ACTA N° 56

FECHA: Bogotá, agosto 14 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación contaminación de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Tipos de contaminación de alimentos
    - Fuentes de contaminación
    - Vías de contaminación comunes
    - Etapas en las que se da la contaminación
    - Acciones para evitar la contaminación
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Inicialmente se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática a tratar durante la capacitación.
2. En primer lugar, se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test de forma virtual por parte de los asistentes de la capacitación, antes de dar paso al tema central, este consta de cuatro preguntas de selección múltiple sobre contaminación de alimentos, con el fin de identificar sus conocimientos previos. El resultado fue del 88% de aciertos en promedio, lo cual indica que tienen manejo de la temática que se va a tratar durante la capacitación.
3. Después de la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, para que los temas se comprendan fácilmente, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - En primer lugar, se establece que los manipuladores de alimentos son aquellas personas que tienen contacto directo con los productos alimenticios y, por ende, son responsables de garantizar su inocuidad. Asimismo, se define que un alimento contaminado es aquel que contiene sustancias ajenas a su composición natural y que representan un riesgo para la salud del consumidor.
    - Seguidamente, se describen los tres tipos principales de contaminación en los alimentos: física, química y biológica. La contaminación física incluye elementos como polvo, cabellos, joyas u objetos extraños; la contaminación química abarca sustancias como detergentes, desinfectantes o alcohol; y la contaminación biológica comprende bacterias, hongos y virus patógenos. También se

Powered by CamScanner

explica cómo estos agentes contaminantes pueden deteriorar la calidad de los alimentos y, en consecuencia, poner en riesgo la salud de los consumidores mediante la transmisión de enfermedades graves.

- A continuación, se indica que la contaminación alimentaria puede originarse en diversas fuentes, tales como el entorno ambiental, la presencia de plagas, el uso de utensilios y equipos en condiciones insalubres o deficientemente desinfectados, la acumulación de residuos, el contacto con alimentos contaminados y la ausencia de hábitos higiénicos adecuados por parte de los manipuladores. De igual forma, se resalta la importancia de aplicar medidas preventivas y protocolos correctos para asegurar la inocuidad de los alimentos durante todo el proceso de manipulación.
- Posteriormente, se detallan las distintas vías de contaminación alimentaria: la contaminación cruzada, la contaminación de origen y la contaminación por manipulación. Se expone cómo ocurre cada una, los factores externos que las favorecen y sus repercusiones en la seguridad alimentaria.
- También se menciona que la manera más común de identificar si un alimento está contaminado es mediante una inspección organoléptica; es decir, evaluando su olor, color o textura. Este análisis permite detectar si un producto no es apto para el consumo, ya que podría provocar intoxicaciones o, en casos extremos, ser letal.
- Se aclara además que los alimentos pueden contaminarse en cualquier etapa de la cadena de producción, desde su origen hasta su procesamiento o preparación. Por esta razón, se concluye que corresponde a los manipuladores de alimentos velar por su seguridad en cada fase del proceso productivo.
- Finalmente, se enumeran las medidas esenciales para prevenir la contaminación alimentaria, tales como la adopción de prácticas higiénicas por parte del personal, el uso de vestimenta adecuada, la limpieza y desinfección periódica de los equipos, la inspección regular de los productos y la implementación de métodos de conservación apropiados según el tipo de alimento.

4. Por último, se resuelven las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 100% de aciertos por parte de todos los asistentes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan reforzados, entendidos y serán puestos en práctica adecuadamente en el servicio de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud respecto a la contaminación alimentaria.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.

Powered by CamScanner







WAYGROUND
formerly Quizizz

Nombre del examen
Pre test - Contaminación de alimentos

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
88%	4	4	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	Sin intentos
1	Un alimento se puede contaminar por	26 secs	75%	3	1	0
2	Si se corta un vegetal con el mismo cuchillo con el que se cortó carne cruda, ¿Se puede contaminar el vegetal?	14 secs	100%	4	0	0
3	Como se llama esta tipo de contaminación	29 secs	100%	4	0	0
4	¿Que efectos para la salud pueden tener el consumo de alimentos contaminados?	28 secs	75%	3	1	0

Apéndice: imágenes

3



Como se llama este tipo de contaminación

WAYGROUND
formerly Quizizz

Nombre del examen
Pre test - Contaminación de alimentos

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
88%	4	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de best de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	11 secs	4	100%	4 / 4
2	Nisdey ochoa	13 secs	4	100%	4 / 4
3	Rafael	17 secs	4	100%	4 / 4
4	Dora	47 secs	2	50%	2 / 4

Powered by CamScanner



KAHOOT

Nombre del examen: Post test contaminación
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
100%	5	4	4

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Incorrecto	No contestado
1	¿Cuál es una medida para evitar la contaminación de alimentos?	20 secs	100%	4	0	0
2	¿Cómo identificar un alimento contaminado?	12 secs	100%	4	0	0
3	Un cabello en alguna preparación es un ejemplo de	11 secs	100%	4	0	0
4	Un alimento con sabor a jabón es un ejemplo de	10 secs	100%	4	0	0
5	Un alimento que produce intoxicación a una persona es un ejemplo de	28 secs	100%	4	0	0

KAHOOT

Nombre del examen: Post test contaminación
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
100%	5	4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de test de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	20 secs	5	100%	5 / 5
2	Dora	15 secs	5	100%	5 / 5
3	Nisdey ochoa*	15 secs	5	100%	5 / 5
4	Rafael**	15 secs	5	100%	5 / 5

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner