Lugar	Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos
Fecha	23/04/2026 – 1:00 PM – 2:00 PM
Tema	Puntos críticos de contaminación de los alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1) Saludos 2) Aplicación del Pre- test 3) Socialización de conceptos 4) Resolución de dudas y preguntas 5) Aplicación de Pos-test Se inicia la capacitación saludando a los asistentes, inmediatamente se hace la presentación del tema que se va a desarrollar y se procede a la aplicación del Pretest. A continuación, se procede a la explicación del tema por medio de una charla participativa. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Los puntos críticos de control (PCC) son etapas específicas en la cadena alimentaria —recepción, almacenamiento, cocción, enfriamiento y servicio— donde se deben aplicar medidas para prevenir, eliminar o reducir peligros biológicos, físicos o químicos a niveles seguros, garantizando la inocuidad ¿Qué es HACCP? HACCP significa Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Es un método para controlar los riesgos para la inocuidad alimentaria. Por lo tanto, debe basar sus prácticas de gestión de la inocuidad alimentaria en el sistema HACCP. El sistema HACCP se centra en los peligros biológicos, químicos y físicos. Primero, identifique los Puntos Críticos de Control del HACCP. A continuación, evalúe las áreas con factores de riesgo. Puntos críticos: • Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a la manipulación de alimentos (nunca trabajar con utensilios oxidados). • Lavar y desinfectar los alimentos que vamos a utilizar. • Lavarnos las manos antes de pelar o cortar los alimentos. • Trabajar con superficies limpias. • Al mezclar los alimentos no hacerlos con las manos (utilizar utensilios). • En la preparación final del alimento preocuparse de la Temperatura y el tiempo de cocción adecuado. • Conservar alimentos en refrigeración. • Calentar el alimento mínimo a 60°C para eliminar los microbios. • Considerar el tiempo que un alimento va a estar a temperatura de riesgo de multiplicación. • Servir los alimentos con utensilios limpios, hábitos higiénicos visibles y una correcta presentación. • Utilizar concentraciones adecuadas de desinfectantes para la higienización y sanitación de utensilios alimentarios.

	Finalizada la explicación de la temática se abre espacio para responder a las preguntas y aclarar las dudas de las asistentes, seguidamente se aplica el Pos-test y se finaliza la actividad. REGISTRO FOTOGRÁFICO   		
asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Luz Esperanza Rios	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Yisney Vega	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Martha Rodríguez	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Marisela Riveros Leal	Manipulador de alimentos	CCT Antonia Santos
	Rocío Campo Yániz	Nutricionista	CCT Antonia Santos
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar las medidas de prevención necesarias para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos	Manipuladores de alimentos	Permanente
Próxima reunión	Trimestral según programación		
Elaboró	Rocío Campo Yániz – Nutricionista Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos		