ACTA N° 38

FECHA: Bogotá, junio 24 de 2025

HORA: 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA CONTAMINACIÓN CRUZADA

ASISTENTES:

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo
- Pausa activa
- Evaluación pretest
- Capacitación
- Evaluación postest

Objetivo

El principal objetivo de la contaminación cruzada es eliminar cualquier fuente de contaminación posible y evitar que ésta cause estragos en la preparación y distribución de los alimentos, la contaminación cruzada ocurre cuando las bacterias y otros microorganismos entran en contacto con los alimentos de forma involuntaria. Cuando se trata de microorganismos peligrosos, existe un alto riesgo para la salud de las personas que consuman los alimentos que estén contaminados. En ocasiones, es difícil detectar que ha habido contaminación cruzada en los alimentos, y por eso, es muy importante tomar medidas preventivas para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.

Tipos de contaminación cruzada

Para tomar medidas preventivas enfocadas en evitar riesgos de cruzada es esencial conocer los tipos de contaminación y cómo ocurren:

Contaminación cruzada directa

La contaminación cruzada directa ocurre cuando algún alimento contaminado entra en contacto con un alimento que no lo está. Por ejemplo, un alimento dañado que se mezcle o se almacene con alimentos en buen estado podría contaminar los alimentos buenos.

Powered by CamScanner

Contaminación cruzada indirecta

La contaminación cruzada indirecta es la forma más habitual de contaminación de alimentos. Esta ocurre cuando el agente contaminante es transferido a los alimentos por medio de alguna persona o de algún elemento. Por ejemplo, cuando una persona no se lava bien las manos puede transferir microorganismos patógenos a los alimentos, o cuando elementos como cuchillos, loza y utensilios de cocina no son bien sanitizados, estos pueden transmitir gérmenes, virus y bacterias a otros alimentos.

DESARROLLO:

Se inicia con una actividad de pausa activa a los colaboradores, posterior a esto se realiza unos pre tés evaluativo donde se evidencia los conocimientos. Luego de esto se explica la metodología y se inicia el proceso de fortalecimiento de conocimientos.

En marco del proceso de socialización se socializa la importancia de implementar todos los protocolos de Buenas Prácticas de Manufactura para reducir el riesgo de contaminación cruzada en el desarrollo de las actividades del servicio de alimentos. En efecto se da a conocer el concepto de contaminación cruzada directa, indirecta y las estrategias para reducir estos eventos y las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS). Después de esto se realiza un análisis conjunto de los aspectos a mejorar en el servicio de alimentos y en Centro integrarte en general con el fin de contribuir al bienestar de los niños, niñas y adolescentes que reciben el servicio.

Luego de esto se resuelven dudas y preguntas y se aplica una evaluación postest



Powered by CamScanner







En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	Andrea Alvarez
ANAELIZABETH MOLINA PERNIA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	Elizabeth
CINDYZULEYDA LOPERA BARACALDO	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
JULIAN PEDREROS	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	Julian
SONIA DEL PILAR GALINDO	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	Sonia

Anexos: No Aplica

Elaboró: Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo

Powered by CamScanner