ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 7		
Hora: 10:00 am		**Fecha:** 12/09/2025
Lugar:	Caseta Comunal Cándido Calle 53 1c-20	
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición	
Proceso:	Promoción y Prevención.	
Objetivo:	Sensibilizar al talento humano sobre la importancia de prevenir la contaminación cruzada y las intoxicaciones alimentarias, a través de una dinámica lúdica participativa que permita identificar prácticas correctas e incorrectas en la manipulación y entrega de alimentos.	

Agenda:

1.- Saludo de bienvenida y presentación
2.- Socialización del tema: Prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones.
3.- Actividad lúdica: Las Sillas de la Inocuidad.
4.- Agradecimientos y cierre.

Desarrollo:

1. **Saludo de bienvenida y presentación:** Se realiza el saludo de bienvenida y la presentación por parte de las profesionales en Nutrición a los diferentes participantes del Talento Humano de la Corporación Minuto de Dios de Garzón – Contrato 240, quienes asisten al encuentro educativo con el fin de socializar la temática relacionada con la prevención de la contaminación cruzada y las intoxicaciones alimentarias.

2. **Socialización del tema:**

Actividad rompe hielo: "Gestos de Higiene"

Objetivo: Motivar la participación del grupo mediante dinámicas lúdicas y creativas, con el fin de iniciar la comprensión de los hábitos de higiene y la prevención de la contaminación cruzada, fomentando un ambiente participativo y ameno

Desarrollo:

1. Los participantes se colocan de pie en círculo.
2. El facilitador explica que va a nombrar acciones relacionadas con la manipulación de alimentos, y cada una tiene un gesto que todos deben imitar.

- "Lavado de manos" → frotarse las manos exageradamente.
- "Tapabocas" → llevar las manos a la cara simulando ajustarlo.
- "Contaminación cruzada" → cruzar los brazos en "X" y decir ¡Nooo!
- "Alimento seguro" → levantar ambas manos hacia arriba como celebrando.

3. El facilitador comienza lento y claro, y luego va aumentando la velocidad para hacerlo más divertido y retador.

- **JUSTIFICACIÓN GENERAL**

PÚBLICA

La prevención de la contaminación cruzada constituye un aspecto esencial dentro de la seguridad alimentaria, dado que representa una de las principales causas de intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos. Este tipo de contaminación ocurre cuando microorganismos patógenos se transfieren de un alimento a otro, o desde superficies, utensilios y manos, poniendo en riesgo la salud de quienes consumen los productos.

El talento humano que participa en procesos de preparación, almacenamiento o entrega de alimentos tiene una responsabilidad directa en la garantía de la inocuidad. El desconocimiento o la inadecuada aplicación de prácticas básicas de higiene puede desencadenar consecuencias graves, especialmente en poblaciones vulnerables como niños y niñas, quienes presentan mayor susceptibilidad a infecciones gastrointestinales y a complicaciones derivadas de la ingesta de alimentos contaminados.

En este sentido, es fundamental promover la correcta adopción de medidas de bioseguridad, entre ellas: el lavado frecuente y adecuado de manos, el uso de elementos de protección personal, la separación de alimentos crudos y cocidos, la desinfección de superficies y utensilios, y la conservación de los alimentos a temperaturas seguras. Estas prácticas, más allá de ser protocolos técnicos, deben convertirse en hábitos cotidianos interiorizados por todo el talento humano que tiene contacto con los alimentos.

De esta manera, garantizar la manipulación segura de los alimentos no solo contribuye a la prevención de brotes de origen alimentario, sino que también fortalece la confianza de las familias en los programas alimentarios, protege la salud pública y asegura un servicio responsable y de calidad en beneficio de la comunidad.

INFORMACIÓN TEMÁTICA

La prevención de la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos es fundamental para garantizar la inocuidad y proteger la salud de la comunidad, dado que constituye una de las principales causas de intoxicaciones alimentarias.

