ACTA N°

FECHA: Bogotá, OCTUBRE, 16 DE 2025

HORA: 08:00a.m.

LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PEPITOS

TEMA: SENSIBILIZACIÓN AL TALENTO HUMANO EN CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

ASISTENTES: TALENTO HUMANO JI PEPITOS/ NUTRICIONISTA

ORDEN DEL DÍA:

1. Sensibilización contaminación de alimentos.

DESARROLLO:

Se realiza el sensibilización en contaminación de alimentos al talento humano del jardín infantil, inicialmente se aplica pretest para identificar aquellos conocimientos previos sobre el tema, posteriormente se socializa con el talento humano la definición de contaminación de alimentos, tipos de contaminación y ejemplo de los mismos, con el fin de brindar conocimientos y herramientas en las condiciones sanitarias y buenas prácticas de higiene en todos los procesos de alimentación incluido el acompañamiento al momento del suministro de alimentos de niños y niñas.

La contaminación de alimentos constituye una causa de muchas Enfermedades graves e incluso fatales; los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución, por el inadecuado manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños,superficies, equipos e instalaciones, por el lavado de manos inapropiado, entre otros.

TIPOS DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS

- **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.

- **QUIMICO**

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.

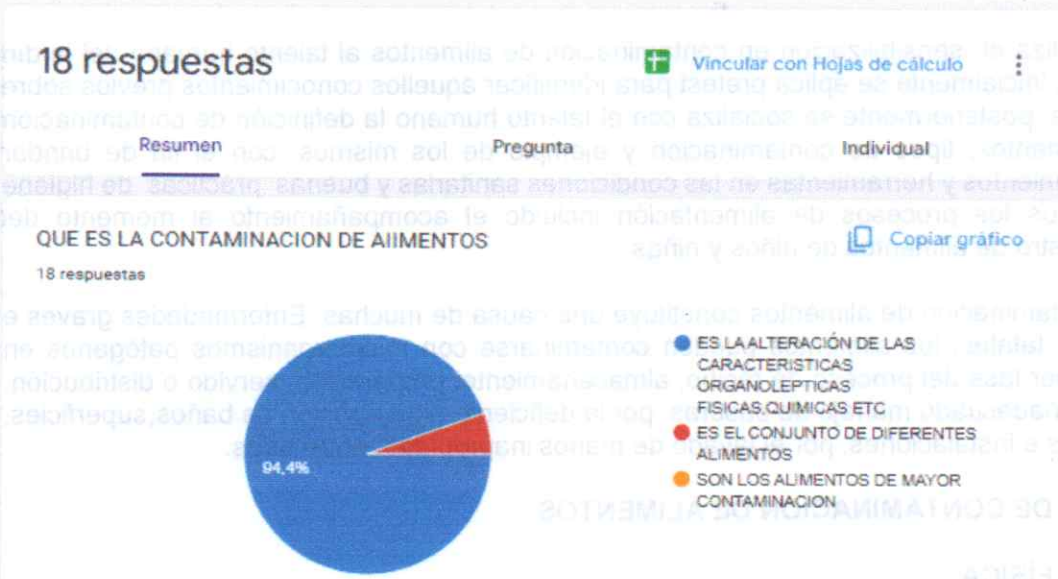
- **BIOLOGICA**

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.

Finalmente se aplica postest para conocer la apropiación del tema socializado con el talento humano.

- Evidencias:

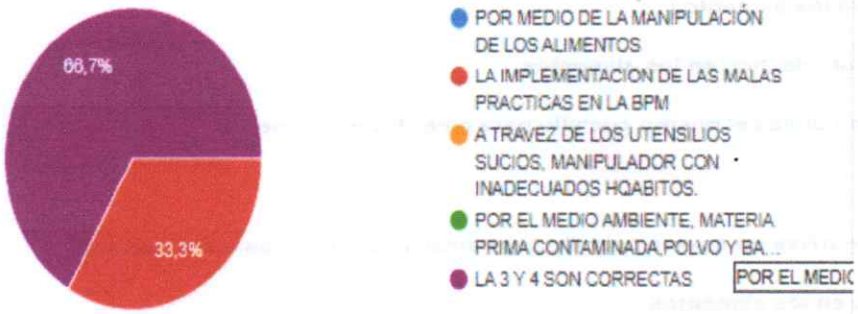
- *PRE – TEST:*



A TRAVEZ DE QUE O COMO SE ADHIEREN LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

Copiar gráfico

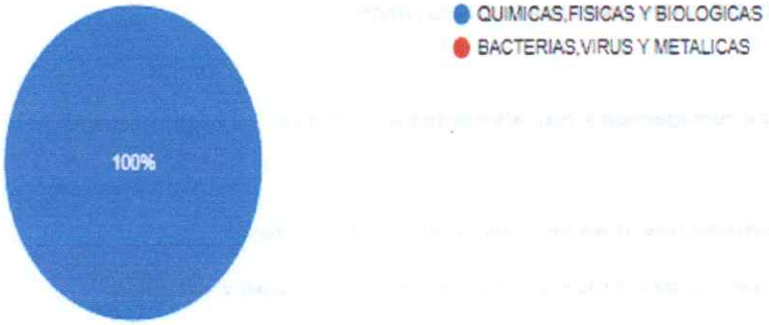
18 respuestas



CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION

Copiar gráfico

17 respuestas



DE UN EJEMPLO DE CONTAMINACION FISICA

18 respuestas

Cuando se realiza uso de una misma tabla de picado para diferenged alimentos

Cabellos en los alimentos

Encontrar un plástico en los alimentos

Cuando uno utiliza el mismo cuchillo para picar fruta y carnes

Plástico

Cuando se utiliza un mismo cuchillo para picar y contar todos los alimentos

Un cabello en los alimentos

Encontrar un cabello en la comida

Partir con el mismo cuchillo fruta y carne

DE UNEJEMPLO DE CONTAMINACION QUIMICA

18 respuestas

Cuando se realiza fumigación y hay alimentos expuestos

Detergentes

Utilización de esmalte mientras se manipulan los alimentos

La presencia de pesticidas en los alimentos como las frutas y verduras

Productos de limpieza

Cuando se hace fumigación y hay alimentos dispuestos

Hipoclorito y el Jabon

Contaminar los ríos con quimicos

Derrame de petróleo o el uso excesivo de Clorox

- *POST- TEST*

QUE ES LA CONTAMINACION DE AIIMENTOS

Copiar gráfico

16 respuestas



A TRAVES DE QUE O COMO SE ADHIEREN LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

Copiar gráfico

16 respuestas



CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION

Copiar gráfico

16 respuestas



DE UN EJEMPLO DE CONTAMINACION FISICA

16 respuestas

Polvo, cabellos, joyas, piedras, ramas, entre otras.

Polvo, cabello, joyas

Es cuando cae un cabello o arete a la comida

Cabellos, joyas, uñas

Tener joyas y maquillaje en el momento de preparar alimentos

Un cabello en la comida

Polvo, cabello, joyas, piedras, ramas, entre otras

Cuando cae un cabello o un arete alas como das

El palito de un fósforo que cae en los alimentos mientras se preparan

DE UNEJEMPLO DE CONTAMINACION QUIMICA

16 respuestas

Mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras

Mezcla con sustancias químicas como el jabón con la comida

Es cuando se derrama químicos en los ríos

Jabones

Mezclar varias sustancias sustancias químicas

Jabón en la comida

Mezcla con sustancias químicas cómo jabón, desinfectantes, combustible, esmalte de uñas, insecticidas, entre otras

Cuando alos químicos se le da un mal.manejo.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO	RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	J.I. PEPITOS	
ALEXANDRA FERNANDA LOPEZ BLANCO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ANDREA LILIANA RUIZ GONZALEZ	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
CINDY PAOLA CASTILLO MARTIN	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ERIKA STEFFANIA SABOGAL ROMERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
GLORIA GLADYS REINA HERRERA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
LUISA FERNANDA CALDERON CALDERON	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARIA MONICA ALVAREZ GALVIS	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARTHA JEANNETHE GARCIA QUINTERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
SANDRA MILENA AGUILAR BARRERA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ANA ELIZABETH TAMBO VELANDIA	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARILU CAMARGO	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
YEILYN NICCOLE DUARTE ALARCON	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	J.I. PEPITOS	

CRISTINA TORO RAMIREZ	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	Cristina Toro
NELCY TAMBO VELANDIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	Nelcy Tambo
SANDRA PATRICIA MARTINEZ FIQUE	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	Sandra M
ANA ISABEL GUILLEN PATIÑO	PERSONAL MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
BEATRIZ GUILLEN PATIÑO	PERSONAL MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	Beatriz Guillen
VIVIANA ANDREA TORRES BUSTOS	PERSONAL MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	Viviana Torres
SILVIA DEL RIO SUAREZ	NUTRICIONISTA DE APOYO	SLIS ENGATIVA	

Anexos: Pieza comunicativa "Contaminación de alimentos".

Elaboró: SILVIA DEL RIO /NUTRICIONISTA SLIS ENGATIVA

CONTAMINACIÓN DE 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

TIPOS DE CONTAMINACIÓN



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.

QUÍMICO



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.



ND SILVIA DEL RIO