

TALLERES SOMEICCA KIDS

**Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad
para Consumidores de Alimentos A.C.**



ME QUIERO, ME CUIDO.

Objetivo: Que los participantes integren conocimientos de dieta correcta, actividad física, autoestima; para establecer patrones de consumo y hábitos que favorezcan la salud.



BAILANDO CON LOS ALIMENTOS.

Objetivo: A través de diversas canciones y ritmos que hablan de los alimentos, conocer a las macromoléculas (proteína, grasas, vitaminas, minerales, agua y carbohidratos) y reconocer sus funciones en nuestro cuerpo.

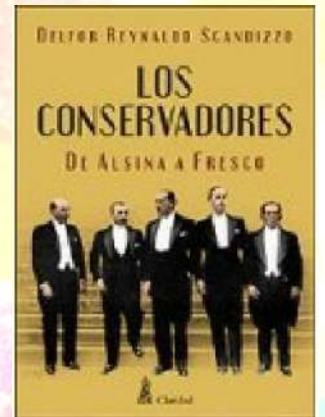


LAS ABEJAS Y EL ABASTO DE LOS ALIMENTOS.

Objetivo: Entender la importancia de las abejas en la producción de alimentos, los cuidados que requieren y cómo podemos ayudar a su rescate con pequeñas acciones.



¡LOS CONSERVADORES AL RESCATE!



Objetivo: Los participantes aprenderán sobre los conservadores, sus usos y su inocuidad; así como la reglamentación para usarlos.



LOS SABORES, UNA FUSIÓN INCREÍBLE.

Objetivo: Los participantes aprenderán a través de experiencias sensoriales los diferentes gustos y como la integración de ellos generan sabores, los diferentes tipos de sabores que podemos encontrar en los alimentos, su inocuidad y su reglamentación.



MANITAS LIMPIAS.



Objetivo: Los participantes aprenderán a través de relatos la importancia de un correcto lavado de manos y los microorganismos que participan en las enfermedades derivadas de malos hábitos y la omisión del lavado de manos.



Día
Mundial del 
Lavado de Manos
15 de Octubre

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN; LOS SUPERHÉROES QUE SALVAN VIDAS.

Objetivo: Los participantes conocerán la diferencia entre limpieza y desinfección, así como su aplicación correcta en el lavado de frutas, hortalizas y superficies.



TOXINAS EN MIS ALIMENTOS.

Objetivo: El participante conocerá las principales toxinas que pueden formarse en los alimentos por la presencia de microorganismos.



¿QUÉ DICE ESTA ETIQUETA?

Objetivo: Los participantes aprenderán a leer etiquetas y la importancia de la información que presentan.

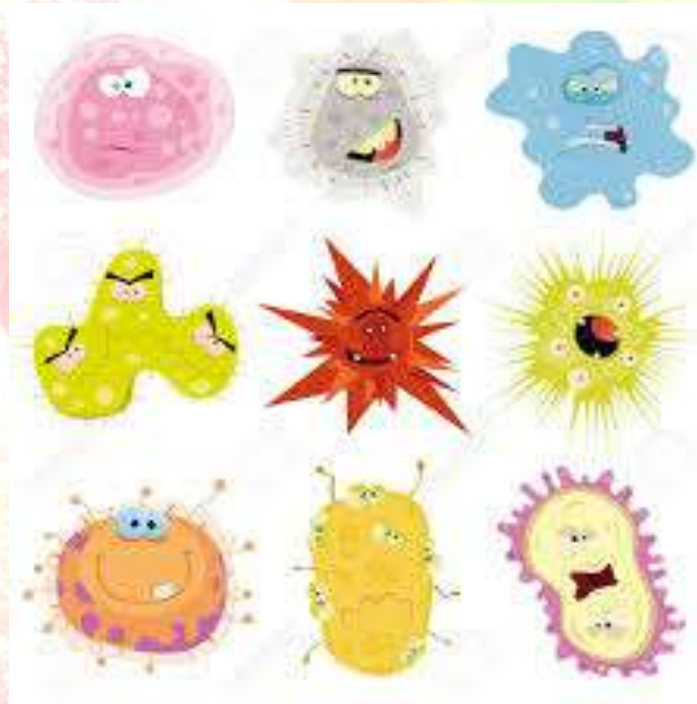


Nutrition Facts	
Serving Size 1 cup (240g)	
Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 250	Calories from Fat 110
	% Daily Value*
Total Fat 12g	24%
Saturated Fat 3g	6%
Trans Fat 3g	6%
Cholesterol 30mg	60%
Sodium 470mg	94%
Potassium 700mg	140%
Total Carbohydrate 31g	62%
Dietary Fiber 0g	0%



