

EL FUTURO ES HUMANO

PLAN NACIONAL

Multimodal 2025

Fórmulas para la vida

Valores + Emociones + Competencias

Respeto + Alegría + Aprendizaje

21



suma_{5.0}



EL FUTURO ES HUMANO

Comunidad Nacional de Conocimiento en

Prevención de Peligros en el Sector Hoteles y Restaurantes

Fórmulas para la vida

Valores + Emociones + Competencias

Sabiduría + Alegría + Aprendizaje



Positiva Prevención



Hacienda

SESIÓN 6: PREVENCIÓN DE PATOLOGÍAS OCASIONADAS POR LAS MALAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

COMUNIDAD NACIONAL DE CONOCIMIENTO EN PREVENCIÓN DE PELIGROS EN EL SECTOR
HOTELES Y RESTAURANTES.

 mireya.delgadillosanchez@gmail.com

 3118121655

NUTRICIONISTA-DIETISTA Universidad Nacional de Colombia.
Magister en Alimentación y Nutrición, con énfasis en Planeación,
Administración y Evaluación de Programas de la Pontificia Universidad
Javeriana.
-Posgrados en Producción de Alimentos y Tecnología de Cereales.
-Diplomado en Riesgo Biológico.
-Diplomado en Planeación Educativa.



Ruta de conocimiento



01

SESIÓN 1:

ESTRATEGIAS EFICIENTES EN
SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO PARA EL SECTOR
HOTELES Y RESTAURANTES

02

SESIÓN 2:

EL SÍNDROME DE BURNOUT EN
LOS EMPLEADOS DEL SECTOR DE
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN
HOTELES Y RESTAURANTES

03

SESIÓN 3:

¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE
PREVENIR RIESGOS EN EL SECTOR
DE HOTELES Y RESTAURANTES?

04

SESIÓN 4:

CÓMO FORTALECER LAS
RELACIONES ENTRE LOS
EMPLEADOS DEL SECTOR HOTELES
Y RESTAURANTES, ¿QUÉ
BENEFICIOS PRODUCE?

05

SESIÓN 5:

ACTUALIZACIÓN GENERAL DE LAS
NORMAS RELACIONADAS CON
LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
EN HOTELES Y RESTAURANTES

06

SESIÓN 6:

PREVENCIÓN DE PATOLOGÍAS
OCASIONADAS POR LAS
MALAS PRÁCTICAS DE
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

EVALUÉMONOS



Fórmulas para la vida

Valores + Emociones + Competencias

Respeto + Gratitud + Ética y sostenibilidad

**"FRESCURA, SABOR, EXCELENCIA Y
CALIDAD."**

TODO EN UN MISMO LUGAR.

ANÓNIMO.

CONTENIDO



01

Importancia de la
Seguridad Alimentaria.



05

Control de temperatura en
la producción de alimentos



02

Principales patógenos
en alimentos..



06

Capacitación en
seguridad alimentaria



03

Buenas Prácticas de
Manufactura.



07

Monitoreo y control de la
seguridad alimentaria.



04

Control de plagas en la
producción de alimentos.



08

Recomendaciones
generales.



OBJETIVOS

01

Hacer un recuento de la importancia de la prevención.

02

Identificar los factores de riesgo.

03

Establecer pautas para la producción de alimentos.

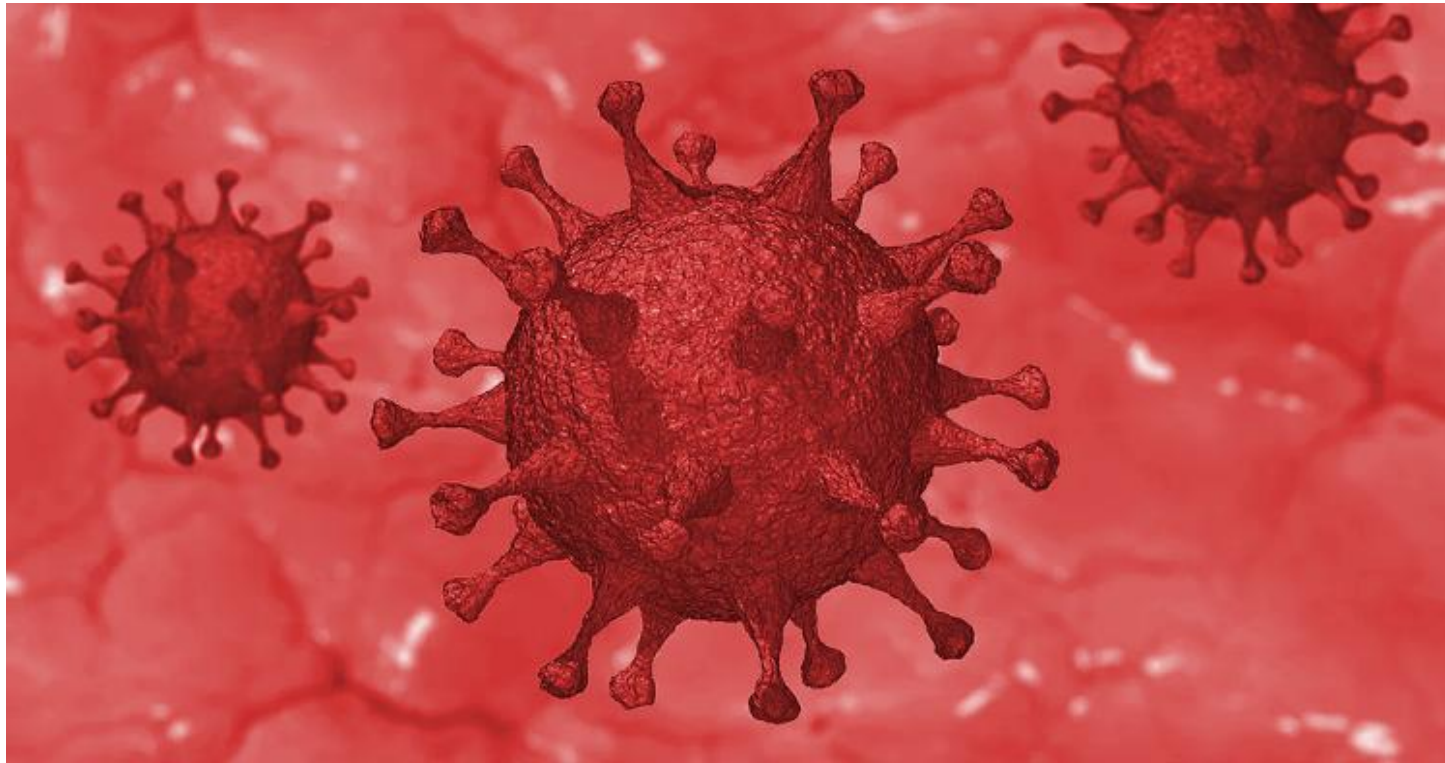
QUE ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



DEFINAMOS

En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996 (PDF) se definió que la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana.

Principales patógenos



Gran variedad

Campylobacter : la responsable de la mayor parte de la gastroenteritis del mundo.

Salmonella : es una de las causas de intoxicaciones alimentarias más frecuente.

Listeria : puede sobrevivir e incluso multiplicarse (aunque muy lentamente), a temperaturas de refrigeración, por lo que puede sobrevivir meses incluso dentro de nuestra nevera.

E. Coli : La mayor parte de las infecciones por *E. coli* son inofensivas, pero algunos tipos pueden provocar diarrea grave, a menudo sanguinolenta, acompañada de cólicos abdominales, sin fiebre o con fiebre moderada

S. aureus: es de mención especial porque produce **toxinas estafilocócicas**, enterotoxinas muy resistentes que **una vez formadas en el alimento son difíciles de eliminar** porque son muy resistentes al calor y a la congelación.

Para prevenir las toxiinfecciones por enterotoxinas estafilocócicas se recomiendan unas **correctas prácticas de higiene, manipulación y conservación a lo largo de la cadena alimentaria**, especialmente en alimentos que vayan a consumirse crudos.

PROCESOS

4 PASOS PARA OBTENER LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



LIMPIAR 💧



SEPARAR ⬅ ➡



COCINAR 🍴



ENFRIAR ❄

LIMPIAR

1. Lavado de manos antes de manipular alimentos.
2. Lavar frutas y verduras con agua corriente.
3. Utilizar utensilios limpios.
4. Limpiar las superficies de trabajo después de cada uso.
5. Almacenar alimentos adecuadamente.