1. **Tema → Intoxicaciones alimentarias:**

¿Qué son? → Son enfermedades que se presentan después de consumir alimentos o bebidas contaminadas con bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas. Constituyen un problema de salud pública que puede afectar a cualquier persona, pero resultan especialmente graves en niños, gestantes y adultos mayores.

Causas principales:

- Consumo de alimentos contaminados por falta de higiene en su manipulación.
- Conservación a temperaturas inadecuadas (ruptura de la cadena de frío o calor).
- Uso de utensilios o superficies contaminadas.
- Ingesta de alimentos vencidos o en mal estado.
- Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

Síntomas frecuentes:

- Dolor abdominal.
- Diarrea y vómito.
- Fiebre y malestar general.

PÚBLICA

- Deshidratación, especialmente en niños pequeños y adultos mayores.

Consecuencias de las intoxicaciones alimentarias

1. **Riesgo de hospitalización y complicaciones graves:** Las intoxicaciones pueden ocasionar cuadros de deshidratación severa, alteraciones electrolíticas, gastroenteritis aguda, insuficiencia renal transitoria o, en casos graves, compromiso sistémico, lo que puede requerir atención hospitalaria.
2. **Brotes que afectan a varias personas al mismo tiempo:** Un solo alimento contaminado puede enfermar simultáneamente a un gran número de personas, dificultando el control del evento y aumentando la magnitud del riesgo sanitario.
3. **Impacto negativo en la salud pública:** Los brotes incrementan la carga de enfermedad en la comunidad, generan sobrecostos al sistema de salud y afectan indicadores de morbilidad prevenible.
4. **Pérdida de confianza en los programas de alimentación:** La ocurrencia de casos de intoxicación deteriora la percepción de seguridad en los servicios de alimentación colectiva, lo cual puede disminuir la participación y credibilidad institucional.
5. **Posibles sanciones legales y pérdidas económicas:** El incumplimiento de la normatividad sanitaria puede derivar en investigaciones administrativas, sanciones económicas, cierre temporal de servicios o demandas legales, además de pérdidas materiales por desperdicio de alimentos.

2. <u>Tema → Contaminación cruzada</u>

¿Qué es? Es el traspaso de microorganismos, sustancias químicas o alérgenos desde un alimento contaminado hacia otro limpio, o desde utensilios, superficies y manos sucias hacia los alimentos listos para el consumo. Se considera una de las principales causas de intoxicaciones alimentarias.

Causas principales

- Manos sin lavado correcto y frecuente.
- Utensilios (cuchillos, tablas, recipientes) usados en alimentos crudos y luego en cocidos sin limpieza.
- Almacenamiento conjunto de carnes crudas con frutas, verduras u otros alimentos listos para consumo.
- Superficies sin desinfección.
- Falta de uniforme o elementos de protección personal adecuados.

Prevención de la contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias

La seguridad de los alimentos depende del cumplimiento estricto de prácticas de higiene, manipulación y conservación. A continuación, se detallan las medidas principales para reducir riesgos y garantizar alimentos inocuos:

1. Higiene personal y manipulación segura → El manipulador es el primer responsable de evitar la transmisión de microorganismos hacia los alimentos. Por ello, se deben aplicar las siguientes medidas:

- **Lavado de manos en momentos críticos:** debe realizarse con agua y jabón antes, durante y después de manipular alimentos, después de ir al baño, tocar la cara, manipular basura o superficies contaminadas. Este hábito reduce drásticamente la carga microbiana y la probabilidad de contaminación.
- **Uñas cortas, limpias y sin esmalte:** las uñas largas o con esmalte acumulan suciedad y bacterias, que pueden transferirse fácilmente a los alimentos. Mantenerlas cortas y limpias asegura una mejor higiene.

PÚBLICA

- **No usar accesorios durante la manipulación:** elementos como anillos, relojes y pulseras son focos de acumulación de microorganismos y dificultan el lavado de manos, por lo que deben evitarse en todo momento.
- **Uniforme completo, limpio y exclusivo:** la ropa de calle puede traer contaminantes del exterior, por eso se debe portar uniforme únicamente dentro de la actividad, asegurando que esté en óptimas condiciones de limpieza.
- **Evitar hablar, toser o estornudar sobre los alimentos:** estas acciones liberan microgotas que contienen bacterias y virus, capaces de contaminar los alimentos listos para el consumo.