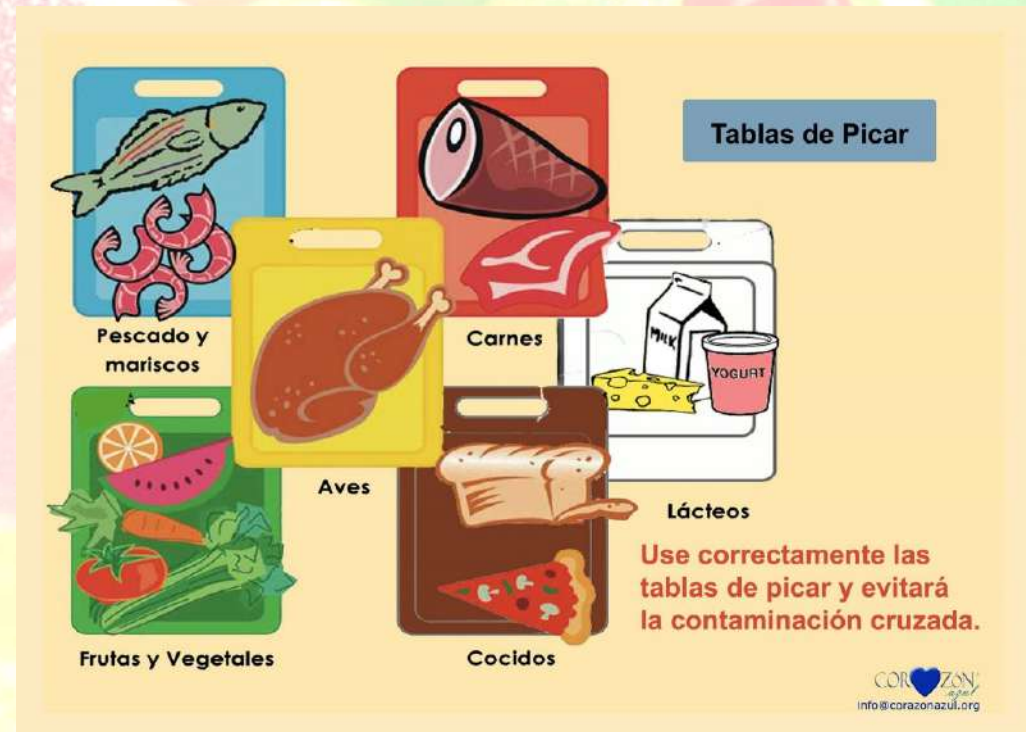
LOS MICROORGANISMOS; HÉROES O VILLANOS.

Objetivo: Los participantes aprenderán sobre microorganismos probióticos (benéficos) y patógenos (que causan enfermedades).



DISEÑO HIGIÉNICO PARA NIÑOS.

Objetivo: Que los participantes aprendan la importancia de la prevención de la contaminación cruzada en su casa, tanto en la cocina como en los materiales que se usan y su limpiabilidad.



LO QUE DEBES SABER DE LA ALIMENTACIÓN DE TUS MASCOTAS.

Objetivo: Los participantes aprenderán cual es la dieta correcta para sus mascotas (perros y gatos) , así como los alimentos que no deben de consumir y por qué.



i

COSAS QUE NO DEBES DARLE A TU PERRO



 BEBIDAS ALCOHÓLICAS causa: intoxicación • coma • muerte	 AGUACATE causa: vómito • diarrea
 HUESOS DE POLLO O PESCADO causa: cortes en el estómago	 NUECES Y MACADAMIAS causa: daño en el sistema nervioso y músculos
 AJO Y CEBOLLA causa: daño en la sangre • anemia	 UVAS causa: daño en los riñones
 LECHE causa: diarrea	 PASAS causa: daño en los riñones
 CAFÉ causa: vómito • diarrea tóxico para el corazón y el sistema nervioso	 CHOCOLATE causa: problemas en el corazón y el sistema nervioso • muerte



SOMEICCA

**HACIA UNA CULTURA DE CALIDAD EN EL CONSUMO
DE ALIMENTOS
“CUCCAL”**



¡CONTÁCTANOS!

M.V.Z. Coral Paz Lemus
Coordinadora Ejecutiva SOMEICCA
e-mail: cuccalmexico@yahoo.com.mx

Q.A. Ameyalli Vázquez Hernández
Asistente Ejecutiva SOMEICCA
e-mail: becariosomeicca@yahoo.com.mx

Tel. 56 77 86 57



@someiccamexico



@SOMEICCA



@someicca.mexico

someicca.com.mx



@someiccacuccal

