Lugar	Centro de cuidado transitorio Los Caminantes
Fecha	19/11/2025
Tema	Contaminación de alimentos
Desarrollo	La sesión inició con un saludo de bienvenida y la socialización Del objetivo central de la reunión: fortalecer las competencias del personal en la identificación y prevención de la contaminación de los alimentos dentro de la unidad de servicios. Seguidamente, se realizó una explicación detallada sobre los tipos de contaminación de alimentos, enfatizando las tres categorías principales: • Contaminación biológica: causada por microorganismos patógenos como bacterias, virus, hongos y parásitos. Se resaltó la importancia del lavado de manos, la adecuada manipulación de materias primas y el control de temperaturas para evitar la proliferación microbiana. • Contaminación física: derivada de la presencia de cuerpos extraños como vidrio, metal, partes de envases, piedras o cabello. Se recordó la necesidad de revisar insumos, proteger adecuadamente las superficies y utilizar la dotación asignada. • Contaminación química: asociada al contacto con productos de limpieza, plaguicidas, combustibles, lubricantes o migración de sustancias desde utensilios inadecuados. Se enfatizó el uso responsable de los químicos, su almacenamiento separado y el cumplimiento de los procedimientos del Plan de Saneamiento. Posteriormente, se abordó el tema Identificación de alimentos contaminados, explicando que no siempre es posible distinguir un alimento comprometido solo por el aspecto, olor o textura, especialmente en casos de contaminación biológica. Sin embargo, se mencionaron señales de alerta como cambios notorios en color, olor rancio, presencia de mohos, envases abombados, superficies viscosas o integridad alterada del producto. Se recordó la importancia de registrar y reportar inmediatamente cualquier hallazgo para proceder con su descarte seguro. A continuación, se revisaron los peligros asociados al consumo de alimentos contaminados, destacando que estos pueden generar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), intoxicaciones, diarreas, vómito, fiebre, deshidratación y, en casos severos, complicaciones graves que afectan especialmente a niños pequeños. Se recalcaron las responsabilidades del personal en la prevención de riesgos y en la aplicación estricta de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para proteger la salud de los participantes. Finalmente, se resolvieron inquietudes del personal y se reiteraron las recomendaciones sobre higiene, separación de áreas limpias y sucias, uso adecuado del uniforme y mantenimiento de las superficies sanitizadas. La reunión cerró destacando el compromiso colectivo con la inocuidad de los alimentos y la importancia de seguir los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico.



	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Juana Jacqueline Cruz Juana Jackeline Cruz Suarez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Los Caminantes
	Katerine Mier KATERINE MIER.	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Los Caminantes
	Lorena Quintero Cindy Q	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Los Caminantes
	Andrea Camacho Andrea Paola Camacho F.	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Los Caminantes

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Garantizar BPM para evitar contaminación de alimentos	Manipuladoras de alimentos	Durante la ejecución de su actividad
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Andrea Paola Camacho Florez		