2. Control en la preparación y conservación de alimentos → La etapa de preparación y conservación es crítica, ya que en ella se puede originar la contaminación cruzada. Para evitarlo se deben cumplir las siguientes acciones:

- **Separar alimentos crudos y cocidos:** utilizar tablas, cuchillos y recipientes diferentes para carnes, vegetales y alimentos listos para el consumo. Así se impide la transferencia de microorganismos de los crudos hacia los cocidos.
- **Cocinar completamente los alimentos de origen animal:** carnes, aves, pescados y huevos deben alcanzar temperaturas seguras (≥ 70 °C en el centro del alimento) para eliminar bacterias como *Salmonella* o *E. coli*.
- **Evitar el consumo de alimentos crudos o semicrudos:** especialmente en poblaciones vulnerables como niños, gestantes o adultos mayores, quienes tienen mayor riesgo de complicaciones por intoxicaciones.

3. Mantener la cadena de frío y calor → Las temperaturas inadecuadas favorecen el crecimiento acelerado de bacterias. Para evitarlo:

- **Mantener alimentos fríos a ≤ 4 °C:** la refrigeración ralentiza la multiplicación de microorganismos y preserva la calidad del producto.
- **Mantener alimentos calientes a ≥ 60 °C:** al conservarse a esta temperatura, se evita que las bacterias sobrevivan y se multipliquen.
- **No dejar alimentos a temperatura ambiente por más de 2 horas:** este tiempo es suficiente para que los microorganismos se multipliquen peligrosamente.
- **Utilizar termos, neveras portátiles o recipientes adecuados:** durante transporte y entrega, garantizan que los alimentos no entren en la "zona de peligro" (5 °C – 60 °C).

4. Verificación de insumos y materias primas → La inocuidad comienza con la calidad de los alimentos que se reciben. Por eso se recomienda:

- **Revisar siempre fechas de vencimiento:** utilizar únicamente productos dentro del tiempo de vida útil establecido por el fabricante.
- **Rechazar envases en mal estado:** latas abolladas, oxidadas, infladas o frascos con tapas sueltas pueden estar contaminados.
- **Observar olor, color y textura:** cualquier alteración es un indicador de descomposición o contaminación.
- **Usar agua potable y materias primas seguras:** el agua contaminada y los insumos de dudosa procedencia son fuentes directas de intoxicaciones.

PÚBLICA

5. Limpieza, desinfección y manejo de residuos → El ambiente de trabajo debe ser controlado para evitar la proliferación de microorganismos. Para ello:

- **Limpiar y desinfectar utensilios, equipos y superficies:** antes, durante y después de cada uso, evitando acumulación de bacterias en áreas de contacto con alimentos.
- **Almacenar alimentos en recipientes cerrados y limpios:** esto los protege de contaminantes externos y prolonga su inocuidad.
- **Disponer los residuos de forma responsable:** separar basuras, usar recipientes adecuados con tapa y retirarlos periódicamente para evitar la atracción de plagas y la recontaminación de los espacios.

La prevención de intoxicaciones alimentarias requiere aplicar de manera constante medidas de higiene y control de la contaminación cruzada, asegurando así la entrega de alimentos seguros y de calidad a las familias beneficiarias.

ACTIVIDADES LUDICAS Y DE FORMACIÓN.

1. Actividad – "la silla de la inocuidad"

Objetivo: Reforzar de manera divertida los conocimientos sobre prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias.

Desarrollo:

1. **Preparación del juego:**

- Se colocan todas las sillas en círculo, mirando hacia afuera.
- Debe haber siempre **sillas menos** que el número de participantes (ejemplo: si son 35 personas, se ubican 30 sillas).

2. **Inicio:**

- Todos los participantes se ponen de pie alrededor de las sillas.
- El facilitador explica las reglas: Mientras suene la música, todos deben caminar alrededor de las sillas. Cuando la música se detiene, los participantes deben correr a sentarse en una silla, quien se quede parado se le hará una pregunta con respecto a la temática expuesta.

3. **Eliminación:**

- En cada ronda se retira una silla.
- Si responde incorrectamente a la pregunta, queda eliminado. De lo contrario, sigue en el juego.

4. **Continuidad:**

- El juego sigue hasta que quede una sola persona ocupando la última silla.
- Esa persona será el "Campeón/a de la Inocuidad"

Ejemplos de frases

PÚBLICA

Preguntas sobre Intoxicaciones Alimentarias:

1. ¿Qué son las intoxicaciones alimentarias y qué las causa?
2. Menciona tres síntomas frecuentes de las intoxicaciones alimentarias.
3. ¿Por qué las intoxicaciones alimentarias son más peligrosas para niños, gestantes y adultos mayores?
4. ¿Cuáles son las consecuencias graves de una intoxicación alimentaria?
5. ¿Qué significa "ruptura de la cadena de frío" y cómo puede afectar la seguridad alimentaria?
6. ¿Cómo afecta la contaminación cruzada a las intoxicaciones alimentarias?
7. ¿Qué podría pasar si un alimento contaminado afecta a varias personas al mismo tiempo?
8. ¿Qué tipo de medidas pueden evitar la pérdida de confianza en los programas de alimentación?
9. ¿Cuáles son algunas posibles consecuencias legales o económicas por no seguir las normativas de seguridad alimentaria?

Preguntas sobre Contaminación Cruzada:

1. ¿Qué es la contaminación cruzada y por qué es peligrosa para la salud?
2. Menciona dos formas de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
3. ¿Por qué es importante que los manipuladores de alimentos se laven las manos frecuentemente?
4. ¿Cuáles son los riesgos de no usar utensilios separados para alimentos crudos y cocidos?
5. ¿A qué temperatura deben cocinarse los alimentos de origen animal para garantizar su seguridad?
6. ¿Por qué es peligroso consumir alimentos crudos o semicrudos?
7. ¿Qué medidas de higiene personal debe seguir un manipulador de alimentos para evitar la contaminación?
8. ¿Cómo se puede mantener la cadena de frío durante el transporte de alimentos?
9. ¿Qué debes hacer si un alimento tiene el envase dañado o está vencido?
10. ¿Por qué es crucial limpiar y desinfectar los utensilios y superficies de trabajo?

Propósito

- Reforzar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Promover el trabajo en equipo, la atención y la reacción rápida.
- Aprender de forma lúdica y activa, integrando movimiento con conocimientos clave de prevención de intoxicaciones.

CONCLUSIONES

- La prevención de intoxicaciones requiere aplicar estrictamente buenas prácticas de higiene, manipulación y conservación de alimentos, minimizando riesgos de enfermedades y protegiendo la salud de los consumidores.

- Evitar la contaminación cruzada mediante separación de alimentos crudos y cocidos, limpieza de utensilios y superficies, y control de temperaturas, es esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos y reducir la incidencia de brotes.

- El talento humano debe asumir su responsabilidad en la seguridad alimentaria, interiorizando y practicando de manera constante medidas de higiene y bioseguridad, asegurando un servicio seguro, confiable y de calidad.

3. Agradecimientos

Por último, se agrade a todos por su responsabilidad en el encuentro e igualmente por su participación.

