ACTA N°

LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM: CONTAMINACION FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACION EN LOS ALIMENTOS Y PLAN DE SANEAMIENTO

FECHA: 28 de Febrero de 2025

HORA: 9:00 -11:00 AM

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Las Buenas Prácticas De Manufactura Bpm: Contaminación; Fuentes Y Tipos De Contaminación En Los Alimentos

ASISTENTES: Responsable del servicio, Asistente administrativo, Profesionales en atención a la primera infancia, Auxiliares en atención a la primera infancia, Manipuladoras de alimentos y Personal de aseo e higiene.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización Contaminación de los alimentos Y Plan de saneamiento.
3. Talento Humano
4. Firma acta

DESARROLLO:

El día de hoy, se da inicio a la sesión 1,2 del Plan de Capacitación en Buenas Prácticas de Mano factura, con algunas generalidades y recordando algunos temas del mes pasado. Posteriormente la nutricionista Helena Inés López, entrega a cada uno de los participantes una hoja con el pre test con el fin de conocer los conceptos y conocimientos previos que se tiene del tema que se trabajará en la sesión de hoy, dando un espacio de 10 minutos para su ejecución. Después de esto, se dio inicio a las secciones faltantes haciendo uso de diapositivas.

La manipulación de alimentos requiere mantener unas condiciones de higiene apropiadas, dado que está en riesgo la salud pública. La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) han identificado 5 normas de higiene durante la manipulación de alimentos, que detallamos a continuación: En jardines infantiles que comparten el servicio de alimentos para la atención diurna y nocturna, puede contar con la misma documentación de BPM.

¿Qué se considera contaminación de alimentos? Podemos definir contaminante o peligro alimentario como cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

1. Peligros físicos

   Son cuerpos extraños que generalmente son apreciados por el ojo humano, tales como cristales, pepitas, huesos, espinas, cáscaras, plásticos, efectos personales (anillos, pendientes, relojes, colgantes, etc.). Generalmente se presentan de forma accidental durante su elaboración.

2. Peligros Químicos

   - La contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Ejemplos: Residuos de plaguicidas, Fertilizantes, Medicamentos, metales, tintas de impresión, aditivos alimentarios y colorantes no aprobados.

3. Peligros Biológicos

   - Causada por la presencia de microbios, hongo t/o sus toxinas en los alimentos. Este es un tipo de contaminación muy frecuente tanto en hogares como en restaurantes. Normalmente es la causa principal de las enfermedades transmitidas por los alimentos y por lo tanto es el tipo de contaminación con la que debemos de tener más cuidado.

   La contaminación puede ser: - Contaminación por bacterias, virus, etc.

- B - Contaminación por residuos tóxicos, plaguicidas, disolventes, etc. Los organismos más frecuentes en el trabajo de manipulador son las bacterias y las levaduras (hongos).

  Factores de contaminación de alimentos

  > 100°C COCINADO Casi todos los Microorganismos mueren

2. Actividad de Agua (AW)

   Es el agua libre que posee un alimento y que sirve de medio para la proliferación de bacterias Los alimentos deshidratados, tienen poca agua libre y su vida útil de consumo es mayor.

   Ejemplos: pasas y frutas secas, charqui, chalonas, cecinas y pescado seco salado, otros.

3. Acidez (pH)

   Conocido como pH, es un factor principal para la supervivencia y crecimiento de microorganismos. Los alimentos ácidos como los encurtidos tienen vinagre que inhibe el crecimiento microbiano alargando el periodo de aptitud para su consumo.

4. Composición

- La mezcla de ciertos ingredientes como salsas o cremas a base de leche, huevos o queso fresco; los rellenos de pavos, de empanadas o pasteles; entre otros, pueden favorecer el
- crecimiento de los microbios ya presentes. Hay que guardar los alimentos a temperaturas bajas.

Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de alimentos

El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora. A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador, son las siguientes:

- Optimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.
- Higiene personal: Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón.
- Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.
- Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador.
- Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo.
- Dotación: La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del Plan: a) Programa de limpieza y desinfección. b) Programa de desechos sólidos. c) Programa de control de plagas. d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Limpieza y desinfección
Se debe mantener la máxima limpieza en el personal, en las instalaciones y en los utensilios. La limpieza es básica en el trabajo de un manipulador para poder manipular los alimentos sin riesgos innecesarios.
Las tareas de limpieza pueden dividirse en:

1. Limpieza de utensilios de cocina y piezas desmontables
Los pasos a seguir son:
• Eliminar con un cepillo los restos de comida.
• Remojar y enjuagar los útiles en agua caliente.

• Lavar con agua caliente (40o-50oC) con solución detergente.
• Aclarar o enjuagar con abundante agua corriente para quitar totalmente el detergente.
• Desinfección:
Inmersión durante 2 minutos en agua caliente (80oC).
Inmersión durante 1 minuto como mínimo en solución desinfectante, siguiendo las instrucciones del fabricante.
• Secar al aire después de aclarado, y si es manual, con papel de un solo uso.
2. Limpieza de las instalaciones
Deben limpiarse y desinfectarse todas las instalaciones, sobre todo la zona de manipulación de alimentos. Hay que tener en cuenta 3 puntos:

Utilizar los productos adecuados para limpiar y desinfectar.
Estos productos deben estar siempre separados de los alimentos.
Debemos tener en cuenta que limpiar consiste en quitar los restos y suciedad y para ello se utilizan detergentes; y desinfectar consiste en eliminar bacterias y otros microorganismos y para ello se utiliza lejía, amoníaco, etc.

Limpiar con frecuencia suficiente:
Se limpiarán todos los días:
• Cocina y comedor.
• Todos los aparatos que hayan estado en contacto con alimentos.
• Cubertería, vajilla, etc.
• Servilletas, manteles, etc. (lavado a máquina).
• Baños utilizados por el personal y los clientes, reponiendo papel, jabón, etc.
• Suelos y paredes que se ensucien.
• Ropa de los manipuladores (lavado a máquina).
• Cubos de basura y contenedores situados en las cocinas.
Se limpiará una vez a la semana:
• Limpieza profunda de los aparatos que hayan estado en contacto con los alimentos.
• Limpieza profunda de los servicios y vestuarios.
• Limpieza de frigoríficos y cámaras de conservación.
• Limpieza de ropa del resto de personal.
• Las operaciones de limpieza estarán mejor controladas si se establece un programa de limpieza.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Próxima capacitación: LOS ALIMENTO	Helena Inés López	MARZO /21/ del 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Elaboró: Yurany Dominguez Ibarra

Evidencias fotográficas







ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA 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: BPM Contaminacion en los Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA 3. Fecha y hora: 28/02/2025 9:00 - 11:00 a m

4. Nombre responsable: Yurany Dominguez 5. Dependencia responsable: TALENTO HUMANO

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	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	LINA MARIA SALINAS SUAREZ	C.C	1.019.605.453	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	LINASUAREZV@HOTMAIL.COM	3204621519	
3	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.933	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	C.C	1.049.618.427	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
5	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	C.C	1,014,292,125	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDALAURACAMILA@GMAIL.COM	3103284062	
6	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	C.C	52.896.809	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANAGMAIL.COM	3138852081	
7	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	C.C	51.990.215	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAMARIAE@GMAIL.COM	3213860033	
8	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	C.C	1.026.259.022	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAYURANYGMAIL.COM	3005796745	
9	ERIKA DANIELA RONCANCIO GUIO	C.C	1.233.690.214	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADANIELA@GMAIL.COM	3229029553	
10	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	C.C	52.897.388	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
11	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	C.C	39.548.739	JIC LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL.COM	3209624782	
12	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	C.C	1.014.271.697	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM	3057840519	
13	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	C.C	52.917.473	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ALEJANDRAYKMI@GMAIL.COM	3186704909	
14	LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO	C.C	1.023.939.776	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	LICLIB@HOTMAIL.COM	3058806829	
15	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NEIRA.RAMIREZ2@HOTMAIL.COM	3108520048	
16	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
17	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	LEILARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
18	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
19	DELCY DEL SOCORRO QUIÑONES MORA	C.C	49.658.990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	DELCY.QM990@GMAIL.COM	3123898340	
20	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBERTINO	C.C	1.067.964.339	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	MARIA.LOPEZ.LAMBERTINO@GMAIL.COM	3112406540	

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.

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: LAURA CAMILA ESCOBAR Adana
Unidad Operativa: JIC. LA FLORIDA **Fecha:** 18. FEBRERO. 2025.

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**

(A) Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo. ✓
B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**

A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
(B) Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo. ✓
C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**

A. Lavarse las manos constantemente.
B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
(C) Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida. ✓

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**

A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
(B) Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada. ✓
C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**

A. Falso
(B) Verdadero ✓

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA.
Unidad Operativa: JIC CAFETERIA. **Fecha:** 28 FEBRERO 2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: Yurany Dominguez Ibarra
Unidad Operativa: Rio la Florida **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**
   A. Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo.
   B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
   C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**
   A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
   B. Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo.
   C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**
   A. Lavarse las manos constantemente.
   B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
   C. Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida.

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**
   A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
   B. Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada.
   C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**
   A. Falso
   B. Verdadero

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: Yurany Dominguez Ibama
Unidad Operativa: JIC la Florida **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: Ana Victoria Abad

Unidad Operativa: J.J.C. la Florida **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: Ana Lucero Obando

Unidad Operativa: J.J.C la Flor **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**
   - A. Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo. ✓
   - B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
   - C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**
   - A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
   - B. Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo. ✓
   - C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**
   - A. Lavarse las manos constantemente.
   - B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
   - (C) Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida.

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**
   - A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
   - B. Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada. ✓
   - C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**
   - A. Falso
   - (B) Verdadero

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA
Unidad Operativa: JIC LA FLORIDA **Fecha:** 28-02-2025

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**
   - A. Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo.
   - B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
   - C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**
   - A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
   - B. Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo.
   - C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**
   - A. Lavarse las manos constantemente.
   - B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
   - C. Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida.

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**
   - A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
   - B. Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada.
   - C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**
   - A. Falso
   - B. Verdadero

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: MARIA EUGENIA PEREZ P

Unidad Operativa: JIC LA FLORIDA **Fecha:** 28-02-2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: Liliana Aurora Cantor Bejarano

Unidad Operativa: JIC Lo Florida **Fecha:** 20 Feb 25

1. ¿En qué consiste la desinfección?

A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
C. Consiste en eliminar microorganismos.
D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. ¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?

A. Negro, azul, morado blanco.
B. Verde, negro, blanco.
C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. ¿Qué es limpieza?

A. Desinfectar superficies.
B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
C. Eliminar microorganismos.
D. Recoger residuos sólidos.

4. ¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?

A. Coagulación.
B. Filtración.
C. Decantación.
D. Todas las anteriores.

5. ¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?

A. Cucarachas, ratones, hormigas.
B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
C. Todas las anteriores.
D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: liliana Aurora Cantor Bejarano
Unidad Operativa: JIC la Florida **Fecha:** 20 Feb 25

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**

(A) Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo. ✓
B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**

A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
(B) Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo. ✓
C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**

A. Lavarse las manos constantemente.
B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
(C) Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida. ✓

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**

A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
(B) Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada. ✓
C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**

A. Falso
(B.) Verdadero ✓

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: Jennifer Tatiana Caldera Parra
Unidad Operativa: JIC La Florida **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**
   - X A. Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo. ✓
   - B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
   - C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**
   - A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
   - X B. Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo. ✓
   - C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**
   - A. Lavarse las manos constantemente.
   - B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
   - X C. Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida. ✓

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**
   - A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
   - X B. Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada. ✓
   - C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**
   - A. Falso ✓
   - X B. Verdadero

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: Jennifer Cadena Parra

Unidad Operativa: JIC La Florida **Fecha:** 23/02/2015

1. **¿En qué consiste la desinfección?**

A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
X C. Consiste en eliminar microorganismos. ✓
D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**

A. Negro, azul, morado blanco.
X B. Verde, negro, blanco. ✓
C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**

A. Desinfectar superficies.
X B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad. ✓
C. Eliminar microorganismos.
D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**

A. Coagulación.
X B. Filtración. ✓
C. Decantación.
D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**

X A. Cucarachas, ratones, hormigas. ✓
B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
C. Todas las anteriores.
D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: Nubia Ojeda

Unidad Operativa: La Florida **Fecha:** feb. 28/25

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: Nubia Ojeda Melo
Unidad Operativa: La Florida **Fecha:** Feb. 28-2025

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**
   - X A. Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo.
   - B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
   - C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**
   - A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
   - X B. Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo.
   - C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**
   - A. Lavarse las manos constantemente.
   - B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
   - X C. Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida.

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**
   - A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
   - X B. Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada.
   - C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**
   - A. Falso
   - X B. Verdadero

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: Meira C Romina M

Unidad Operativa: J.I La Florida **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**

× (A) A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
(C) C. Consiste en eliminar microorganismos.
D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**

A. Negro, azul, morado blanco.
✓ (B) B. Verde, negro, blanco.
C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**

A. Desinfectar superficies.
✓ (B) B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
C. Eliminar microorganismos.
D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**

A. Coagulación.
✓ (B) B. Filtración.
C. Decantación.
D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**

✓ (A) A. Cucarachas, ratones, hormigas.
B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
C. Todas las anteriores.
D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: Yeira E Ramirez Mojica.
Unidad Operativa: Jardin Infatil La Florida **Fecha:** 28/02/2025.

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**
   - ✓ (A.) Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo.
   - B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
   - C. Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**
   - A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
   - ✓ (B.) Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo.
   - C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**
   - (A.) Lavarse las manos constantemente.
   - B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
   - (C.) Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida.

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**
   - A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
   - (B.) Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada.
   - ✗ (C.) Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**
   - A. Falso
   - ✗ (B.) Verdadero

EVALUACIÓN DE SABERES PLAN DE SANEAMIENTO

Nombre Completo: ALEJANDRA MILENA SERRATO SOARES

Unidad Operativa: JIC LA FLORIDA **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos. ✓
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco. ✓
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad. ✓
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es uno de los pasos para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración. ✓
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas. ✓
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

EVALUACIÓN DE SABERES CONTAMINACIÓN, FUENTES Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Nombre Completo: Alejandra Milena Serrato Suarez
Unidad Operativa: JIC la Florida **Fecha:** 28/02/2025

1. **¿Cuál de las siguientes opciones es el concepto de "contaminación cruzada"?**
   - X A. Ocurre cuando se transfieren bacterias a los alimentos que están listos para el consumo.
   - B. Ocurre en el momento de se termina de cocinar los alimentos, así no sufre modificaciones.
   - (C.) Ocurre cuando se corta la carne y con eso se llenan de bacterias.

2. **¿Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada directa?**
   - A. Puede ocurrir cuando un alimento toca una tabla limpia.
   - X B. Puede ocurrir cuando un alimento cocido está en contacto con uno que está crudo.
   - C. Puede ocurrir cuando la carne está mal cocinada.

3. **Selecciona una de las siguientes opciones que consideres sea la correcta para evitar la contaminación cruzada directa.**
   - A. Lavarse las manos constantemente.
   - B. Tirar la basura en el lugar adecuado.
   - X C. Ordenar la refrigeradora teniendo en cuenta tapar y etiqueta bien los recipientes para la comida.

4. **¿Cómo crees que ocurre la contaminación cruzada indirecta? Selecciona una opción de las siguientes.**
   - A. Ocurre porque un alimento crudo está cerca de un alimento cocido.
   - X B. Ocurre cuando no se lava correctamente una tabla donde se cortó pollo crudo y luego allí se cortan una cebolla para una ensalada.
   - C. Ocurre porque la carne cruda está en un recipiente quebrado y escurre sangre sobre una comida que está cocida.

5. **¿Para evitar la contaminación cruzada se pueden tener tablas de diferente color para cortar diferentes ingredientes?**
   - A. Falso
   - X B. Verdadero