ACTA N° 97

Contaminación cruzada

FECHA: Bogotá, 18 julio 2024

HORA: 12:40 m. - 01:25 p.m.

LUGAR: Servicio de Alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8.

TEMA: Contaminación cruzada

ASISTENTES: Equipo servicio de alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Entrega y solución de pretest.
3. Capacitación sobre Contaminación Cruzada.
4. Despejar dudas y solución del post-test.
5. Análisis de datos
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

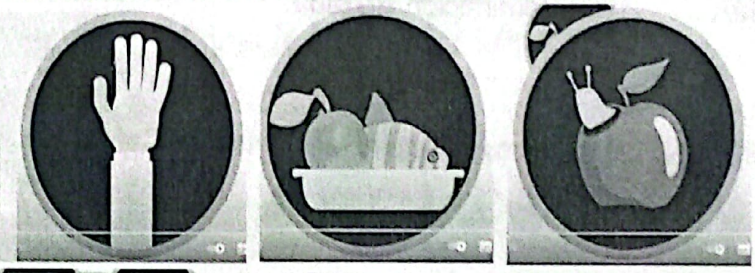
1. Se da inicio a la reunión a las 12:40 a.m. Se hace extensivo el saludo a los asistentes.
2. Solución de pretest.
3. Para brindar la información de esta capacitación se emplea el apoyo de un video con la información pertinente sobre el tema.