SEPARAR

Una vez limpios los alimentos se deben separar adecuadamente.



COCINAR

A temperaturas adecuadas y manteniendo control.



ENFRIAR Y ALMACENAR

En recipientes limpios y adecuados.



Contaminación cruzada en alimentos

La contaminación cruzada representa un alto riesgo para la industria de alimentos. Cuando no se toman todas las medidas necesarias para evitarla, existe peligro de propagación de enfermedades de transmisión alimentaria.



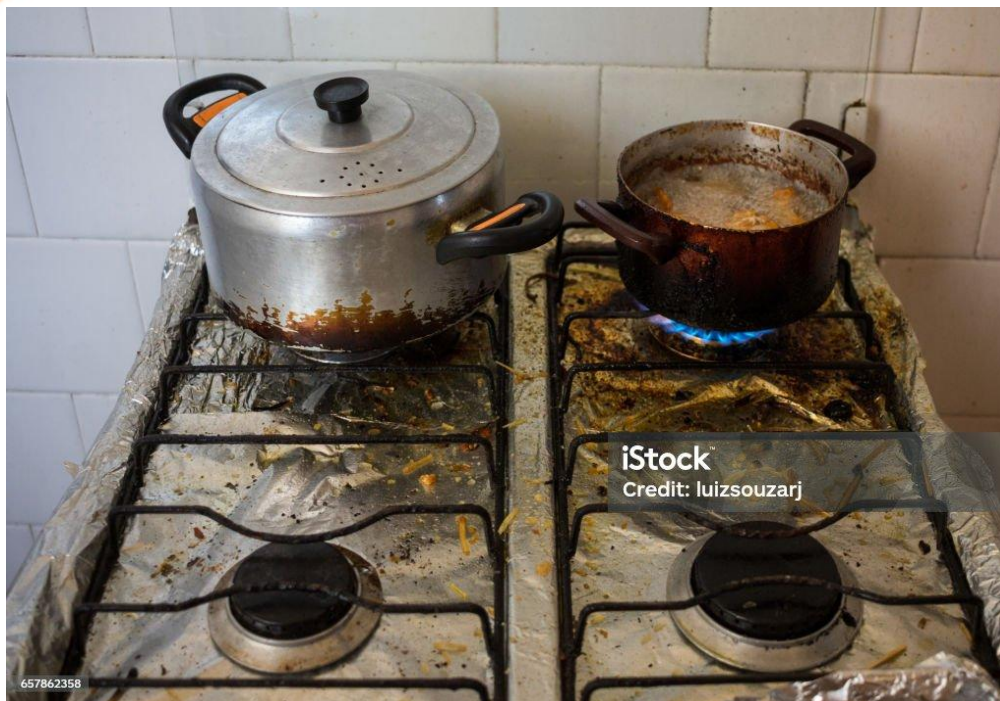
Contaminación cruzada



Control de plagas.

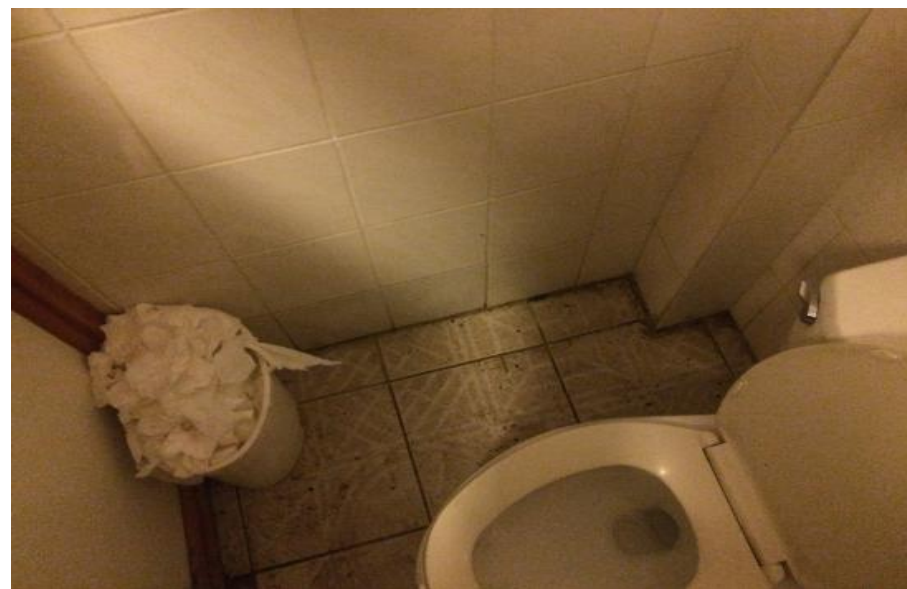
El control de la higiene en cada uno de los procesos que se realizan para la producción y preparación de alimentos es el que garantiza la seguridad alimentaria para el consumidor final.





