Lugar	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA
Fecha	28/11/2024
Tema	TEMA: Tipos y prevención de la contaminación de los alimentosy formato preparación de alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Preparación de la socialización 2. Convocatoria al equipo manipulador de alimentos 3. Aplicación de pre-test 4. Desarrollo de la actividad 5. Aplicación de post test 6. Fin de la actividad Objetivo: Brindar conocimientos teóricos y prácticos a las manipuladoras de alimentos sobre los tipos de contaminación de los alimentos (física, química y biológica) y las medidas de prevención necesarias, con el fin de promover la implementación de buenas prácticas de manipulación que garanticen la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de las personas mayores. INTRODUCCIÓN: La contaminación de alimentos se refiere a la presencia de agentes o sustancias indeseadas que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos, representar un riesgo para la salud de los consumidores y afectar su calidad nutricional y organoléptica. Según su naturaleza, la contaminación se clasifica en física, química y biológica. Cada tipo presenta causas específicas y estrategias de prevención que deben ser adoptadas en todas las etapas de la cadena alimentaria. • **1. Tipos de contaminación de alimentos** • **1.1. Contaminación física** La contaminación física ocurre cuando materiales extraños, como fragmentos de vidrio, metales, plásticos, cabellos, uñas o tierra, se introducen en los alimentos. Esta contaminación puede derivarse de fallas en los procesos de producción, manipulación inadecuada o condiciones deficientes en el entorno de trabajo. **Prevención:** • Mantener ambientes de trabajo limpios y ordenados. • Utilizar ropa y equipos de protección personal adecuados (gorros, guantes, uniformes). • Inspeccionar materias primas y equipos antes de su uso. • Implementar protocolos para evitar la caída de objetos pequeños en los alimentos. • **1.2. Contaminación química** Se da cuando los alimentos entran en contacto con sustancias químicas nocivas, como pesticidas, detergentes, desinfectantes, metales pesados, aditivos en exceso o residuos de medicamentos veterinarios. Esta contaminación puede ocurrir durante la producción, procesamiento o almacenamiento de los alimentos. **Prevención:** • Almacenar productos químicos lejos de los alimentos.

- Utilizar detergentes y desinfectantes en las concentraciones recomendadas.
- Evitar el uso de recipientes no aptos para el contacto con alimentos.
- Capacitar al personal sobre el manejo seguro de productos químicos.
- **1.3. Contaminación biológica**

Es la más común y peligrosa, provocada por microorganismos como bacterias (Salmonella, Listeria, E. coli), virus (Norovirus, Hepatitis A), hongos y parásitos. Estos agentes pueden proliferar en alimentos debido a condiciones inapropiadas de manipulación, almacenamiento o preparación, generando enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Prevención:

- Garantizar la higiene personal y de las instalaciones.
- Aplicar el lavado y desinfección de manos antes de manipular alimentos.
- Controlar la temperatura de cocción, refrigeración y almacenamiento.
- Separar alimentos crudos de cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- **2. Factores que contribuyen a la contaminación de alimentos**

Existen múltiples factores que incrementan el riesgo de contaminación, entre ellos:

- Falta de capacitación en buenas prácticas de manipulación.
- Equipos y utensilios sucios o en mal estado.
- Manejo inadecuado de residuos y desperdicios.
- Presencia de plagas en áreas de manipulación de alimentos.
- **3. Importancia de la prevención de la contaminación**

Garantizar la inocuidad alimentaria es esencial para proteger la salud pública y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Esto implica no solo la adopción de buenas prácticas de manipulación, sino también la educación continua del personal involucrado en la preparación y distribución de alimentos. La implementación de estas medidas contribuye al cumplimiento de normativas sanitarias y a la satisfacción del consumidor.

- **4. Estrategias educativas para manipuladoras de alimentos**

La formación de manipuladoras de alimentos debe enfocarse en:

- Sensibilización sobre los riesgos asociados a la contaminación.
- Técnicas efectivas de higiene personal, utensilios e instalaciones.
- Correcto manejo de la cadena de frío.
- Reconocimiento de situaciones que favorecen la contaminación y cómo actuar frente a ellas.

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

1. A través de plataforma de comunicación WhatsApp, se realiza la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, para el día 25 de noviembre de 2024, en el servicio de alimentos de la comunidad de cuidado.

2. Se realiza entrega de pretest, para evaluar los conocimientos relacionados con la temática que corresponde

3. Se realiza ejercicio práctico con el equipo manipulador de alimentos, donde se busca identificar los posibles factores que impliquen un riesgo de contaminación en el servicio.

