspecto no es agradable tiene mal olor	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Son aquellos solo se pueden ver microscopio	Salmonela	5 a 7 °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. No 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
Ana samper	Alimento que presenta o contiene agentes ylo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Microbio que solo se puede ver microscopio y es perjudicial al organismo	Salmonela	5 a 65 °C

Simón López	Alimento que presenta o contiene agentes ylo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Un ser vivo microscópico, que puede ser perjudicial para el ser humano	Salmonela	5 a 65 °C
Evimileth Nieto Mejia	Alimento que presenta o contiene agentes ylo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Solo se puede ver por un microscopio y es peligroso si se ingiere	Salmonela	5 a 7 °C
Nubia García Hernández	Alimento que presenta o contiene agentes ylo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es el que se puede ver por el microscopio	Salmonela	5 a 65 °C
Katerine Mier	Alimento que presenta o contiene agentes ylo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales	Aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.	Es un ser vivo microscópico que puede afectar la salud de una persona que coma un alimento contaminado por este.	Salmonela	6 a 65 °C

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y MICROORGANISMOS

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.

ALIMENTO CONTAMINADO. 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

Resolución 2674 de 2016

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- **De mayor riesgo en la salud pública:** aquellos que puedan contender 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 de los mismo, o alimentos que no contienen productos químicos nocivos.



RESOLUCIÓN 719 DE 2015

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

Leche, derivados lácteos y productos de imitación.	Mantequilla, postres, quesos	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Grasas, aceites, emulsiones grasas y ceras.	Grasas y aceites, margarina.	Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas o preparadas con leche u otra bebida.	Agua potable tratada, agua de manantial, hielo y helados de agua, agua saborizada.	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

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

Frutas y otros vegetales (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, leguminosas y aloe vera), algas marinas, nueces, semillas; frutas y hortalizas procesadas.	Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento X químico	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Confitería	Productos a base de cacao o sus subproductos, Caramelos, Gomas de mascar	Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública

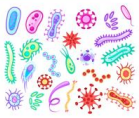
Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, leguminosas, excluidos los productos de panadería del grupo 7	Harinas y almidones, Cereales para el desayuno, Pastas alimenticias.	Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Pan y productos de panadería	Panes elaborados con diferentes tipos de harina (de trigo, maíz, arroz, etc.)	Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos	Carne y productos cárnicos comestibles, Derivados cárnicos	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

Pescados y productos de la pesca (moluscos, crustáceos y equinodermos)	Pescados y productos de la pesca, procesados	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Huevos y productos a base de huevo	Huevos y productos a base de huevo procesados	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Azúcar, productos cuyo componente principal es azúcar	Azúcar refinado y en bruto	Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Miel, cera y otros productos de origen apícola		Alimento de Menor Riesgo en Salud Pública

Sal, hierbas aromáticas, especias, condimentos, vinagre, sopas, salsas, ensaladas.	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Alimentos para usos nutricionales especiales	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en los grupos 1 a 14), este grupo comprende los platos preparados o combinados	Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

MICROORGANISMOS

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 protoozoarios, algas, hongos y bacterias.

MICROORGANISMOS

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

En las bacterias podemos encontrar grupos benéficos como la bacteria Clostridium Lochheadii o Cillobacterium cellulosolvens que habita en el estomago 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 estomago puede causar enfermedades intestinales.

MICROORGANISMOS

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

MICROORGANISMOS

Al grupo de las bacterias mesófilas pertenece la mayoría de la flora que se encuentra con mayor frecuencia en la leche, principalmente las bacterias lácticas. Sobreviven a temperaturas de 25 a 45 °C.

Bacterias termófilas son aquellas que crecen bien a temperatura de 45 a 55 °C, en este grupo están el Lactobacillus Bulgaricus, L. Fermenti, L. Lactis, L. Helveticus, L. Acidophilus Strepctococcus Termophilus

Bacterias psicrófilas son los que crecen a temperatura de refrigeración. Son bacterias psicrófilas los miembros del género Pseudomonas, Flavobacterium, Acinetobacter, Alcaligenes, Bacillus

Microorganismos usados en la industria

Tabla 1. Ejemplos de algunos microorganismos utilizados en industria.

Producto	Microorganismo productor
Cerveza	*Saccharomyces cerevisiae* y *Shizosaccharomyces pombe*
Insulina	*Escherichia coli*
Neomicina	*Streptomyces fradiae*
Pan	*Saccharomyces cerevisiae*
Penicilina	*Penicillium chrysogenum*
Queso	*Lactobacillus lactis ssp., Streptococcus thermophilus* y *Penicillium roqueforti*
Vino	*Acetobacter*
Yakult	*Lactobacillus casei*
Yogur	*Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*

GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTION DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo (20230033883 - 14/09/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: capacitacion BPM clasificacion de los alimentos y microorganismos 2. Lugar: Comunidad de cuidado gratitud 3. Fecha y hora: 25/04/2024 - 1:30 - 2:30pm.

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
21	Simon Lopez Rodriguez	1018445577	Comunidad de Cuidado Gratitud	Tecnico en Gastronomia	Contratista	simonlr-941@hotmail.com	3103670313	
22	Evimeleth Nieto Mejia	92528855	Comunidad de Cuidado Gratitud	operario de cocina	Contratista	evimilethn@gmail.com	3125700621	
23	Katherines Maria Mier de la Hoz	1085594549	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	katherinemier17@gmail.com	3004914030	
24	Nubia Garcia Hernandez	52183672	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	nubiagarciah74@gmail.com	3143993907	
25	Ana Astrid Samper Garcia	51.980.268	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	samperastrid@gmail.com	3123467004	ANA SAMPER

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