Lugar	UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO CUNDINAMARCA SERVICIO: CUIDADO TRANSITORIO DÍA/NOCHE
Fecha	15/04/2026 Hora: 1:00 pm – 4:30 pm
Tema	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: Saludo Socialización de los temas propuestos ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos del CCT **Objetivo:** Fortalecer los conocimientos y prácticas de las manipuladoras de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), mediante la cualificación en Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), sus causas, factores de riesgo y medidas de prevención, con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en el servicio. **Desarrollo de la actividad:** En el marco de las acciones de fortalecimiento y seguimiento al servicio de alimentación, se llevó a cabo una jornada de cualificación dirigida a las manipuladoras de alimentos, con el propósito de afianzar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), enfocadas en la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Esta actividad se desarrolló mediante una metodología participativa, promoviendo el intercambio de saberes y la apropiación de prácticas seguras en la manipulación de alimentos. Durante la jornada, se abordaron conceptos fundamentales relacionados con las ETA, incluyendo su definición, los principales agentes causales (bacterias, virus, parásitos, contaminantes químicos y físicos), así como los factores de riesgo que favorecen su aparición en los servicios de alimentación. Se hizo énfasis en situaciones comunes que pueden generar contaminación, como la inadecuada higiene del manipulador, el uso incorrecto de utensilios, la mala conservación de alimentos y la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Asimismo, se profundizó en los métodos de prevención, brindando ejemplos prácticos aplicables en el contexto del servicio de alimentos. Se reforzó el **lavado adecuado de manos**, indicando que debe realizarse antes de iniciar labores, después de manipular alimentos crudos, luego de ir al baño, toser, estornudar o tocar superficies contaminadas. Se explicó la técnica correcta (uso de agua potable, jabón, fricción por al menos 20 segundos, secado con toalla desechable). En cuanto a la **limpieza y desinfección**, se orientó sobre la importancia de establecer rutinas antes, durante y después de la preparación de alimentos, incluyendo superficies, utensilios y equipos. Se ejemplificó el uso adecuado de soluciones desinfectantes, respetando concentraciones y tiempos de contacto. Se hizo especial énfasis en el **control de temperaturas**, indicando la necesidad de mantener los alimentos refrigerados por debajo de 5°C y los alimentos calientes por encima de 60°C, evitando la “zona de peligro” donde proliferan los microorganismos. Se dieron ejemplos como no dejar alimentos preparados a temperatura ambiente por tiempos prolongados y verificar constantemente los equipos de refrigeración. Respecto a la **prevención de la contaminación cruzada**, se explicó la importancia de

separar alimentos crudos de los cocidos, usar tablas de corte diferenciadas (por colores o designación), y evitar el uso del mismo utensilio sin previa limpieza y desinfección. Se ejemplificó cómo el uso de un cuchillo para pollo crudo y luego para alimentos listos para el consumo puede generar contaminación.

También se reforzó el uso adecuado de los **elementos de protección personal (EPP)**, como gorro, tapabocas, uniforme limpio y uñas cortas sin esmalte, destacando su papel en la prevención de la contaminación de los alimentos. Se recomendó evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras o relojes durante la manipulación. Como estrategia pedagógica, se presentaron casos reales de brotes de ETA, permitiendo analizar las causas, consecuencias y medidas que se debieron implementar para evitarlos. Esto facilitó la reflexión sobre la importancia del cumplimiento riguroso de las BPM en cada etapa del proceso alimentario.

La actividad contó con la participación activa de las manipuladoras, quienes resolvieron inquietudes, compartieron experiencias y fortalecieron sus conocimientos. Como cierre, se realizó retroalimentación general, reiterando la importancia de aplicar de manera constante las Buenas Prácticas de Manufactura para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos suministrados, protegiendo la salud de la población atendida.

Registro fotográfico:





Se anexan evidencias

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Carmen Alicia Rico Carmen Rico	**Aux. Cocina**	**CCT Cundinamarca**
	Luz Marina Sandoval Luz Marina Sandoval	**Aux. Cocina**	**CCT Cundinamarca**
	Katherine Caballero	**Aux. Cocina**	**CCT Cundinamarca**

	Katherine Caballero R.		
	Adriana Valdés 	**Nutricionista**	**CCT Cundinamarca**
	Yeiny Martínez 	**Coordinadora**	**CCT Cundinamarca**
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	• Cumplir permanentemente con el correcto **lavado de manos** en los momentos establecidos. Mantener el uso adecuado y completo de los **elementos de protección personal (EPP)**. • Garantizar la **limpieza y desinfección** de superficies, utensilios y equipos antes, durante y después de la jornada. • Controlar y registrar las **temperaturas** de almacenamiento y preparación de los alimentos.	Equipo operativo.	Constantemente
Próxima reunión	Mes mayo de 2026		
Elaboró	ADRIANA ESPERANZA VALDES ORTIZ		