




fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

ACTA

FECHA DE DIFUSION: 15/04 2025

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: TALENTO HUMANO

TEMA: COMO EVITAR LAS DIFERENTES CONTAMINACIONES AL MOMENTO DE ALMACENAR, DESINFECTAR Y PREPARAR LOS ALIMENTOS

SUBTEMA: señales para saber si un alimento está contaminado

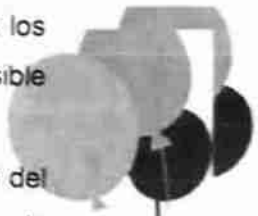
OBJETIVO: fortalecer las buenas practicas de manufactura en el momento de la preparación, desinfección y almacenamiento de alimentos

El riesgo de contaminación cruzada de los alimentos no debe escapar al control dentro de las empresas alimentarias. Las más estrictas medidas de seguridad e higiene en la producción o manipulación de alimentos pueden fracasar, si, de algún modo, las materias ya inocuas llegan a entrar en contacto, directo o indirecto, con alimentos contaminados. ¿Qué es y cómo se puede controlar la contaminación cruzada?

¿Qué es la contaminación cruzada?

n una gran variedad de alimentos crudos, como carnes, aves, huevos o verduras, pueden encontrarse patógenos productores de enfermedades, como *Salmonella, Campylobacter* o *E.coli*. Esto no tiene porque ser un problema sanitario, ya que los procesos térmicos o de desinfección, a los que se someten estos productos antes de su consumo, eliminan la posible carga bacteriana.

Pero, puede suceder que, una vez eliminada la posible contaminación del alimento, éste se contamine de nuevo. La contaminación cruzada es la transmisión de microorganismos de un alimento contaminado, en la mayoria de los casos crudo, a otro que no lo está y que ya está cocinado o desinfectado, como por ejemplo las verduras. Si esto sucede, los patógenos pueden multiplicarse, si se dan las condiciones adecuadas, especialmente si se rompe la cadena del frío.





Calle 36 i Sur# 3-[illegible]
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

De hecho, esta contaminación se estima como una de las causas más



frecuentes de toxiinfecciones alimentarias en las cocinas. Son diversos los vectores que pueden generarla y se diferencia entre contaminación cruzada directa e indirecta.

La contaminación cruzada directa se produce por el contacto directo entre los dos alimentos, por ejemplo en el interior de la nevera o mediante goteo de líquidos procedentes de carnes crudas o pescados sobre alimentos ya listos para consumir. También es posible que se produzca cuando al preparar un plato se mezclan alimentos crudos con otros ya cocidos.

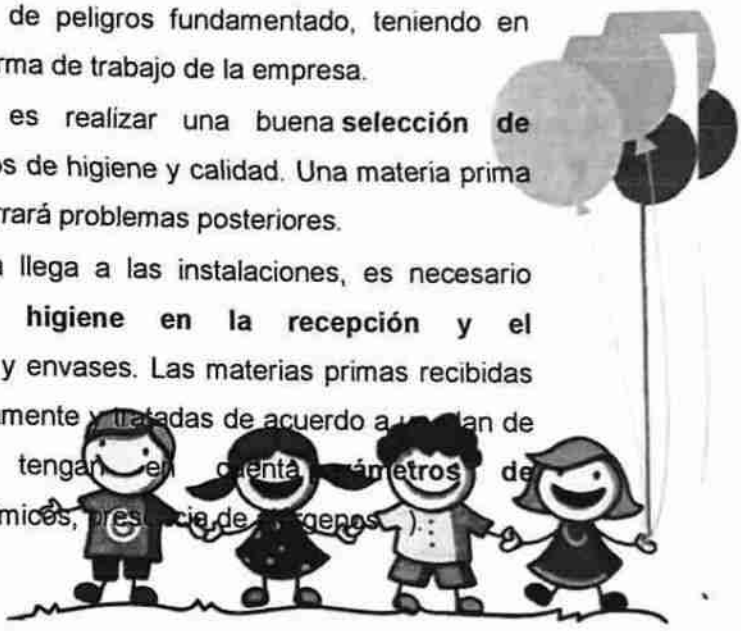
En el caso de la contaminación cruzada indirecta, ésta se produce a través de un factor intermedio, como pueden ser las manos del manipulador que toca el alimento crudo contaminado y, a continuación, el cocinado o listo para consumir. Otros medios pueden ser las superficies de trabajo, los utensilios de cocina, los trapos o las bayetas contaminadas.

Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada

Las buenas prácticas para prevenir la contaminación cruzada de alimentos se pueden aplicar en los diversos puntos de la cadena de elaboración: desde la selección de proveedores, la recepción y control de las materias primas o los flujos de trabajo en las diversas etapas del proceso productivo hasta otros aspectos de gran importancia, como son la formación del personal y el diseño higiénico de las instalaciones. Y, antes que nada, es importante realizar un análisis de peligros fundamentado, teniendo en cuenta las características y la forma de trabajo de la empresa.

Un primer paso importante es realizar una buena **selección de proveedores**, en base a criterios de higiene y calidad. Una materia prima en buenas condiciones nos ahorrará problemas posteriores.

Una vez que la materia prima llega a las instalaciones, es necesario mantener **altos niveles de higiene en la recepción y el almacenamiento** de productos y envases. Las materias primas recibidas deben ser identificadas correctamente y tratadas de acuerdo a un plan de control en el que se tengan en cuenta los parámetros de **inocuidad** (microbiológicos, químicos, presencia de alérgenos...).



Calle 36 I Sur # 1-47 Bogotá
TEL 3143052221
fundacastilloavesol2022@gmail.com

fundación social castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0



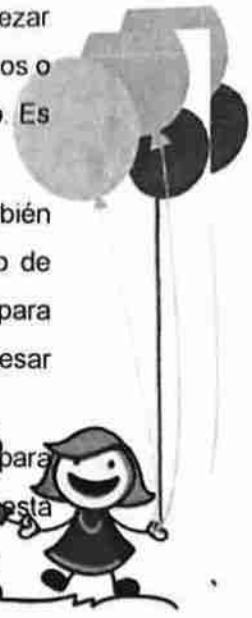
A la hora de almacenarlas, es importante tener en cuenta el orden dentro de la nevera, refrigerador o cámara. Como regla general los alimentos crudos, como carnes y pescados, siempre deben colocarse por debajo de los alimentos cocidos, para evitar goteos de material potencialmente contaminado a los alimentos ya procesados. Todos los productos, que deben estar rotulados para poder identificarlos, deben conservarse separados, en recipientes cerrados herméticos, que eviten posibles contactos.

Al pasar al **proceso productivo,** se deben separar las diversas etapas en función de su riesgo, tanto mediante barreras físicas como mediante la definición de prácticas de trabajo y controles, adecuados al riesgo de cada fase del proceso.

Fundamental es trabajar con un sistema de marcha hacia adelante, en el que las diferentes etapas de la elaboración del alimento no interfieran entre ellas y evitar los retrocesos productivos, es decir, que los productos procesados no vuelvan a pasar por zonas de materias primas. En la medida de lo posible, deben existir diferentes locales, secciones o espacios reservados exclusivamente a la manipulación de las diferentes materias primas según su naturaleza.

En el proceso de elaboración, un punto clave es la **higiene de manos.** Los manipuladores deben lavarse correctamenrte las manos antes de empezar a trabajar, durante la elaboración después de manipular alimentos crudos o cambiar de un alimento crudo a otro, bien sea crudo o cocinado. Es aconsejable que el hábito de lavado de manos sea permanente.

Para evitar contaminación cruzada indirecta debemos mantener también una correcta **higiene en superficies y utensilios**. Utilizar un código de colores puede ser útil, por ejemplo utilizar tablas de corte de color rojo para cortar o procesar carnes crudas, tablas de corte verdes para procesar verduras o frutas, etc.



No se deben utilizar nunca los mismos utensilios o superficies para manipular alimentos crudos o cocidos. Si, por ejemplo, el manipulador está



Calle 36 I Sur # 1 - 09 / Bogotá
TEL 3143052231
fundacastilloavesol2022@gmail.com



cortando carne cruda, no debe utilizar el mismo cuchillo para cortar verduras. También es importante limpiar bien los equipos, como batidoras o picadoras, al cambiar de tipo de alimento. Asimismo, se debe evitar el uso de paños sucios de cocina, manchados o tocados al manipular alimentos crudos, siendo una alternativa el uso de papel de cocina desechable.

Formación, limpieza e higiene

Una adecuada higiene de las instalaciones, que incluya la **limpieza y desinfección periódica** de superficies, equipos, utensilios y otros materiales contribuirá de manera eficaz a prevenir posibles contaminaciones de los alimentos. Los procesos de limpieza deben seleccionarse cuidadosamente, para que resulten óptimos según las características de la instalación, y deben realizarse en una secuencia de limpieza adecuada. Además, debe realizarse un control de superficies para comprobar la eficacia de la limpieza/desinfección realizada.

En estas tareas es de gran utilidad adaptar las instalaciones y equipos hacia un diseño higiénico, que garantice la ausencia de puntos críticos en los que se acumulen restos de alimentos que puedan crear contaminaciones y que facilite la limpieza.



Calle 36 i Sur # 1-49 / Bogota
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICION

RESPONSABLE: DIANA CAROLINA DIAZ - VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO

FIRMAS TALENTO HUMANO

NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA/PPT	CARGO	FIRMA
VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO	52277843	Director del comité del riesgo	
ELENA CACERES PEREZ	24037974	Brigada primeros auxilios	
DIANA MILENA BORRAY VELOZA	1016027372	Director del comité del riesgo	
LAURA VANNESA ZULUAGA	1000983728	Logística y seguridad de evacuación	
YEIMY NATALIA HERNANDEZ OCHOA	1010238789	Brigada de evacuación	
SONIA STEFANIA PEREZ MONTAÑA	1023926454	Brigada de primeros auxilios	
NUBIA ESPERANZA PEREZ	51799302	Brigada de prevención y combate de incendios	
JONATHAN LEON RUIZ	1012447755	Brigada de evacuación	
SARA MATILDE MELO	52064721	Brigada de prevención y combate de incendios	
ERICKA HOLGUIN GRANADOS YANIRA	1031421990	Brigada de primeros auxilios	
GUILLERMO DIAZ MORALES	2265256	Brigada de Botiquin	
DIANA CAROLINA DIAZ BARBOSA	1023891608	Brigada de prevención y combate de incendios	

Calle 36 Sur #1-39 / Bogota
Tel: 3143052214 / 3209803133
fundacastillosanlucas2022@gmail.com