ACTA N° 59

FECHA: Bogotá, agosto, 05 de 2025

HORA: 02:00 pm – 03:00 pm

LUGAR: Área administrativa - Centro integrarte atención externa grupo

TEMA: Contaminación cruzada

ASISTENTES: Se adjunta lista de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida
2. Presentación objetivo de la charla.
3. Socialización video sobre tipos de contaminación cruzada y estrategias para prevenirla
4. Solución de dudas
5. Retroalimentación de la charla

DESARROLLO:

Se reúne el equipo de manipulación de alimentos del Centro Integrarte Atención Externa – Grupo 4, con el propósito de identificar los puntos críticos en los que puede ocurrir contaminación cruzada durante el procesamiento de los alimentos, así como socializar las principales estrategias para prevenirla.

Durante la reunión, se explica qué es la contaminación cruzada, diferenciando sus tres formas principales:

- Contaminación directa: de un alimento a otro.
- Contaminación indirecta por contacto: de las manos del manipulador a los alimentos.
- Contaminación por superficies o utensilios: transferencia de contaminantes desde elementos mal higienizados hacia los alimentos.

También se presentan los diferentes tipos de contaminación que pueden afectar la inocuidad alimentaria: física, química y biológica.

Se hace énfasis en que el estado de salud del manipulador puede comprometer la inocuidad de los alimentos, ya que enfermedades de tipo infeccioso, respiratorio, gastrointestinal o lesiones abiertas pueden facilitar la transmisión de virus o microorganismos a través del contacto directo con los alimentos o las superficies de trabajo. Por esta razón, se recuerda la importancia de reportar de manera oportuna cualquier síntoma o condición médica que pueda representar un riesgo, con el fin de aplicar las medidas correctivas necesarias y salvaguardar la salud de los consumidores.

A continuación, se revisan aspectos clave del almacenamiento adecuado de los alimentos en refrigeración, teniendo en cuenta sus características y la forma correcta de empacarlos (uso de envases plásticos, bolsas resellables y rotulado visible). Se refuerza el uso del código de colores para tablas y cuchillos durante el prealistamiento y alistamiento de los alimentos, como medida esencial para evitar la contaminación cruzada.

Como apoyo visual y educativo, se proyectan los siguientes videos:

- *"Contaminación cruzada"*, del proyecto Productividad y Competitividad Frutícola Andina (https://www.youtube.com/watch?v=7FC1opS1FSs)
- *"Contaminación cruzada y consecuencias a la inocuidad de los alimentos. Manipulador de alimentos"*, de Javier Vega (https://www.youtube.com/watch?v=qZ7xb6NSeCc)

Posteriormente, se abre un espacio para resolver inquietudes sobre el almacenamiento y la adecuada manipulación de los alimentos preparados. Se realiza una retroalimentación

participativa, donde el personal identifica acciones clave para prevenir la contaminación cruzada en su labor diaria, tales como:

- Mantener una adecuada higiene personal.
- Usar correctamente los implementos de protección personal.
- Realizar el lavado y desinfección adecuados de superficies y utensilios.
- Aplicar el código de colores para utensilios de corte y elementos de limpieza.

Estas estrategias son fundamentales para garantizar la **inocuidad de los alimentos** y ofrecer un servicio de alimentación seguro.

Sin más temas por tratar, se da por finalizada la reunión.

Registro fotográfico



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar las buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad de los alimentos.	Manipuladores de alimentos	Duración del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 09 de septiembre del 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Ximena Vásquez Cárdenas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	
Sor Elizabeth Saldarriaga Zapata	Coordinadora	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	

Anexos: Lista de asistencia

Elaboró: Laura Ximena Vásquez Cárdenas

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 3
		Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

1. Tema: Contaminación cruzada 2. Lugar o Localidad o Sede: Santa Fé 3. Fecha y hora: 05/08/2025 2-3pm

4. Nombre responsable: Laura Ximena Vasquez Cardonas 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Item	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	Claudia Claudia Mendez	CC	24137225	CIAE64	manipuladora de alimentos	Planta.	mendezclaudia@gmail.com	3197233101	Claudia.
2	Jessica Piñeros	CC	1023074025	CIAE64	manipuladora de alimentos	planta	Jessicapineros711@gmail.com	3219843745	Jessica P.
3	Dayana Bello	CC	1121249180	CIAE64	servicios generales	Planta	[illegible]@gmail.com	3118249865	Dayana Bello
4	Jonathan Bonilla	CC	1023875486	CIAE64	S. generales	planta	jonathanjduran2411@gmail.com	3150628824	[illegible]
5	Laura Vasquez Cardonas	CC	1015449795	CIAE64	Nutricionista	No aplica	laurasvasquezcardonas@gmail.com	3132371085	Laura Vasquez
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