ACTA GENERAL SOCIALIZACION ¿QUÉ ES Y COMO PREVENIR LA CONTAMINACION CRUZADA?

FECHA: Bogotá, 28/11/2024.

HORA: 12: 29pm

LUGAR: Vía Virtual Whatsapp

TEMA: ACTA GENERAL SOCIALIZACION ¿QUÉ ES Y COMO PREVENIR LA CONTAMINACION CRUZADA?

ASISTENTES: Talento Humano jardín salamandra

OBJETIVO: Sensibilizar y capacitar al talento humano sobre qué es la contaminación cruzada, sus riesgos y cómo prevenirla en el ámbito laboral o doméstico, garantizando buenas prácticas de manufactura

ORDEN DEL DÍA:

1) Saludo.

2) Tema.

3) Objetivo.

4) Desarrollo de la reunión

5) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 12:29pm se envía al equipo de talento humano un folleto acerca de ¿qué es y cómo prevenir la contaminación cruzada?

En el folleto se puede apreciar lo siguiente:

1. **Definición de Contaminación Cruzada:**
   Se explicó que la contaminación cruzada es el proceso por el cual microorganismos, alérgenos u otros contaminantes pasan de un alimento, utensilio, superficie o equipo a otro, provocando riesgos para la salud de los consumidores. Puede ocurrir en tres formas principales:

- De alimentos crudos a alimentos cocidos.
- Entre utensilios o equipos contaminados y alimentos limpios.
- A través de las manos o ropa de los manipuladores

2. **Causas Principales:**

- Uso de utensilios sucios o compartidos sin lavar adecuadamente.
- Almacenamiento incorrecto de alimentos crudos y cocidos.
- Higiene deficiente de las manos o de las superficies de trabajo.

3. **Consecuencias:**

- Intoxicaciones alimentarias.
- Reacciones alérgicas graves.
- Pérdida de calidad de los alimentos.

4. **Medidas de Prevención:**

- **Higiene Personal:**
  - Lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos, después de tocar alimentos crudos o después de usar el baño.
  - Uso de guantes y redes para el cabello cuando sea necesario.
- **Separación de Alimentos:**
  - Almacenar alimentos crudos separados de los cocidos o listos para consumir.
  - Usar tablas y cuchillos distintos para carnes crudas, vegetales y alimentos cocidos.
- **Limpieza y Desinfección:**
  - Limpiar y desinfectar todas las superficies, utensilios y equipos después de cada uso.
  - Mantener una adecuada limpieza en los refrigeradores y áreas de almacenamiento.
- **Capacitación Continua:**
  - Participar regularmente en talleres y capacitaciones sobre manejo seguro de alimentos.

5. **Compromisos:**
   Los asistentes acordaron implementar las medidas discutidas y promover una cultura de higiene y seguridad alimentaria en sus áreas de trabajo o actividades diarias.

EVIDENCIA DEL FOLLETO



EVIDENCIAS DE ENVIO DE FOLLETO AL EQUIPO PEDAGOGICO Y EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES





ELABORADO POR: Yeni Patricia Morales Responsable del servicio
Leidy Paola Duque u Profesional de atención a primera infancia

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	

María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Lida Teresa Forero	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Carolina Ruiz Leuro	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Deisy Camacho	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
María Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	