PUBLICA

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Participar en todos los encuentros de Talento Humano durante la vigencia 2025.	Talento humano CORMIDI	Permanente
Promover, orientar y reforzar de manera clara y práctica las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, asegurando que el talento humano aplique correctamente las medidas de prevención de contaminación cruzada y de intoxicaciones alimentarias, para garantizar la entrega de alimentos seguros y de calidad.	Talento humano CORMIDI	Permanente

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Ginna Katherine Marcillo Baca	Profesional en Salud y Nutrición	CORMIDI	
Próxima reunión:	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

ANEXO FOTOGRAFICO













BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FS.P1.MI	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias

FECHA 12/09/2025

HORA INICIAL: 10:00 am

HORA FINAL: 11:00 am

LUGAR Caseto Comunal canchido 5 etapa

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Luz Marina Cortes	36176554	aux. peda	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3142398422			
2	Irma Muñoz	36167151	Aux. ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3223344897			
3	Lejdy Vanessa Cardozo Pacheco	1075255193	Agente Edu.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112014238			
4	Carolina Oliva Vera	36066708	Aux ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3124703460			
5	Lucy P. Mosquera Cabrera	26670068	Aux ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3245478			
6	Estefania Mosquera Baca R	1081153088	A. Educativo	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3124653028			
7	Luz Neyda Bobadilla. e	55165366	Agente. Educ	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3158049851			
8	Lucy Shes Vanegas Sanchez	52053246	Aux. Ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3133529665			
9	Martha patricia Andrade	52146273	Aux pedag	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3214627321			
10	Yuli Vargas perdomo	55163002	Agente. ed.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3156694559			
11	Ana Maria Luisa Gonzalez D	55152792	Agent ed.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3002668936			
12	Luz Dary Hernandez Tovo	36172052	Auxilia	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3115623440			
13	Dery Rosa Cabrera	26430585	Axiliar P.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3117383342			
14	Lorena Sanchez Suarez	1083301992	Auxiliar pedagogica	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3059300130			
15	Diana Fernanda Castro	1.075255884	A. Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3006733596			
16	Sandy Lorena Novoa Garcia	1080293545	A Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3228419546			
17	Cristhian Stiven Montes Rojas	1113942845	Auxiliar Pedag	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3115337294			
18	Paola Andrea Gonzalez Cortes	363 X496	A Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3164191779			
19	Sandy Katherine Sabas Moreno	1007186223	Auxiliar Pedagogica	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3103335304			
20	Kelly Johana Gutierrez Villamil	1080185624	A. Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3232800275			

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

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FS.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones alimentaria

FECHA 12/09/2025.

HORA INICIAL: 10:00 am

HORA FINAL: 11:00 am

LUGAR Caseta comunal Candelo 5 etapa

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Lina Maria Murcia Leiva	1077853273	Psicologa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3125110709			
2	Jully Mantza Pérez Cardoso	36.307.634	Psicologa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3204716611	yulimantza1@gmail.com		
3	Katherin Tatiana Otero D.	1093249550	Apoyo Nutrición	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3146809395	Katherin.ote		
4	Nancy Gonzalez.	36183626	Apoyo pedagogia	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112014238			
5	Laura Valentina Cortés Castro	1007704795	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3147824154			
6	DIEGO CASTRO C.	1075188821	Psicologo	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3235615199			
7	Irma Elena Garzón	26425853	Enfermera	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3208443464			
8	Piter Elena Ortiz	1.083787.76	Psicologa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3142613101			
9	Natalia Sanchez Mendez	1075234616	Auxiliar p.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3125116891			
10	Magda Lorena Olaya Bonilla	26420963.	Agente Ed.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3214059080			
11	Manuel Fernando Sanchez	1075281654	Apoyo	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3046018773	fernandosanchez_s@hotmail.com		
12	JOSE Fernando Trujillo	1.083....	Apoyo	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3208087[illegible]	Nutricionista		
13	Adriana Rivera	1083869832	Coord.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3208358139			
14	Aurora Ramos R	1115943396	Coord	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3148161871	aurorapamos3011@gmail.com		
15	Ginna Katherine Marcillo	1004634326	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3136632669	marcillo.ginna@gmail.com		
16	Yessica Ximena Aviles Herrandez	1077864478	Agente Educativo	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3214688997	Yximenaviles Sube6@gmail		
17				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
18				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
19				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
20				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						

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

Cualquier copia impresa de este documento se considerará COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Scanned with CamScanner