4. Identificación del formato preparación de alimentos: Se Realizo la socialización

	de formato preparación de alimentos y se explicó cada una de las casillas que se deben diligenciar, dentro de las que se encuentran estrategias como el lavado y desinfección de alimentos y reporte de temperaturas que pueden ayudar a mantener la inocuidad de los alimentos. 5. Se realiza la aplicación del post test al equipo manipulador, con el fin de identificar el aprendizaje de los temas desarrollados. 6. Se finaliza la socialización, agradeciendo por la asistencia y resolviendo dudas que se generaron.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Luisa Camila Vargas Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima
	Fernando Salcedo Méndez	Coordinador	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar con la entrega de los respectivos refrigerios según la necesidad de las personas mayores	Equipo Servicio de alimentos	Durante la ejecución del convenio 8141 de 2024
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de Diceiembre de 2024		
Elaboró	Nutricionista de la comunidad de cuidado		

Registro fotográfico





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Tipos y prevención de la contaminación de los alimentos y Formula preparación de alimentos. 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Susaima 3. Fecha y hora: 28/11/2024

4. Nombre responsable: Luisa Camila Vargas Sánchez 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Paola Riano	CC	1070982395	Hogar san Jose	Aux Cocina	Contratista	Paolariano709@gmail.com	3114855795	Paola Riano
2	Luz Mery B	C.C	1013617266	Hogar San Jose	Aux cocina	contratista		3163810413	Luz Mery B
3	Martha tellez	cc	1070814979	Hogar San Jose	Aux cocina.	contratista.		3105726229.	Martha tellez.
4	Adriana lucia S	cc	1003560956	Hogar San Jose	Tecnico Cocina	contratista	adrianalucia.silva16@gmail.com	3186051501	Adriana Silva.
5	Aleksa Andrade	cc	1130984076	Hogar san Jose	Aprendiz Sena	Contratista	andradecarrilloaleksa@gmail.com	3227846595	
6	Angelica Mendez	cc	1070780289	Hogar San Jose	Aux Cocina	Contratista	Mendezgarcia angelica29@gmail	3135481799	Angelica M
7	Jeniffer Leal L	CC	1140821810	Hogar San Jose	Aux cocina	Contratista		3227483358	Jeniffer Leal
8	Fernanda Hernandez	cc	1054553440	Hogar San Jose	Aux cocina	Contratista		3235771202	Fernanda H.
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"
Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Martha Tellez - Lecia S.

PRE TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?
a) Restos de detergente en una superficie.
b) Crecimiento de moho en un alimento.
c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?
a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
c) Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?
a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?
a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?
a) Física.
b) Química.
c) Biológica.
d) Ambiental.

POS TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?
a) Restos de detergente en una superficie.
b) Crecimiento de moho en un alimento.
c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?
a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
c) Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?
a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?
a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?
a) Física.
b) Química.
c) Biológica.
d) Ambiental.

Jenifer Leal L. - Fernanda H.

PRE TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?

a) Restos de detergente en una superficie.
b) Crecimiento de moho en un alimento.
✓ c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?

✓ a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
c) Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?

a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
✓ b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?

✓ a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?

a) Física.
b) Química.
✓ c) Biológica.
d) Ambiental.

POS TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?

a) Restos de detergente en una superficie.
b) Crecimiento de moho en un alimento.
✓c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?

✓a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
c) Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?

a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
✓b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?

✓a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?

a) Física.
b) Química.
✓c) Biológica.
d) Ambiental.

Angelica Mendez - Alexsa Andrade

PRE TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?

a) Restos de detergente en una superficie.
b) Crecimiento de moho en un alimento.
→ c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?

→ a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
c) Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?

a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
→ b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?

→ a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?

a) Física.
b) Química.
→ c) Biológica.
d) Ambiental.

POS TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?

a) Restos de detergente en una superficie.
b) Crecimiento de moho en un alimento.
→ c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?

→ a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
c) Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?

a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
→ b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?

→ a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?

a) Física.
b) Química.
→ c) Biológica.
d) Ambiental.

Paula Riaño - Luz Mery R.

PRE TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?
a) Restos de detergente en una superficie.
(b) Crecimiento de moho en un alimento.
c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?
a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?
a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?
a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?
a) Física.
(b) Química.
c) Biológica.
d) Ambiental.

POS TEST

¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física en los alimentos?
a) Restos de detergente en una superficie.
b) Crecimiento de moho en un alimento.
c) Presencia de fragmentos de vidrio en el alimento.
d) Exceso de pesticidas en una fruta.

¿Cuál es la principal causa de la contaminación biológica en los alimentos?
a) Almacenamiento a temperaturas inadecuadas.
b) Uso excesivo de desinfectantes.
c) Contacto con utensilios oxidados.
d) Presencia de partículas de plástico.

¿Qué acción previene la contaminación cruzada?
a) Utilizar un mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
b) Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Almacenar alimentos químicos junto con alimentos frescos.
d) Desinfectar los alimentos después de cocinarlos.

¿Qué medida es adecuada para prevenir la contaminación química en los alimentos?
a) Separar alimentos crudos de cocidos.
b) Usar detergentes en concentraciones recomendadas.
c) Controlar la temperatura de refrigeración.
d) Utilizar utensilios de madera en la preparación.

¿Qué tipo de contaminación ocurre cuando un alimento está expuesto a bacterias como Salmonella?
a) Física.
b) Química.
c) Biológica.
d) Ambiental.