Lugar	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Fecha	04/09/2025 1:00 p.m.
Tema	Cualificación BPM – Prevención de la contaminación cruzada entre superficies y alimentos
Desarrollo	1. Objetivo La presente acta tiene como objetivo documentar la capacitación dirigida al personal de cocina y servicios generales, enfocada en la prevención de la contaminación cruzada entre superficies, utensilios y alimentos, conforme a la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos del Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El propósito fue fortalecer las competencias del personal para garantizar la inocuidad alimentaria y reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), promoviendo hábitos de manipulación segura y limpieza efectiva en el entorno de trabajo. 2. Introducción a la actividad En el marco de la implementación del sistema de calidad y seguridad alimentaria, se llevó a cabo una jornada de capacitación sobre la prevención de la contaminación cruzada, entendida como la transferencia de microorganismos, residuos químicos o alérgenos de un alimento o superficie contaminada hacia otro alimento que se encuentra listo para el consumo. Durante la sesión se enfatizó la importancia de aplicar protocolos estrictos de limpieza, desinfección y segregación de áreas, así como el correcto uso de los utensilios, equipos y uniformes para minimizar los riesgos de contaminación indirecta. 3. Desarrollo del tema Durante la jornada se explicó que la contaminación cruzada puede producirse por tres vías principales: 1. Contacto directo: entre alimentos crudos y cocidos. 2. Contacto indirecto: mediante utensilios, superficies, trapos o manos contaminadas. 3. Contaminación ambiental: por deficiente ventilación, acumulación de residuos o manipulación inadecuada de desechos. Se abordaron las siguientes buenas prácticas preventivas: - Mantener separación física entre áreas de alimentos crudos y cocidos. - Utilizar tablas y cuchillos de colores diferenciados para carnes, verduras y alimentos listos para el consumo. - Aplicar procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección de superficies antes y después de cada preparación. - Asegurar el lavado de manos con técnica adecuada y jabón antibacterial antes de manipular alimentos. - Evitar el uso de paños reutilizables sin desinfección frecuente. - Supervisar el almacenamiento ordenado, con los productos cocidos en las bandejas superiores y los crudos en las inferiores, dentro de los equipos de refrigeración. Se realizaron demostraciones prácticas sobre limpieza de superficies con soluciones desinfectantes, uso correcto de guantes y manipulación higiénica de utensilios. También se

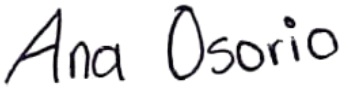
revisaron los errores más comunes que contribuyen a la contaminación cruzada, como el uso de la misma tabla para pollo y vegetales, o el almacenamiento conjunto de carnes y frutas. Finalmente, se reiteró la necesidad de mantener protocolos documentados y registros diarios que evidencien las labores de limpieza, verificación y control, los cuales sirven como soporte en auditorías internas y externas.

4. Materiales a utilizar

-Computador
- Pre-tes y pos-test
- Soluciones desinfectantes certificadas
- Utensilios y tablas codificadas por color
- Registro fotográfico

Se anexa lista de asistencia con nombre, cargo y dependencia de los participantes.



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	 Gloria Janeth Moreno Zapata	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Johana Marcela Beltrán	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Ana Marcela Osorio Pérez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Jesús Martínez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	El personal se comprometió a realizar la limpieza y desinfección de superficies de manera sistemática, usando los productos y concentraciones establecidas por la institución, y a reportar cualquier desviación o incidente a la coordinación.	Manipuladoras de alimentos	Durante la ejecución de sus actividades diarias
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina - Nutricionista		