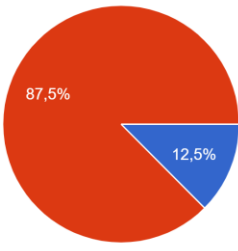
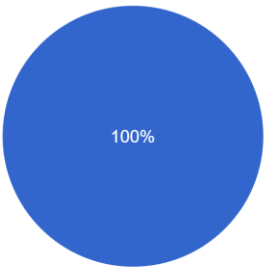


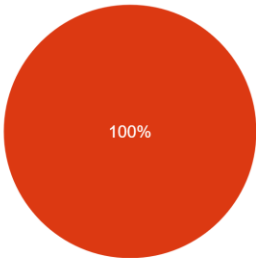
Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita						
Fecha	26/11/2025 12:30 m – 1:00 pm						
Tema	Capacitación de Buenas prácticas de manufactura: prevención de la contaminación cruzada y análisis temperaturas de alimentos						
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ol style="list-style-type: none">Saludo y aplicación del PretestCapacitación BPM: prevención de la contaminación cruzadaSocialización análisis temperaturas de alimentosAplicación del Postest y cierre <p>INTRODUCCIÓN: La capacitación en la prevención de la contaminación cruzada busca fortalecer los conocimientos y prácticas del personal manipulador de alimentos para prevenir la contaminación cruzada durante las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio, garantizando la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>RECURSOS: Teléfonos, wifi, links de evaluación, esfero, listado, presentación power point, computador</p> <p>METODOLOGÍA: La actividad formativa se desarrolló mediante una metodología participativa, orientada a la identificación de conocimientos previos y al fortalecimiento de competencias específicas, a través de las siguientes estrategias:</p> <p>Mesa redonda: Se implementó una dinámica de mesa redonda con el objetivo de fomentar el intercambio de ideas, promover la reflexión colectiva y facilitar la identificación de percepciones y experiencias previas relacionadas con la temática abordada.</p> <p>Lluvia de ideas: Se utilizó la técnica de lluvia de ideas para recoger de manera espontánea y colaborativa los aportes del grupo, permitiendo así identificar intereses, dudas recurrentes y temas de relevancia para los participantes.</p> <p>Análisis del pretest: Se realizó un análisis de las respuestas del pretest aplicado previamente a los participantes, con el fin de diagnosticar el nivel de conocimiento inicial y establecer las principales brechas de aprendizaje.</p> <p>A partir de la información recabada mediante estas estrategias, se estructuró y desarrolló la sesión de capacitación, asegurando la pertinencia y adecuación de los contenidos a las necesidades del grupo.</p> <p>DESARROLLO:</p> <ol style="list-style-type: none">Saludo y aplicación del Pretest: Se da la bienvenida a la reunión y se procede a realizar la aplicación del pretest, en el cual se evidencian los siguientes resultados: <p>¿Qué es la contaminación cruzada? 8 respuestas</p> <div><table><tr><td>12,5%</td><td>Cuando se mezclan alimentos con condimentos</td></tr><tr><td>87,5%</td><td>Cuando microorganismos pasan de un alimento o superficie contaminada a otra</td></tr><tr><td></td><td>Cuando un alimento cambia de olor o sabor</td></tr></table></div>	12,5%	Cuando se mezclan alimentos con condimentos	87,5%	Cuando microorganismos pasan de un alimento o superficie contaminada a otra		Cuando un alimento cambia de olor o sabor
12,5%	Cuando se mezclan alimentos con condimentos						
87,5%	Cuando microorganismos pasan de un alimento o superficie contaminada a otra						
	Cuando un alimento cambia de olor o sabor						

¿Cuál de las siguientes prácticas aumenta el riesgo de contaminación cruzada?
8 respuestas



- Usar la misma tabla para carne cruda y verduras sin lavar
- Lavarse las manos antes de cocinar
- Guardar alimentos crudos separados de los cocidos

¿Qué utensilio se debe usar para manipular alimentos listos para el consumo?
8 respuestas



- El mismo cuchillo usado para cortar carne cruda
- Cualquier utensilio que esté limpio y desinfectado
- No importa, todos los utensilios sirven igual

2. Capacitación en Buenas Prácticas de manufactura: prevención de la contaminación cruzada

Durante la jornada se socializaron los siguientes aspectos:

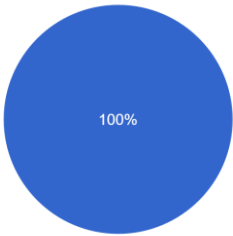
- a. Conceptos generales: Definición de contaminación cruzada, sus tipos (directa e indirecta) y su importancia en el control de riesgos alimentarios.
- b. Identificación de fuentes comunes de contaminación cruzada: Alimentos crudos, equipos, superficies, utensilios, manipuladores, almacenamiento deficiente y flujo no adecuado en la cocina.
- c. Prácticas preventivas
 - Lavado correcto de manos y momentos críticos.
 - Uso adecuado de elementos de protección personal.
 - Separación física de áreas y diferenciación de utensilios mediante códigos de color.
 - Limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies aplicando los POES vigentes.
 - Organización adecuada en refrigeración y almacenamiento evitando cruces entre alimentos crudos y listos para consumo.
 - Control del flujo operativo de los alimentos para evitar retrocesos o mezcla de procesos sucios con limpios.
- d. Ejemplos prácticos: Se revisaron situaciones reales dentro del servicio de alimentos para identificar fallas frecuentes y establecer correctivos inmediatos.

