ACTA N° 2

FECHA: 15 de agosto 2025
HORA: 3:30 pm a 5:30 pm
LUGAR: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES Y ACEPTA EL CAMBIO
TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.
ASISTENTES: Personal de servicio de alimentos, personal de aseo e higiene, profesionales encargadas SAFL, Jardín Raíces y Acepta el Cambio

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN:
Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Computador
*Presentación

Intensidad Horaria: 2 Horas
Evaluación escrita.

1. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos, a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras

1.1. Tipos

Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio. Ejemplo: tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

Química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse.

Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.
Causada por la presencia de bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

1.2. Causas

Primaria: Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.

- ✓ Aguas de riego contaminadas.
- ✓ Uso inadecuado de plaguicidas.
- ✓ No aplicación de medidas sanitarias en la crianza de animales.
- ✓ Defecación a campo abierto.
- ✓ Uso inapropiado de antibióticos o drogas veterinarias

Secundaria: Se origina en las diferentes etapas del procesamiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados, generalmente por defectos críticos en edificaciones, equipos, servicios básicos (agua, disposición sanitaria de basuras, disposición sanitaria de aguas servidas), presencia de plagas y no aplicación de buenas prácticas de manufactura, como es el caso de la manipulación excesiva o de la exposición al ambiente durante tiempos prolongados.

Terciaria: Es causada normalmente por malas prácticas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos, o en el almacenamiento de los mismos.

Otras causas:

- ✓ Los animales que padecen enfermedades que se trasmiten al hombre, tales como salmonelas en las aves y bovinos, tenias en los cerdos, brucelosis en las vacas, leptospirosis en los conejos.
- ✓ Las aguas usadas para la producción de alimentos se contaminan cuando a ellas se vierten aguas negras o industriales.
- ✓ Excretas en campo abierto.
- ✓ Cuando se usan aguas negras como riego de cultivos.
- ✓ Otros seres vivos como los Parásitos, Priones y Algas.

- **Parásitos:**

Un parásito es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

- **Priones:**

Son una proteína patógena que tiene alterada su estructura terciaria. A diferencia del resto de los agentes infecciosos (virus, bacterias, hongos etc.), que contienen ácidos nucleicos (ya sea ADN, el ARN, o ambos), un prion sólo está compuesto por aminoácidos. Los priones son los responsables de las encefalopatías espongiformes transmisibles en una variedad de mamíferos, incluida la encefalopatía espongiforme bovina (también conocida como "enfermedad de las vacas locas") en el ganado. Los priones se propagan mediante la transmisión de proteínas anómalas con mal plegamiento. Cuando un prion entra en un organismo sano actúa sobre la forma normal del mismo tipo de prion existente en el organismo, modificándola y convirtiéndola en prion.

- **Algas:**

Seres vivos de color verde
Viven en agua dulce y marina, en superficies, suelos, rocas y muros. Sirven como abono, productos industriales gelatinosos
Se clasifican de acuerdo al color: azules, pardas, verdes y rojas. Las pardas producen toxinas.
Resisten temperaturas de 85°C. Algunas son patógenas.

1.3. Contaminación Cruzada:

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

- Alimento a alimento.
- Persona a alimento
- Utensilios a alimento.
- Equipos a alimento.

Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador pasa de manejar alimentos crudos a manejar alimentos cocinados sin lavarse las manos.

✓ **Causas:**

- Contaminación por manipuladores de alimentos
- Prácticas inadecuadas de almacenamiento
- Contacto con los manipuladores
- Alimentos o ingredientes contaminados
- Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
- Uso de hielo preparado inadecuadamente
- Contaminación ocasionada por los consumidores.

✓ **Medidas preventivas**

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.
- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos.
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad.

Se recomienda que para la plena puesta en marcha del código, cubetas, traperos y esponjas también se clasifiquen por colores. Por ejemplo, recipientes y traperos de mango de color rojo pueden ser usados en las áreas de recibo de alimentos, o cubetas verdes y traperos de mango con color verde para la limpieza de sitios con concentraciones más altas de bacterias como los baños. Recuerde, los traperos usados para limpiar el área de proceso, no podrán ser usados para el aseo de baños, debe realizarse con implementos diferentes. Las herramientas de limpieza con el mismo color se deben limpiar y almacenar por separado y una vez que estén limpias, no pueden entrar en contacto con otros utensilios. Además, todas las áreas deberán ser marcadas con las muestras de los colores o con carteles.

- No deben guardarse toallas de tela sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en el área de almacenamiento de elementos de aseo.
- Cuando desinfecte por medio del método de aspersión, debe utilizarse papel absorbente o desechable.

- Garantice que el agua a utilizar para preparar el hielo sea potable, igualmente lave y desinfecte adecuadamente las cubetas o recipientes donde se prepara el hielo.

Si utiliza pila refrigerante, realice proceso de lavado y desinfección indicado.

- Cuando los alimentos no se sirvan directamente a la mesa, se deben establecer medidas de higiene y seguridad como lavado de manos antes de recibir el alimento, crear barreras protectoras entre el participante y el alimento.

