ACTA N° 155

FECHA: Bogotá, 19 de marzo de 2026.

HORA: 2:00 pm. – 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación BPM tipos de contaminación en alimentos

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tecnólogo en alimentos
Manipuladores de alimentos (Se anexa lista de asistencia)

Auxiliares de servicios generales (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Presentación del pre test
3. Explicación breve de la importancia de conocer cómo prevenir contaminación en los alimentos.
4. Presentación del post test

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación dando un saludo inicial a los asistentes, donde se explica los tipos de contaminación, como prevenir contaminación de alimentos y de la importancia de aplicar las adecuadas temperaturas a cada alimento en cocción o en conservación.

2.Se presenta el pre test y la solución del mismo.

3. Durante la jornada de capacitación se desarrollaron temas esenciales relacionados con la inocuidad alimentaria en los procesos de preparación y manipulación de alimentos. En primer lugar, se trabajó el reconocimiento de los tipos de contaminación que pueden afectar los alimentos, haciendo distinción entre contaminación física, química y biológica. Se explicó que estos riesgos pueden originarse por la presencia de objetos extraños, residuos de productos químicos o la acción de microorganismos que comprometen la seguridad del alimento.

Asimismo, se hizo énfasis en la prevención de la contaminación cruzada como una de las prácticas más importantes dentro de la cocina. En este sentido, se reforzó la necesidad de conservar una adecuada separación entre alimentos crudos y cocidos, así como de emplear utensilios, recipientes y tablas de corte diferenciadas según el tipo de alimento, con el fin de reducir riesgos durante la preparación.

De igual manera, se abordó el manejo adecuado de las temperaturas como factor clave para conservar la calidad e inocuidad de los alimentos. Se recordaron los rangos seguros para refrigeración, entre 0 °C y 4 °C, y para congelación, por debajo de -18 °C, además de la importancia de asegurar cocciones adecuadas según las características de cada producto. También se resaltó la necesidad de verificar constantemente las condiciones de almacenamiento y transporte para evitar alteraciones y posibles afectaciones sanitarias.

Por otra parte, se reforzaron las medidas preventivas asociadas con las buenas prácticas de manipulación. Se insistió en la higiene personal de los manipuladores, especialmente en el lavado correcto de manos y en el uso apropiado de la dotación o vestimenta de trabajo. Igualmente, se recordó la importancia de mantener limpias y desinfectadas las superficies, equipos y utensilios, así como de realizar una adecuada disposición de residuos para disminuir la presencia de plagas y otros focos de contaminación.

Finalmente, se motivó a los participantes a incorporar estas acciones de manera permanente en sus labores diarias, entendiendo que la aplicación correcta de estas prácticas contribuye de forma directa a la protección de la salud de los consumidores y al aseguramiento de alimentos inocuos.

4. Se entrega el post test y se espera a la solución del mismo dando una retroalimentación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos, temperaturas seguras en la conservación y cocción de los alimentos, utilizar herramientas como termómetros de alimentos para asegurar la inocuidad, reportar cualquier irregularidad en los equipos de refrigeración o congelación.	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 5	A lo largo de la ejecución del contrato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos.



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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Capacitacion BPM tipos contaminación 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE 95 3. Fecha y hora: 19-03-2026 2:00Pm.

4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez López 5. Dependencia responsable: Sub direccion para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Maria Ninfa Barin	CC	52517881	CIAE 95	Serv Generale	No aplica		3144619346	
2	Luis carlos cardenas	CC	1007286645	CIAE 95	servicio generales	No aplica		3144684566	Luis Cardenas
3	Isabel Lemo	CC	53955550	CIAE 95	servicio alimentos	No aplica		3204767785	
4	Ranisa Baloco	CC	26176694	CIAE 95	Servicio Generales	No aplica		3228983587	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

PRE Y POST TEST
BPM

Tipo de contaminación de alimentos

Pre test

NOMBRE: Ninfa Borings **FECHA:** 19-3-2026

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta: B

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta: C

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. Mezclar alimentos crudos con cocidos.
B. No lavar las manos antes de cocinar.
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.

Post test

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta: B

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta: C

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. Mezclar alimentos crudos con cocidos.
B. No lavar las manos antes de cocinar.
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.

PRE Y POST TEST
BPM

Tipo de contaminación de alimentos

Pre test

NOMBRE: Isabel Tuno Ortiz **FECHA:** 19-03-2026

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta:

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta:

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. *Mezclar alimentos crudos con cocidos.*
B. No lavar las manos antes de cocinar.
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.

Post test

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta:

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta:

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. Mezclar alimentos crudos con cocidos.
B. *No lavar las manos antes de cocinar.*
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.

PRE Y POST TEST
BPM

Tipo de contaminación de alimentos

Pre test

NOMBRE: Luis Carlos Cardenas FECHA: 19/03/2026

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta: B

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta: C

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. Mezclar alimentos crudos con cocidos.
B. No lavar las manos antes de cocinar.
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.

Post test

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta: B

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta: C

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. Mezclar alimentos crudos con cocidos.
B. No lavar las manos antes de cocinar.
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.

PRE Y POST TEST

BPM

Tipo de contaminación de alimentos

Pre test

NOMBRE: Ranilso Bulocco FECHA: 10-03-2026

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta:

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta:

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. Mezclar alimentos crudos con cocidos.
B. No lavar las manos antes de cocinar.
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.

Post test

. ¿Qué es la contaminación en los alimentos?
A. Cuando el alimento cambia de color al cocinarse.
B. Cuando el alimento contiene agentes o sustancias que pueden dañanar la salud.
C. Cuando el alimento está muy caliente.
D. Cuando el alimento tiene buen sabor.
Respuesta correcta: B

---

2. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación física?
A. Presencia de bacterias en la carne.
B. Restos de detergente en una olla.
C. Un cabello dentro de la comida.
D. Un virus en el agua.
Respuesta correcta: C

---

3. ¿Cuál es una forma de prevenir la contaminación de los alimentos?
A. Mezclar alimentos crudos con cocidos.
B. No lavar las manos antes de cocinar.
C. Dejar la comida varias horas fuera de la nevera.
D. Mantener limpias las manos, utensilios y superficies.