	<p>e. Consecuencias sanitarias y legales</p> <ul style="list-style-type: none">• Riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).• Posibles sanciones por incumplimiento normativo.• Impacto en la calidad del servicio prestado. <p>Como resultado de esta capacitación, los operarios del servicio de alimentos se comprometieron a, cumplir los procedimientos establecidos para evitar contaminación cruzada, realizar lavado de manos en momentos críticos, mantener actualizados los registros de limpieza y desinfección, reportar cualquier irregularidad en procesos, equipos o condiciones sanitarias.</p> <p>3. Socialización de análisis de temperaturas de alimentos</p> <p>Temperaturas de conservación de los alimentos preparados</p> <p>Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70°C a 75°C para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.</p> <p>Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C +/-2°C.</p> <p>De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.</p> <p>Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.</p> <p>Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4°C +/-2°C) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.</p> <p>Cocción adecuada</p> <p>Se deben calentar los alimentos entre 65°C y 74°C. Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. En consecuencia, se debe prestar atención especial para los cortes de carne picada, los redondos de carne asada, los trozos grandes de carne y las aves enteras.</p> <p>Temperaturas de seguridad</p> <p>Es necesario durante el almacenamiento, mantener los alimentos a temperatura inferior a 5°C (cárnicos crudos, lácteos, pulpas de fruta, entre otros). La temperatura de servido para alimentos calientes debe ser mínimo de 60°C. Además, no se deben dejar reposar mucho tiempo los alimentos después de servidos (máximo 30 minutos), porque al alcanzar la temperatura ambiente las bacterias pueden volver a replicarse.</p> <p>Hay que tener en cuenta que “La zona de peligro es el intervalo de temperaturas que va desde los 5°C hasta los 60°C, en el cual los microorganismos se multiplican con gran rapidez.”</p> <p>4. Aplicación del Postest y cierre: Se procede a aplicar el postest a fin de evaluar el</p>
--	---

aprendizaje adquirido, encontrando, lo siguiente:

¿Cuál es la forma correcta de evitar contaminación cruzada al cortar alimentos?

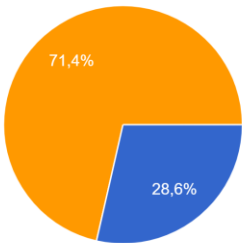
7 respuestas



- Usar tablas de colores o separadas para alimentos crudos y listos para consumo
- Cortar todo en la misma tabla pero lavar después
- Cortar primero los alimentos cocidos y luego los crudos

¿Cuál es la práctica más adecuada al almacenar alimentos?

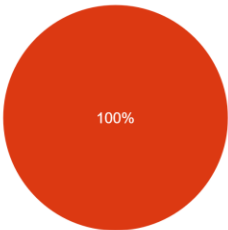
7 respuestas



- Colocar carnes crudas en la parte superior y alimentos listos en la parte inferior
- Guardar juntos los alimentos sin importar su estado
- Ubicar alimentos crudos en la parte inferior y los listos para consumo en la parte superior

¿Qué se debe hacer después de manipular alimentos crudos?

7 respuestas



- Continuar cocinando normalmente
- Lavar y desinfectar manos, tablas y utensilios antes de tocar otros alimentos
- Secarse las manos en un paño de cocina

REGISTRO FOTOGRÁFICO



	<i>Anexo: listado de asistencia</i>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Operarios de cocina y técnico en gastronomía de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	Diciembre/2025		
Elaboró	Giovanna Ramírez		

6. Ítem		7. Nombres y Apellidos		8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
				8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Lina Marcela Bererra	cc	1020608386	cc Hogar San José Saramita	operador de cocina	Contratista	carido20@gmail.com	3118287585	Lina B.		
2	Andrea Cortes	cc	1069734410	cc Hogar San José Saramita	operadora de cocina	Contratista	andrecorts@gmail.com	3025987670	Andrea C.		
3	Sandra Milena Ferten	cc	53930716	cc Hogar San José Saramita	Operaria de cocina	Contratista	Sandra Milena Ferten Sentirigoe@gmail.com	3204121514	Sandra M.		
4	Diana Ruiz Ruiz	cc	1069760833	cc Hogar San José Saramita	operaria de cocina	Contratista	ruizdiana0710@gmail.com	3102163091	Diana Ruiz		
5	Sayilly Prieto	cc	1000516348	cc Hogar San José Saramita	operaria de cocina	Contratista	Sayilly Prieto@gmail.com	3237716379	Sayilly Prieto		
6	Ana Mariela Vela	cc	35250546	cc Hogar Saramita	operaria de cocina	Contratista	maridelavela556@gmail.com	3115450489	Ana Mariela		
7	Michael Rodríguez	cc	1011549776	cc Hogar San José Saramita	T. cocina	Contratista	Maik95@hotmail.com	3126247046	Michael R.		
8	Giovanna Ramirez	cc	52881685	cc Hogar San José Saramita	Nutricionista	Contratista	nutricion.saramita20@gmail.com	3233021643	Giovanna R.		
9	Diana Marcela Carvajal	cc	46378073	cc Hogar San José Saramita	Coordinadora	Contratista	carvajaldiana20@gmail.com	3224466950	Diana M. Carvajal		

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1
	1. Tema: BPM: Prevención de la contaminación cruzada 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Saramita 3. Fecha y hora: 26/11/2025 12:30 - 1:00 pm.		
	4. Nombre responsable: Giovanna Ramirez 5. Dependencia responsable: Nutrición		