ACTA N°38

FECHA: Bogotá,29 de junio 2024

HORA: 04:30 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: Centro integrarte Atención Externa Grupo 4

TEMA: Contaminación cruzada

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del tema correspondiente.
2. Socialización del tema correspondiente.
3. Aplicación de cuestionario dinámico.
4. Análisis de resultados

DESARROLLO:

1. Saludo al personal a capacitar y socialización del tema de contaminación cruzada.

2. En la capacitación se explicó que es la contaminación cruzada lo que conocemos como el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Dando diferentes ejemplos acerca de esta como se genera y los tipos de contaminación como son la directa y la indirecta. Lávese las manos a menudo se resalto , sobre todo después de manipular alimentos crudos.se dio a conocer como evitar esta situación con estas recomendaciones:

- Separar siempre los alimentos crudos de los alimentos cocinados y también de los que se consumirán crudos y ya están limpios.
- Utilizar utensilios diferentes (tenedores, cuchillos, platos, etc.) para manipular estos alimentos.
- Limpiar las superficies y utensilios de cocina antes de utilizarlos y, especialmente, después de manipular alimentos crudos, como carne, pescado, huevos, pollo, etc.
- Evitar el uso de trapos, que no sean una fuente de contaminación. Utilice papel de un solo uso.
- Cocinar completamente los alimentos de origen animal.
- Lavar las frutas y hortalizas, especialmente si se comen crudas.
- Dentro de la nevera, conservar los alimentos crudos y los cocinados en espacios diferenciados y en recipientes tapados para evitar la contaminación entre ellos.

. Además de lo mencionado anteriormente se dio ejemplo del manejo de estos alimentos cuando están contaminados. Se explicaron algunos síntomas que se producen al ingerir estas preparaciones y qué hacer si se presenta una situación.

3. Aplicación de un test dinámico aplicado en el celular de cada persona invitada a la capacitación

4.Análisis de resultados:

Antes de dar inicio a la capacitación se les pregunta alos invitados acerca del tema a lo que ellos responden que la contaminación cruzada es una acción de mezclar varios alimentos sin tener prevención de cambiar los utensilios de cocina. Después de a ver realizado algunas preguntas y dar la capacitación se realizó el test dinámico el cual constaba de 5 preguntas acorde con el tema visto. cada una de las preguntas tenía una calificación de un punto siendo 5 la calificación máxima

Las preguntas que se realizaron fueron:

1. ¿Qué es contaminación cruzada?

2. ¿Cuales son los tipos de contaminación que existen?

3. ¿Qué medidas se deben tomar si un alimento presenta contaminación cruzada?

4. ¿Qué síntomas de salud se pueden presentar ante una contaminación cruzada en los alimentos?

5.¿Algunos ejemplos de como prevenir la contaminación cruzada son?

Dos de las personas evaluadas respondieron correctamente 3 de las 5 preguntas realizadas esto indica que tienen dudas en algunos puntos del tema, por esta razón se les socializo las preguntas con sus respectivas respuestas y se les aclaro con ejemplos el tema visto.

Por otra parte, las otras dos personas respondieron correctamente 4 de las 5 preguntas y esto indica satisfactoriamente que el tema socializado se entendió. de igual manera se socializó Las respuestas correctas con ejemplos para mayor claridad del tema.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar inspección diaria por una semana a los manipuladores para conocer el nivel de aprendizaje de la capacitación.	Sergio Quiroga Tecnologode alimentos	2-5 JULIO

A continuación, se muestra la evidencia fotográfica de la capacitación que se realizó.













En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sergio Felipe Quiroga Correa	Tecnologo de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	Sergio Quiroga

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Sergio Felipe Quiroga Correa

Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Contaminacio Cruzada 2. Lugar: CIAF 64 3. Fecha y hora: 21/06/2024 4:30pm 5:00pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Andres Lopez Yepsa	1001116232	FIPADH	S. Generales	NO APLICA	alopezyepsa@gmail.com	3144267629	Lopez
2	Deyby Javier Soler cruz	1026915085	FIPADH	Manipulador de alimentos	No Aplica	Deibysoler.CAE@gmail.com	3123611503	D. Soler
3	Julio Alvarez	1000895325	FIPADH	Manipulador de alimento	no aplica	Julio.alberto alvarez.corpoz	3183555371	Julio A
4	Angie Cunter	1032502335	FIPADH	S generales	No aplica	angiz1404@gmail.com	3123171035	Angie C.
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.