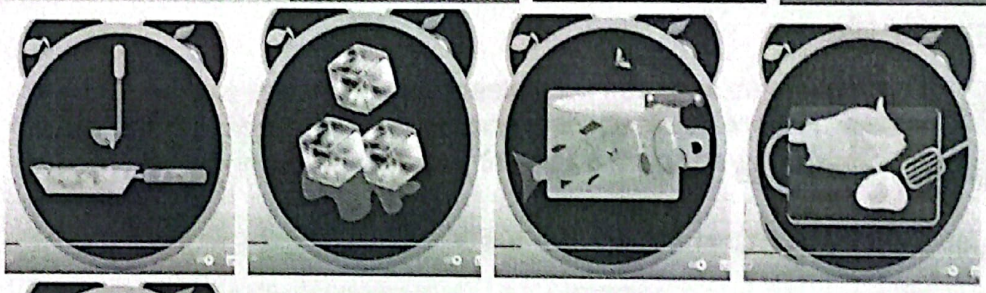
CONTAMINACIÓN CRUZADA



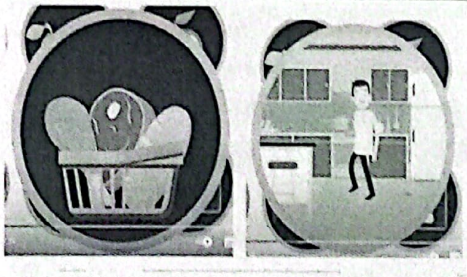


OCURRE
DIFERENTES
RAZONES

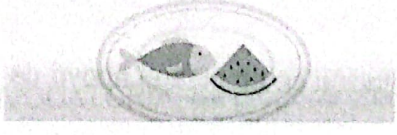




TRES
TIPOS
CONTAMINACIÓN CRUZADA



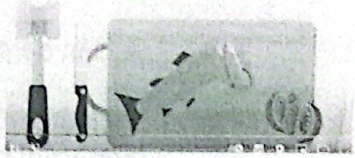
ALIMENTO A ALIMENTO

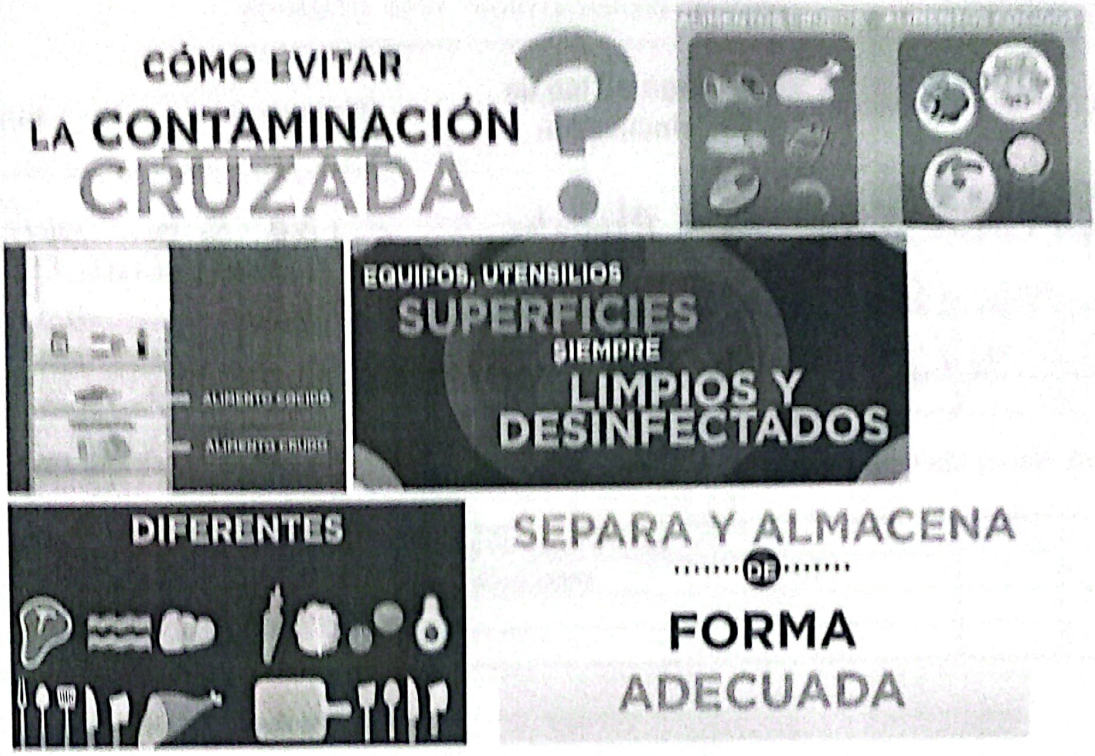


DE MANOS AL ALIMENTO



SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS AL ALIMENTO





4. Se resuelven las inquietudes en cuanto a los tres tipos de contaminación cruzada debido a que se presentó duda en el momento de solucionar el pretest. Se analizan las situaciones donde se ha podido ver falencia o riesgo de presentar contaminación cruzada en el servicio.
   Se entrega y se soluciona el post-test.

5. Análisis de datos:
   En los resultados del pre-test se visualiza confusión en la definición de contaminación cruzada en el 100% del equipo de servicio de alimentos.
   También se presenta duda en el momento de contestar los tipos de contaminación en el 50% del equipo.
   Al realizar el post tes se evidencia claridad en el tema en el 100% del equipo.

6. Se da por terminada la capacitación a las 1:25 p.m

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 22 de agosto de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Omeira Herrera	Serv. Alimentos	CIAE G8	
Jair Mely Alarcón	Servicio Alimentos	CIAE G8	
Nancy Martinez S	Tecnologa Alimentos	CIAE G8	

Elaboró: Nancy Martínez Segura

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN **FORMATO TEST "CONTAMINACION CRUZADA"**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: KELY ALGÜERO **Fecha** 18 07 2024

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 Que es la contaminación cruzada?

X	Mezclar alimentos	a
b	Es la transferencia de sustancias peligrosas o microorganismos a un alimento	b X
c	Almacenar la fruta con quimicos	c

2 ¿Por que razones ocurre la contaminacion cruzada?

a	Las manos del manipulador de alimentos no estan limpias	a
b	Las practicas de almacenamiento son inadecuadas	b
c	Se usa hielo contaminado	c
X	Todas las anteriores	d X

3 ¿Cual es la contaminacion cruzada directa?

a	De manos al alimento	a
b	De equipos superficies y utensilios al alimento	b
X	De alimento a alimento	c X
d	Ninguna de las anteriores	d

4 ¿Cual es la contaminacion cruzada indirecta?

a	De alimento a alimento	a
X	De manos al alimento	b
c	De equipos superficies y utensilios al alimento	c
d	De alimento a alimento	d
e	b y c son correctas	e X

5 ¿Cómo evitamos la contaminacion cruzada?

a	Mezclar los alimentos crudos de los cocinados en refrigeracion y elaboracion	a
b	En nevera colocar lo cocinado junto a lo crudo bien protegido	b
X	Lavar constantemente nuestras manos, utensilios y superficies	c X
d	Utilizar los mismos utensilios para tratar diferentes alimentos	d

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN **FORMATO TEST "CONTAMINACION CRUZADA"**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: Olga Omaira Herrera **Fecha** 18.07.24.

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 Que es la contaminación cruzada?

(a)	Mezclar alimentos	a
b	Es la transferencia de sustancias peligrosas o microorganismos a un alimento	(b)
c	Almacenar la fruta con quimicos	c

2 ¿Por que razones ocurre la contaminacion cruzada?

a	Las manos del manipulador de alimentos no estan limpias	a
b	Las practicas de almacenamiento son inadecuadas	b
c	Se usa hielo contaminado	c
(d)	Todas las anteriores	(d)

3 ¿Cual es la contaminacion cruzada directa?

a	De manos al alimento	a
b	De equipos superficies y utensilios al alimento	b
(c)	De alimento a alimento	(c)
d	Ninguna de las anteriores	d

4 ¿Cual es la contaminacion cruzada indirecta?

a	De alimento a alimento	a
(b)	De manos al alimento	b
(c)	De equipos superficies y utensilios al alimento	c
d	De alimento a alimento	d
e	b y c son correctas	(e)

5 ¿Cómo evitamos la contaminacion cruzada?

a	Mezclar los alimentos crudos de los cocinados en refrigeracion y elaboracion	a
b	En nevera colocar lo cocinado junto a lo crudo bien protegido	b
(c)	Lavar constantemente nuestras manos, utensilios y superficies	(c)
d	Utilizar los mismos utensilios para tratar diferentes alimentos	d