CONVOCATORIA
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	NUTRICIONISTA	
NOHORA PEDRAZA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDÍN	JARDÍN RAÍCES	
DORIS RODRÍGUEZ	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDÍN	JARDÍN ACEPTA	

Anexos: LISTADO DE ASISTENCIA
Elaboró: CAROLINA GIRALDO

LISTADO DE ASISTENCIA

N°	NOMBRE	CARGO	DOCUMENTO	FIRMA
1	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ	PROFESIONAL EN PRIMERA INFANCIA	52764811	
2	Francy Medellín	Auxiliar Servicios generales	52'303840	
3	Niky Rojas Torres	Profesional en atención en 1ª Infancia	1024520563	
4	Mayeli Ortiz.	Manipuladora Alimentos	52376529	
5	Gina Delgadillo	manipuladora de alimentos	1072321178	Gina Delgadillo
6	Nora Cangrejo.	manipuladora de alimentos	51993598.	Nora Cangrejo
7	Mery Fuentes	Auxiliar de servicios Generales	23324658	
8	Gloria Medina H	Auxiliar de Servicios Generales	52119342	
9	Sandra Lorena Duque	Profesional en Atención en 1ª	52008830	

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Sandra Lorena Duque CARGO Profesionales Atención.

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La Contaminación de los alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Físicas, química y Biologica

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a uno no contaminado.

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

Parasito priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:

Lavado de manos
Separar alimentos cocidos y separar los contaminados
Tapar bien los recipientes donde se guardan los alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Hayedi Ortiz Hernandez CARGO Manipulador Alimentos

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La Contaminacion de los Alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Fisica, Quimica y Biologica.

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada: Pasar Microorganismos de un alimento contaminado a uno no contaminado

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

Parasito X priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:

Almacenar alimentos en lugares elevados del piso
Separar alimentos crudos de cocinados
Almacenar alimentos lejos de sustancias toxicas

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE CLAUDIA PATRICIA SUAREZ **CARGO** Profesional en atencion en primera I

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La contaminacion de los alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, rádiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Fisica, Quimica y biologica

3- **Subraye las causas de la contaminación de alimentos**

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada: Es cuando pasan microorganismos de un alimento contaminado a otro alimento no contaminado.

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

(Parasito) priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:
Proteger los alimentos.
Mantener las areas de almacenamiento de los alimentos en buen
condiciones de higiene, lavarse bien las manos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Francy Medellín CARGO Auxiliar Servicios generales.

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La Contaminación de los Alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Física, química Organicos

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada: Son alimentos que cuando pasa el microorganismo. alimento no contaminado.

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

(Parasito) priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:

Lavase las manos.
proteger los Alimentos.
Tapar los Alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Nilsy Rojas T CARGO Profesional en atención PJ.

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La Contaminación de los alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: física, química y biológica.

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada:

Cuando un alimento contaminado se cruza con uno bueno y también lo contamina.

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

Parasito priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:

Proteger los alimentos.
Lavarse bien las manos.
No romper las cadenas de frio.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Nora Cangrejo CARGO manipuladora de alimentos

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La contaminación de los alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Química, Física, Biológica

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada: Pasar microorganismos de alimentos contaminados a alimentos no contaminados

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

X Parasito priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:

Proteger los alimentos
no usar utensilios que hallan estado en contacto con alimentos crudos
Prevenir el ingreso de roedores

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Bino delgadillo CARGO manipuladora de alimentos

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La Contaminación de los alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Físico Químico Biológico

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que la transferencia es de microorganismos en alimentos contaminado a no co contaminados contaminación cruzada:

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

Parasito X priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:

lavarse bien las manos
mantener las areas de almacenamiento en buenas condiciones
proteger los alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Gloria Medina M. CARGO Auxiliar de Servicios generales

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La Contaminación de los alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Física, Biológica, Química

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada: la contaminación de alimentos, no contaminados por un alimento contaminado

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

X Parasito priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:

lavarse bien las manos, almacenar los alimentos lejos de sustancias Toxicas. prevenir el ingreso de plagas.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES

FECHA: 15 de agosto 2025

TEMA: Definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada.

NOMBRE Mary Fuentes Avellaneda CARGO Auxiliar de servicios Generales

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación, causas de contaminación y contaminación cruzada, con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

COMPLETAR

1- La Contaminación de los alimentos es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

2- Los tipos de contaminación son: Química Física Biológicas

3- Subraye las causas de la contaminación de alimentos

a. Contaminación por manipuladores de alimentos
b. Prácticas inadecuadas de almacenamiento
c. Contacto con los manipuladores
d. Alimentos o ingredientes contaminados
e. Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
f. Uso de hielo preparado inadecuadamente
g. Contaminación ocasionada por los consumidores.
h. Prácticas adecuadas de almacenamiento

4- Que es contaminación cruzada: es pasar microorganismos de alimentos contaminados a no contaminados

5- Marque con una x la repuesta correcta

es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

(Parasito) priones algas

6- Escriba tres medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada:
separe productos crudos de los cocinados
tapar bien los recipientes donde guarda los alimentos
prevenir el ingreso de plagas