Cocinas y utensilios sucios y tóxicos.

Hoteles



HOTELES Y HOSPEDAJES



BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en alimentos son un conjunto de normas de higiene y seguridad que garantizan la **inocuidad** de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción. Su objetivo es prevenir la contaminación y asegurar que los productos alimenticios sean seguros para el consumo humano, desde su manipulación y preparación hasta su envasado, almacenamiento y distribución.

Conclusiones y recomendaciones.

1. La calidad de un alimento está determinada por la inocuidad y esta depende de los procesos de higiene y manipulación de los mismos.
2. Siempre debemos tener en cuenta las recomendaciones de aseo tanto personal como de alimentos, utensilios, etc.
3. Capacitarnos en seguridad alimentaria es un valor agregado que dará frutos en el servicio que se presta y el alimento terminado.
4. Recordemos que cliente satisfecho trae más cliente y turista satisfecho también.

"Felices fiestas "



BIBLIOGRAFÍA

- <https://personaconsumidora.elika.eus/patogenos-mas-importantes/>
- <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
- [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad Nuevo/decreto%203075%20DE%201997.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad+Nuevo/decreto%203075%20DE%201997.pdf)



GRACIAS



PREGUNTAS

EVALUÉMONOS



Fórmulas para la vida

Valores + Emociones + Competencias

Respeto + Gratitud + Ética y sostenibilidad

Recuerda que POSITIVA tiene para ti:



<https://posipedia.com.co/>



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos



¿Quieres profundizar tus conocimientos y
potenciar tus competencias en SST?

¡Capacítate y fortalece
la seguridad de tu empresa!

CURSOS

**VIRTUALES SG-SST
DE 50 Y 20 HORAS**

Escanea e insíbete



Para trabajadores de todas las empresas, áreas y sectores.

¡TE ESPERAMOS!



Conoce cómo

descargar los certificados de las acciones educativas

01



Paso 1:
Escanea el código QR

02

Consulta tu certificado

Descarga el certificado y/o constancia de participación a las acciones educativas Positiva.

Para iniciar el proceso de descarga debes ingresar tu número de documento (sin espacios, puntos y comas) y luego dar clic en el botón "Consultar".

Tipo de identificación
Escoge tu tipo de identificación

Numero de documento

Consultar

Paso 2:
Selecciona el **tipo de documento** y escribe el **número**, una vez diligenciados da clic en consultar.

03

Consultar certificados

Datos del Usuario

Documento:
Nombre:
Total horas: 205

No	Acción educativa	Fecha de Certificación	Duración en horas	Modalidad	Descarga
1	CERTIFICACION INTERNACIONAL COMO ENTRENADOR LUGOS NIVEL I	2023-05-14	0	PRESENCIAL	
2	CONGRESO TECNICO EN PROMOCION Y PREVENCIÓN 2024 BOGOTÁ MAS POSITIVA	2024-10-16	0	PRESENCIAL	
3	CURSO VIRTUAL DE 20 HORAS ACTUALIZACIÓN DEL PROCESO EDUCATIVO VIRTUAL DE 90 HORAS 902091	2024-04-15	20	VIRTUAL	
4	CURSO VIRTUAL DE 50 HORAS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2023-09-05	50	VIRTUAL	

Paso 3:
Encontrarás tu historial académico y podrás generar la descarga de tu certificado en el icono



**¡CONÉCTATE
A NUESTRO CANAL
de WhatsApp!**

POSITIVA PREVENCIÓN



Descubre campañas, novedades y tips en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que te ayudarán a fortalecer tu bienestar y la cultura de prevención laboral.

**¡Únete y sé parte de la
comunidad de Positiva!**