ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 10:00 AM	**Fecha:** 16 de junio 2025
Lugar:	CDI Ciénaga de la virgen
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Capacitación del talento humano Gestor de alimentos - **Contaminación producida por alimentos**
Objetivo:	Fortalecer con el personal gestor de alimentos la importancia aplicar buenas prácticas en la elaboración, manipulación preparación y conservación de los alimentos a fin de garantizar la calidad e inocuidad de los mismos.

Agenda:
Saludo
Desarrollo De La Jornada
Conclusiones
Cierre

Desarrollo: El día 16 de junio del año en curso se desarrolló el fortalecimiento al personal gestor de alimentos vinculado a nuestra unidad de servicio, con el objetivo de dar cumplimiento al plan de cualificación inmerso en el manual de buenas prácticas de manufactura.

En este orden de ideas se inició la jornada con un caluroso saludo, luego se da inicio a la socialización resaltando apartes como:

La contaminación de alimentos se refiere a la presencia de sustancias o agentes extraños en los alimentos que pueden causar daños a la salud humana. Estos agentes pueden ser de origen biológico (bacterias, virus, parásitos), químico (plaguicidas, metales pesados) o físico (vidrio, metal, cabello). La contaminación puede ocurrir en diferentes etapas, desde la producción hasta el consumo.

Los contaminantes pueden ser de tres tipos:
Físicos: hilos, sogas, vidrios, esponja de acero, madera, clavos, pelos, accesorios, insectos.
Químicos: detergentes, lavandina, insecticidas, metales pesados como plomo.
Biológicos: bacterias, virus, hongos y levaduras.

¿Cuáles son las señales para saber si un alimento está contaminado?

Mal olor.
Hongos en la superficie.
Lata abollada, oxidada o hinchada.
Carne roja de color más oscuro.
Pescado con la piel blanda.
Grumos en la harina.
Partes blandas u hongos en la fruta.
Huevo que se hunde en un vaso de agua.

PUBLICA

Para evitar su contaminación es importante controlar:

Que la temperatura de conservación de los alimentos sea la adecuada.
Una correcta higiene de los lugares y elementos utilizados.
Que los alimentos no sean preparados mucho tiempo antes de ser consumidos o en grandes cantidades.

Para finalizar se realiza una breve evaluación de la jornada adelantada y se atienden sus inquietudes, se les invita a implementar recomendaciones para evitar enfermedades en este tiempo de lluvia y mosca y se concluyó la actividad de manera exitosa.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Colocar en práctica todas las recomendaciones suministradas al momento de la capacitación para así poder llevar a cabo los procesos y evitar contaminación	Personal gestor de alimentos	
Evitar recibir alimentos en mal estado	Personal gestor de alimentos	
Conservar la temperatura en el alimento	Personal gestor de alimentos	

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Fundación Coralina	Elida Zúñiga

Evidencia fotográfica



PÚBLICA

LISTADOS DE ASISTENCIA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Jacqueli Godoy Castro	Manipuladora A.	Coralina	Jacqueli Godoy
Jackeline Torralbis	manipuladora	Coralina.	Jackeli Torralbis
Yadis Madero C	Manipuladora	Coralina	Yadis
Yoleidis Zapata Pacheco	Manipuladora.	coralina	YoleidisZP.
ingrid Payares Zuñiga	Manipuladora	Coralina	ingrid payares
Yomaida Teheran Garcia	Manipula Alimentos	coralina	Yomaida

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión			
Colaborador que elabora el acta:			

PÚBLICA

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.