Lugar	**Comunidad De Cuidado La Fortuna**
Fecha	05/03/2025 10:30 a.m.
Tema	**Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura: Contaminación cruzada.**
Desarrollo	**OBJETIVO:** Cualificar al personal manipulador de alimentos acerca de la prevención de la contaminación cruzada de los alimentos, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad alimentaria en todos los procesos operativos del servicio de alimentos. **ORDEN DEL DIA:** Se realiza convocatoria del personal manipulador de alimentos y se adecua el espacio para el desarrollo de la capacitación. Se inició la actividad a las 10:30 a.m. en la zona del comedor de la comunidad de cuidado la fortuna con los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación. **INTRODUCCIÓN:** La contaminación cruzada se refiere al proceso mediante el cual microorganismos patógenos, como bacterias, virus o parásitos, se transfieren de un alimento, superficie o utensilio a otro, generalmente a través de contacto directo o indirecto. Este fenómeno es especialmente relevante en el ámbito de la seguridad alimentaria, ya que puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. La contaminación cruzada puede ocurrir en diferentes etapas de la cadena alimentaria, desde la producción y procesamiento hasta la preparación y consumo. Se puede producir de varias maneras, como por ejemplo: 1. Contacto directo: Cuando los alimentos crudos, especialmente carnes, aves o mariscos, entran en contacto con alimentos listos para consumir. 2. Superficies y utensilios contaminados: El uso compartido de cuchillos, tablas de cortar, o cualquier otra herramienta sin una correcta limpieza entre diferentes alimentos. 3. Manos contaminadas: Manipular alimentos sin una higiene adecuada de las manos, transfiriendo bacterias o patógenos de un lugar a otro. 4. Aire o agua: En algunos casos, la contaminación cruzada puede ocurrir a través de la circulación del aire o el agua contaminada. El riesgo asociado con la contaminación cruzada es un tema fundamental en la seguridad alimentaria, ya que puede provocar brotes de enfermedades

como la salmonella, la E. coli o el norovirus, afectando la salud pública.

Por ello, es crucial implementar buenas prácticas de higiene y seguridad en la manipulación y preparación de alimentos, como la separación de alimentos crudos y cocidos, la limpieza adecuada de utensilios y superficies, y el lavado frecuente de manos.

La prevención de la contaminación cruzada es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y evitar enfermedades transmitidas por alimentos. Existen varias prácticas y medidas que se pueden implementar en hogares, restaurantes y otros establecimientos de preparación de alimentos para reducir el riesgo de contaminación cruzada. A continuación, se detallan algunas de las más importantes:

1. Separación de alimentos crudos y cocidos: Alimentos crudos (como carnes, pescados, huevos y mariscos) deben mantenerse separados de los alimentos listos para comer, como frutas, verduras, pan o productos cocidos. Se deben usar recipientes diferentes para almacenar estos alimentos y evitar que se toquen o se mezclen.

2. Uso de utensilios y superficies separadas: Utiliza tablas de cortar, cuchillos y utensilios diferentes para los alimentos crudos (especialmente carnes, aves y mariscos) y los alimentos listos para consumir. Si es necesario, asigna tablas de cortar y utensilios específicos para carnes y otros tipos de alimentos, y asegúrate de que sean limpiados correctamente después de cada uso.

3. Limpieza y desinfección frecuente: Limpia y desinfecta cuidadosamente todas las superficies de trabajo, utensilios y equipos que hayan estado en contacto con alimentos crudos. Utiliza detergentes y desinfectantes aprobados para la seguridad alimentaria.

4. Lavado adecuado de manos: Lávate las manos con agua y jabón durante al menos 40 segundos, especialmente después de manipular alimentos crudos, antes de comer, antes de preparar alimentos listos para servir y después de ir al baño. Si es posible, utiliza guantes cuando manipules alimentos crudos, pero recuerda que los guantes no sustituyen el lavado de manos.

5. Almacenaje adecuado Almacena los alimentos crudos (especialmente carnes) en la parte inferior del refrigerador para evitar que los líquidos goteen y contaminen los alimentos que se encuentran en estantes más altos. Utiliza envases cerrados o bolsas para mantener los alimentos crudos sellados.

6. Control de temperaturas Mantén los alimentos a las temperaturas correctas. Los alimentos crudos deben mantenerse refrigerados (a menos de 5°C) y los alimentos cocidos a temperaturas de seguridad (superiores a 60°C).

7. Educación y formación del personal En entornos comerciales, asegúrate de

	que todos los empleados reciban formación adecuada sobre prácticas de higiene y prevención de la contaminación cruzada. Asegúrate de que los empleados comprendan la importancia de seguir estas normas y cómo implementarlas correctamente. **METODOLOGÍA:** Se adecuó el espacio para la capacitación y se convocó al personal manipulador de alimentos a las 10:30 am. Inicialmente se desarrolló el pre test para evaluar los conocimientos previos del personal manipulador de alimentos, después, se llevó a cabo la capacitación de contaminación cruzada por medio de diapositivas referente al tema. Finalmente se desarrolló el post test para evaluar el impacto de la actividad desarrollada, evidenciando un impacto positivo en las respuestas del post test. **MATERIALES:** - Mesas, sillas, esfero, pre y post test. - Diapositivas de la temática. - Formato planilla de asistencia. Se anexa registro fotográfico (anexo 2).

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Darlyn Dayann Sánchez	Gastronoma	C.C. La Fortuna
	KAREN LIZETH PAVA GIL	AUX. COCINA	C.C. La Fortuna
	Liliana Janeth Castro A	AUX COCINA	C.C. La Fortuna
	Jhon Robinson Muñoz Jhon Robinson M.	Aux cocina.	C.C. La Fortuna
	Sandra Liliana Vasquez	Aux cocina	C.C. La Fortuna

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos operativos del servicio de alimentos.	Nutricionista, gastrónoma, Auxiliares de cocina del servicio de alimentos	Todos los días

Próxima reunión	No aplica.
Elaboró	Angel Antonio Higuera Ortega – Nutricionista Dietista.

ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO





