ACTA N° 65

FECHA: Bogotá, abril 2 de 2025

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 63% 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 establece que los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que tienen contacto directo con los productos alimenticios y, por lo tanto, son responsables de garantizar su inocuidad. Además, se define que un alimento contaminado es aquel que contiene sustancias ajenas a su composición natural y representa un riesgo para la salud del consumidor.
    - Posteriormente, se presentan los tres tipos de contaminación en alimentos: física, química y biológica. La contaminación física incluye ejemplos como polvo, cabellos, aretes o anillos; la contaminación química abarca productos como detergentes, desinfectantes o alcohol; y la contaminación biológica contempla bacterias, hongos o virus patógenos. Asimismo, se explicó

Powered by CamScanner

cómo estos agentes contaminantes pueden comprometer la calidad de los alimentos y, en consecuencia, poner en peligro a los consumidores mediante la propagación de posibles enfermedades graves.

- A continuación, se menciona que la contaminación alimentaria puede originarse en diversas fuentes, tales como el entorno ambiental, la presencia de plagas, utensilios y equipos en condiciones insalubres o mal desinfectados, restos de residuos, el contacto con alimentos contaminados y la falta de hábitos higiénicos por parte de los manipuladores. Además, se subraya la importancia de implementar medidas preventivas y aplicar protocolos adecuados para preservar la inocuidad de los alimentos durante su manipulación.
- Luego, se describen las diferentes vías de contaminación alimentaria, tales como la contaminación cruzada, la contaminación de origen y la contaminación por manipulación. También se explica cómo ocurre cada una de ellas, qué factores externos influyen en cada caso y cuáles son sus repercusiones en la seguridad alimentaria.
- A continuación, se menciona que la manera adecuada de identificar si un alimento está contaminado es a través de una inspección organoléptica; es decir, mediante la percepción del olor, color o textura, se puede determinar fácilmente si un alimento no es apto para el consumo, ya que podría causar enfermedades como intoxicaciones o incluso llegar a ser mortal.
- Después, se aclara que los alimentos pueden contaminarse en cualquier etapa de la cadena de producción, desde su origen hasta su procesamiento o preparación. Por este motivo, se concluyó que corresponde a los manipuladores de alimentos velar por que estos se mantengan seguros en cada fase del proceso productivo.
- Finalmente, se enumeran las medidas necesarias para prevenir la contaminación alimentaria, tales como la adopción de prácticas higiénicas por parte de los manipuladores, el uso de vestimenta apropiada, la limpieza y desinfección de los equipos, la inspección periódica de los alimentos y la aplicación de métodos de conservación adecuados según el 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 90% 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
63%	4	4	6

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

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No respondido
1	Un alimento se puede contaminar por	29 secs	50%	3	2	1
2	¿Qué efectos para la salud puede tener el consumo de alimentos contaminados?	31 secs	50%	3	2	1
3	Como se llama este tipo de contaminación	18 secs	67%	2	1	1
4	Si se corta un vegetal con el mismo cuchillo con el que se cortó carne cruda ¿Se puede contaminar el vegetal?	16 secs	83%	5	0	1

Apéndice: imágenes

3



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
63%	4	4

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

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	13 secs	4	100%	4 / 4
2	Nashly ochoa	21 secs	4	100%	4 / 4
3	Rafael	12 secs	4	100%	4 / 4
4	Dora	48 secs	2	50%	2 / 4

Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test contaminación
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
90%	5	4	4

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

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Incorrecto	No intentado
1	¿Cuál es una medida para evitar la contaminación de alimentos?	17 secs	75%	3	1	0
2	Un alimento que produzca intoxicación a una persona es un ejemplo de	27 secs	75%	3	1	0
3	¿Cómo identificar un alimento contaminado?	11 secs	100%	4	0	0
4	Un cabello en alguna preparación es un ejemplo de	14 secs	100%	4	0	0
5	Un alimento con sabor a jabón es un ejemplo de	31 secs	100%	4	0	0

Quizizz

Nombre del examen: Post test contaminación
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
100%	5	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de test de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Andres Duque	18 secs	5	100%	5 / 5
2	Aneth Rojas	18 secs	5	100%	5 / 5
3	Dora Pinzón	16 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	
Rafael Mendivelso Núñez	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