ACTA N° 5

FECHA: FECHA: Bogotá, septiembre 23 de 2025.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 a.m.

LUGAR: Instalaciones del Cabildo Indígena Inga – Bogotá.

TEMA: Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura – Refuerzo en limpieza, desinfección y prevención de ETAS.

ASISTENTES: Planilla de asistencia física anexa. Participaron manipuladores de alimentos del Cabildo Inga y equipo técnico del proyecto de canastas alimentarias.

ORDEN DEL DÍA:

1. Evaluación preliminar de conocimientos sobre limpieza y desinfección.
2. Capacitación práctica sobre procedimientos de limpieza y desinfección en cocina.
3. Prevención de ETAS: medidas básicas en el trabajo diario.
4. Evaluación final de conocimientos.

DESARROLLO:

1. Evaluación preliminar de conocimientos
Se aplicó un cuestionario de **cinco preguntas de opción múltiple**, con el fin de conocer los saberes iniciales sobre limpieza, desinfección y medidas preventivas frente a ETAS.

2. Capacitación práctica sobre procedimientos de limpieza y desinfección
Se recordó a los participantes la diferencia entre **limpieza** (eliminar suciedad visible) y **desinfección** (eliminar microorganismos). Se reforzaron los pasos correctos para la limpieza de superficies, utensilios y equipos, y se mostraron ejemplos de productos adecuados para cada proceso.

3. Prevención de ETAS
Se explicaron las causas más frecuentes de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, resaltando prácticas seguras como:

- Lavar y desinfectar superficies antes y después de usarlas.
- Evitar contaminación cruzada.
- Mantener adecuada refrigeración y cocción de alimentos.
- Uso de agua segura.
- Higiene estricta de manos y uniforme.

4. Evaluación final
Se repitió el cuestionario de cinco preguntas, evidenciándose un refuerzo positivo en los conceptos clave de limpieza, desinfección y prevención de ETAS.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar las rutinas de limpieza y desinfección según lo aprendido	Manipuladores participantes	Inmediata

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de octubre

Asistencia:

CABILDO INDIGENA INGA
BOGOTÁ D.C.
NIT: 830032429-4

OBJETIVO: BPM LUGAR: cabildo inga

FECHA: 23-09-25 HORA: 10:00

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CONTACTO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1.	Gabriel chasoy	1076306089	3218282202	Gabrielchasoy@	
2.	Ferney Vasquez Chasoy	1010165558	3108899175	—	
3.	Ingrid Agredo	1023900808	-0-	-0-	Ingridagredo
4.	Dilan. J chasoy	1012918907	—	—	Dilan ch.
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					

Según la Ley 89 de 1890
Dirección Calle 12 No 9-66 cuarto piso
Tel. 2845893 - 3138771174
cabildoingabogotadc@gmail.com

Cuestionarios:

Ingrid Acosta

Cuestionario Final – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Ingrid Acosta

Cuestionario Previo – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Gabriel chasoy

Cuestionario Final – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
(a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
(b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
(b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
(a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
(b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Gabriel chasqui

Cuestionario Previo – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
(a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
(b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
(b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
(a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
(b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Ferney Vasquez chasoy

Cuestionario Final – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Ferney rasguez chasoy

Cuestionario Previo – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Dilan chasoy

Cuestionario Final – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Dilan chasoy

Cuestionario Previo – Limpieza, desinfección y prevención de ETAS

1. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
a) Limpieza elimina la suciedad visible y desinfección los microorganismos
b) Limpieza elimina bacterias y desinfección el polvo
c) Son lo mismo
d) Desinfección solo se hace con agua

---

2. ¿Cuál es una práctica correcta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?
a) Mezclar alimentos crudos y cocidos en la misma tabla
b) Mantener superficies limpias y desinfectadas
c) Usar el mismo cuchillo para todo sin lavarlo
d) Guardar carne a temperatura ambiente

---

3. ¿Qué es un ejemplo de contaminación cruzada?
a) Guardar arroz en una bolsa
b) Cortar pollo crudo y luego vegetales con el mismo cuchillo sin lavarlo
c) Lavar frutas antes de consumirlas
d) Cocinar alimentos a más de 70 °C

---

4. ¿Qué medida ayuda a prevenir ETAS?
a) Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas
b) Dejar los alimentos calientes enfriarse lentamente
c) Usar agua de origen desconocido
d) Almacenar alimentos vencidos

---

5. ¿Qué debe usarse para garantizar la desinfección de utensilios y superficies?
a) Solo agua
b) Productos autorizados y en concentraciones correctas
c) Jabón en polvo para ropa
d) Un paño seco

Elaboró: Ivan Ordoñez | Nutricionista