ACTA N° 114

FECHA: Bogotá, octubre 29 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación contaminación de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Tipos de contaminación de alimentos
    - Fuentes de contaminación
    - Vías de contaminación comunes
    - Etapas en las que se da la contaminación
    - Acciones para evitar la contaminación
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Inicialmente se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática a tratar durante la capacitación.
2. En primer lugar, se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test de forma virtual por parte de los asistentes de la capacitación, antes de dar paso al tema central, este consta de cuatro preguntas de selección múltiple sobre contaminación de alimentos, con el fin de identificar sus conocimientos previos. El resultado fue del 60% de aciertos en promedio, lo cual indica que se debe reforzar la temática durante la capacitación.
3. Después de la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, para que los temas se comprendan fácilmente, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - En primer lugar, se especifica que los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que tienen contacto directo con los alimentos y, por ende, son responsables de asegurar su inocuidad. Adicionalmente, se define que un alimento contaminado es aquel que contiene agentes ajenos a su composición natural y resulta perjudicial para la salud del consumidor.
    - Posteriormente se describen los tres tipos de contaminación en alimentos: física, química y biológica. En la contaminación física se incluyen ejemplos como polvo, cabellos, aretes o anillos; en la química se mencionan productos como jabones, desinfectantes o alcohol; y en la biológica se incluyen bacterias, hongos o virus patógenos. Además, se explicó cómo estos contaminantes

Powered by CamScanner

pueden comprometer los alimentos y, en consecuencia, afectar a los consumidores mediante la transmisión de posibles enfermedades peligrosas.

- A continuación, se indica que la contaminación alimentaria puede provenir de varias fuentes, entre las cuales se encuentran el entorno ambiental, la presencia de plagas, utensilios y equipos sucios o inadecuadamente desinfectados, residuos de basura, el contacto con alimentos contaminados y la falta de prácticas higiénicas por parte de quienes manipulan los alimentos. Además, se resalta la importancia de implementar medidas preventivas y adoptar protocolos apropiados para asegurar la inocuidad de los alimentos durante su manipulación.
- Luego se explican las distintas vías de contaminación alimentaria, tales como la contaminación cruzada, la contaminación de origen y la contaminación por manipulación. Además, se detalla cómo ocurre cada una de estas, qué factores externos intervienen en cada caso y cuáles son sus implicaciones para la seguridad alimentaria.
- A continuación, se indica que la manera adecuada de identificar si un alimento está contaminado es mediante una verificación organoléptica; es decir, a través de la percepción del olor, color o textura se puede detectar fácilmente si un alimento no es apto para el consumo, ya que podría causar enfermedades como intoxicaciones e incluso llegar a ser letal.
- Después se especifica que los alimentos pueden contaminarse en cualquier fase de la cadena productiva, desde el momento de su producción (origen) hasta su procesamiento o preparación. Por este motivo, se concluyó que es responsabilidad de los manipuladores de alimentos garantizar que estos se mantengan seguros en cada etapa del proceso productivo.
- Para terminar, se señalan las medidas a considerar para prevenir la contaminación alimentaria, tales como la adopción de prácticas higiénicas por parte de los manipuladores, el uso de la indumentaria adecuada, la limpieza y desinfección de los equipos, la verificación periódica de los alimentos y la aplicación de métodos de conservación apropiados dependiendo del tipo de alimento.

4. Por último, se resuelven las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 100% de aciertos por parte de todos los asistentes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan reforzados, entendidos y serán puestos en práctica adecuadamente en el servicio de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud respecto a la contaminación alimentaria.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.

Powered by CamScanner





Pre y post test:

Quizizz

Nombre del examen: Pre test - Contaminación de alimentos
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
60%	4	4	5

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No marcado
1	Como se llama este tipo de contaminación	24 secs	40%	2	3	0
2	Un alimento se puede contaminar por	26 secs	80%	3	2	0
3	¿Que efectos para la salud pueden tener el consumo de alimentos contaminados?	22 secs	80%	3	2	0
4	Si se corta un vegetal con el mismo cuchillo con el que se corta carne cruda, ¿Se puede contaminar el vegetal?	14 secs	80%	4	1	0

Apéndice: Imágenes

1



Como se llama este tipo de contaminación

Quizizz

Nombre del examen: Pre test - Contaminación de alimentos
Organizado por: Juan Pinzón

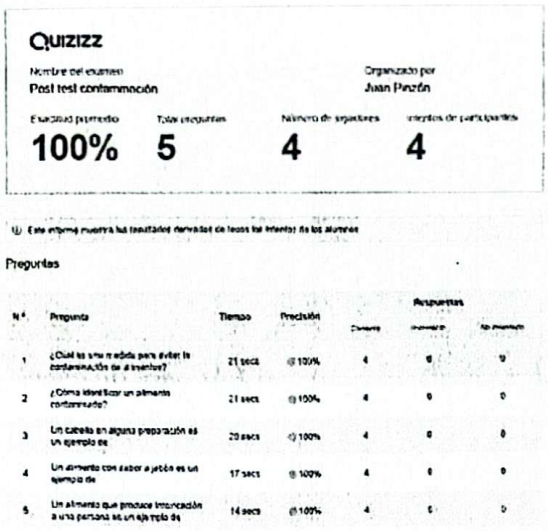
Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
60%	4	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de best de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	13 secs	4	100%	4 / 4
2	Nadey ochoa	20 secs	4	100%	4 / 4
3	Andrés Duque	17 secs	3	75%	3 / 4
4	Dora	10 secs	1	25%	1 / 4

Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen
Post test contaminación

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio
100%

Total preguntas
5

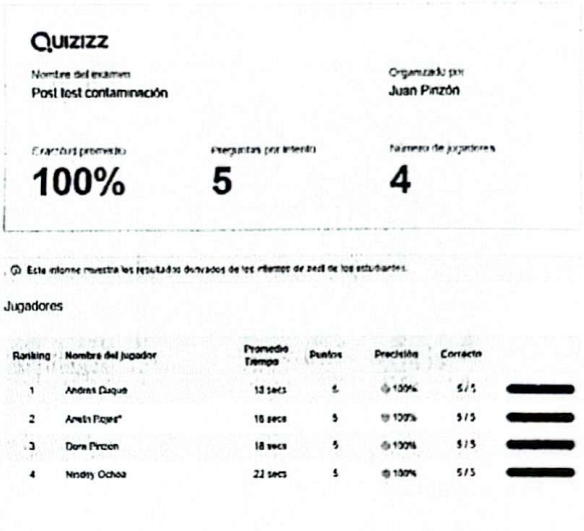
Número de jugadores
4

Intentos de participantes
4

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
1	¿Cuál es una medida para evitar la contaminación de alimentos?	21 secs	100%	4	0	0
2	¿Cómo identificar un alimento contaminado?	21 secs	100%	4	0	0
3	Un cabello en alguna preparación es un ejemplo de	20 secs	100%	4	0	0
4	Un alimento con sabor a jabón es un ejemplo de	17 secs	100%	4	0	0
5	Un alimento que produce intoxicación a una persona es un ejemplo de	14 secs	100%	4	0	0



Quizizz

Nombre del examen
Post test contaminación

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio
100%

Preguntas por intento
5

Número de jugadores
4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de cada uno de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Andres Duque	13 secs	5	100%	5 / 5	
2	Aneth Rojas	16 secs	5	100%	5 / 5	
3	Dora Pinzon	18 secs	5	100%	5 / 5	
4	Nisdey Ochoa	22 secs	5	100%	5 / 5	

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner