ACTA N° 163

FECHA: Cajicá, abril 17 de 2024

HORA: 2:30 p.m. - 3:15 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Riesgos de Contaminación en Frutas y Hortalizas

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado

Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Desarrollo de la actividad.
2. Compromisos.
3. Anexos.

DESARROLLO:

El manipulador de alimentos permanece en contacto constantemente con los alimentos, lo que lo convierte en el mayor riesgo de contaminación. Por este motivo es tan importante mantener siempre buenas prácticas para prevenir posibles contaminaciones y enfermedades de tipo alimentario.

La higiene es de gran importancia, pero no solamente se debe tener en cuenta la higiene del establecimiento y utensilios de trabajo, también hay que mantener un cuidado con la higiene personal y la salud. Los resfriados también se pueden transmitir a través de los alimentos. Así que en caso de resfriado no se debe trabajar y hay que avisar al jefe inmediato para que pueda determinar la gravedad y los riesgos de contagio.

Frutas y verduras:

En Colombia, existen varios alimentos que representan un riesgo para la salud pública debido a su potencial para causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Algunos alimentos se asocian más a enfermedades que otros, ya que son más vulnerables de diversas contaminaciones.

Entre los alimentos que tienen más probabilidades de estar expuestos a contaminaciones se encuentran los productos crudos de origen animal e incluso algunas frutas y verduras, que podrían pasar por un proceso de contaminación cruzada con carnes crudas en establecimientos o bien durante su etapa de procesamiento.

Pueden contaminarse con bacterias peligrosas como Salmonella, E. coli, y Listeria durante el cultivo, la cosecha, el almacenamiento o el transporte. Así mismo, puede ocurrir durante el procesamiento y la preparación de alimentos. Lavarlas e incluso cocinarlas puede evitar enfermedades.

Las frutas y verduras contaminadas presentan unos síntomas muy visibles. Síntomas de contaminación: textura blanda de todo el alimento o de una zona concreta, película viscosa, hongos o presencia de moscas alrededor de la pieza.

Para evitar su contaminación es importante seguir todas las normas de higiene, que la temperatura de conservación de alimentos sea la adecuada, lavar las frutas y hortalizas con agua limpia y utilizar los desinfectantes indicados, lavado y desinfección de utensilios y manos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	Abril/2024

Convocatoria: Se propone una nueva reunión para el día 30 de mayo de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	Hogar Clarita Santos	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos	

Anexos: Listado de asistencia y evidencia fotográfica.

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio, Nutricionista Dietista.

Powered by CamScanner

Evidencia Fotográfica:



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Capacitación Riesgos de Contaminación de Frutas y Hortalizas
2. Lugar: Hogar Clarita Santos. Cajicá
3. Fecha y hora: 17 Abril 2024 – 2:30pm – 3:15pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Olga Ruiz	28.545.318	comunidad de cuidado H.C.S.	AUX COCINA	planta	olgaruiz1.6y.@hotmail.com	312 376 00 45	Olga R.
2	Martha Cortañeda P.	52058138.	Comunidad Hogar Clarita S	Auxiliar. C.	Planta.	Martha Corta 2341 @gmail.	3217767631	Martha C.
3	Nancy Moreya fernandez	52735407	comunidad de cuidado hogar clarita santos.	Aux. Cocina	Planta	namireya82@gmail.com	3197710764	Nancy
4	Olga Patricia Gonzalez Castillo	5546.880.	comunidad de cuidado Hogar clarita Santos	Aux cocina	planta	Ptogu270@gal.com	3133174129	Olga Patricia Gonzalez
5	Julio Alderma. Chisica Tuno	3146416	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santa	Contratista	Contratista	Alderonga@hotmail.com	3132528897	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

PRETEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

POSTEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA CASTAÑEDA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

POSTEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA CASTAÑEDA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

POSTEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		X
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	X	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	X	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		X

POSTEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		X
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	X	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	X	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

POSTEST RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 17 ABRIL 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿ENTRE LOS ALIMENTOS MÁS EXPUESTOS A CONTAMINANTES ESTAN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?		✓
2	¿SE PODRÍAN CONTAMINAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL ALMACENAMIENTO, PERO EN LA ELABORACIÓN NO?	✓	
3	¿ES DIFÍCIL PERCIBIR CUANDO SE DAÑAN LAS FRUTAS Y VERDURAS?	✓	
4	¿HACE PARTE DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN LA FALTA DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner