Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Fecha	15/06/2026 03:00 pm a 04:00 pm
Tema	Prevención de contaminación cruzada entre alimentos y superficies
Desarrollo	1. Orden del día Introducción a la actividad Recursos Metodología 2. Introducción a la actividad El día 15 de junio de 2026, en cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos por la legislación colombiana, se llevó a cabo una capacitación dirigida al personal auxiliar de cocina referente al tema de prevención de contaminación cruzada entre alimentos y superficies. La contaminación cruzada es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el servicio de alimentación. Ocurre cuando los microorganismos se transfieren de un alimento, superficie, utensilio o persona a otro alimento, comprometiendo su inocuidad. En la manipulación de alimentos, prevenir la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como entre los alimentos y las superficies de trabajo, es una responsabilidad fundamental de cada trabajador. Es indispensable conocer los tipos de contaminación cruzada, las prácticas de separación de alimentos, la correcta limpieza y desinfección de superficies y utensilios, y el uso adecuado de tablas y áreas de trabajo. Durante esta actividad, se abordarán las técnicas, medidas y criterios establecidos para prevenir la contaminación cruzada de manera efectiva y segura. 3. Recursos Pretest y postest Tablero 4. Metodología La actividad comienza con la aplicación de un pre-test de 3 preguntas relacionadas con la prevención de la contaminación cruzada entre alimentos y superficies, lo que permitirá identificar el nivel de conocimiento inicial de los participantes sobre el tema. Este ejercicio se complementa con una breve dinámica de preguntas y respuestas, en la que se fomenta la participación activa del grupo para compartir sus experiencias y conocimientos previos, creando así un ambiente de aprendizaje colaborativo desde el inicio. **Presentación Teórica:** Se expone de manera clara y concisa los principales puntos sobre la prevención de contaminación cruzada entre alimentos y superficies. Algunos de los temas clave a tratar son:

Tipos de contaminación cruzada: Directa (contacto entre alimentos crudos y alimentos cocidos), indirecta (a través de superficies, utensilios o equipos) y por manipulación (a través de las manos del personal).
Separación de alimentos: Almacenamiento y manipulación por separado de alimentos crudos y cocidos, uso de recipientes tapados y organización adecuada en refrigeración (alimentos cocidos en la parte superior y crudos en la inferior).
Limpieza y desinfección de superficies y utensilios: Uso correcto de detergentes y desinfectantes, con las concentraciones y tiempos de contacto adecuados para eliminar microorganismos de mesones, tablas y equipos.
Uso diferenciado de tablas y utensilios: Asignación de tablas por color según el tipo de alimento (carnes, vegetales, alimentos cocidos) para evitar el contacto cruzado.
Errores comunes que generan contaminación cruzada: Identificación y corrección de malas prácticas frecuentes en el servicio de alimentos, como usar la misma tabla para alimentos crudos y cocidos o no desinfectar las superficies entre tareas.

5. **Demostración Práctica:**

Se realiza una demostración práctica paso a paso de las medidas para prevenir la contaminación cruzada, incluyendo la correcta separación de alimentos crudos y cocidos y la limpieza y desinfección de superficies y utensilios, siguiendo los protocolos de inocuidad establecidos. Se puede apoyar con un video instructivo y se invita a los participantes a practicar las técnicas en tiempo real, verificando la ejecución adecuada de cada paso.

Finaliza la actividad agradeciendo la participación activa de los colaboradores, y recalca la importancia de prevenir la contaminación cruzada entre alimentos y superficies como medida fundamental de bioseguridad y seguridad alimentaria.

6. **Ejercicio práctico final**:

Al final de la actividad, se realiza un pos-test de 3 preguntas, similar al pre-test, para evaluar los avances en el conocimiento adquirido. Posteriormente, se lleva a cabo una reflexión grupal en la que los participantes pueden compartir cómo planean aplicar las medidas de prevención de la contaminación cruzada en su trabajo diario, fortaleciendo el compromiso con la seguridad alimentaria. Se cierra la sesión agradeciendo la participación y reforzando la importancia de seguir los protocolos para garantizar la salud y el bienestar de los consumidores.

Se realiza anexo de registro fotográfico, pre-test y pos-test y lista de asistencia



NOTA ACLARATORIA: EL REGISTRO FOTOGRÁFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa lista de asistencia	*No aplica*	*No aplica*
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generaron compromisos	*No Aplica*	*No Aplica*
Próxima reunión	*No aplica*		
Elaboró	*William Andrés Rodríguez Molina* *Nutricionista*		

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 I2024016983 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Prevención Contaminación Cruzada 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Hogar Gdo Nestor 3. Fecha y hora: 15/06/2026 3:00 a 4:00pm

4. Nombre responsable: William Andrés Rodriguez Molina 5. Dependencia responsable: Nutricion

No. 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	Mireya Ladino	CC	20660335	H.C.N.	Aux CC	Contratista	Judith.ladinamora@	3227555296	
2	Marbela Gamboa	CC	51829460	H.C.N	Aux CC	Planta	— o	2705113	Marbela G.
3	Edwin Nieva	CC	1016041427	Hogar casa	Cocinero	Contratista	edwinnieva@	3156021401	
4	Rosalba Hendez	CC	1024468333	H.C.N.	Aux Cocina	contratista	rosallamendez1986@gmail.com	3102871103	
5	Janeth Mosquera	CC	35603543	H C N	AUX	contratis	— —	3142908544	
6	Nancy Torres	CC.	39802880	H.C.N	aux cocina	Contratista	— —	3201178485	
7	Paula Andrea Triana	CC.	1031149826	H.C.N.	Aux Cocina	Contratista	Paulatriana1112@gmail.com	3228909726	Andrea T.
8	William Andrés Rodriguez	CC	1032490671	H.C.N.	Nutricionista	Contratista	nutricion.cnc@tecnologicodelsur.edu.co	3204533484	
9	Adriana Amortegui	CC	52506514	H.C.N.	Coordinadora	Contratista	cnactivo@tecnologicodelsur.edu.co	3143302632	
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 pueda 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.

Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	Convenio 9577 de 2024	Profesional: William Andres Rodriguez Molina - Nutricionista

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Prevención de Contaminación Cruzada entre Superficies y Alimentos

PRE TEST

Nombre:	Paula Triana	**Cargo:**	Aux CC

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	Usar el mismo utensilio sin lavar para manipular alimentos crudos y cocidos puede causar contaminación cruzada.	X	○
2.	Es seguro cortar vegetales y carnes crudas en la misma tabla de corte sin desinfectarla entre usos.	○	X
3.	Lavar y desinfectar las superficies de trabajo antes y después de cada preparación ayuda a prevenir la contaminación cruzada.	X	○

POS TEST

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	La contaminación cruzada solo ocurre cuando los alimentos crudos entran en contacto directo con los alimentos cocidos.	○	X
2.	Almacenar carnes crudas en la parte superior del refrigerador, sobre los alimentos listos para consumir, es una práctica segura.	○	X
3.	El uso de tablas de corte diferenciadas por color para cada tipo de alimento es una medida efectiva para prevenir la contaminación cruzada.	X	○

6/6

Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	Convenio 9577 de 2024	Profesional: William Andres Rodriguez Molina - Nutricionista

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Prevención de Contaminación Cruzada entre Superficies y Alimentos

PRE TEST

Nombre:	Manuel Vitoz;z	**Cargo:**	Tecnico en gastronomia

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	Usar el mismo utensilio sin lavar para manipular alimentos crudos y cocidos puede causar contaminación cruzada.	X	○
2.	Es seguro cortar vegetales y carnes crudas en la misma tabla de corte sin desinfectarla entre usos.	○	X
3.	Lavar y desinfectar las superficies de trabajo antes y después de cada preparación ayuda a prevenir la contaminación cruzada.	X	○

POS TEST

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	La contaminación cruzada solo ocurre cuando los alimentos crudos entran en contacto directo con los alimentos cocidos.	○	X
2.	Almacenar carnes crudas en la parte superior del refrigerador, sobre los alimentos listos para consumir, es una práctica segura.	○	X
3.	El uso de tablas de corte diferenciadas por color para cada tipo de alimento es una medida efectiva para prevenir la contaminación cruzada.	X	○

6/6

Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	Convenio 9577 de 2024	Profesional: William Andres Rodriguez Molina - Nutricionista

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Prevención de Contaminación Cruzada entre Superficies y Alimentos

PRE TEST

Nombre:	Mireya Ladino	**Cargo:**	Aux CC

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	Usar el mismo utensilio sin lavar para manipular alimentos crudos y cocidos puede causar contaminación cruzada.	X	○
2.	Es seguro cortar vegetales y carnes crudas en la misma tabla de corte sin desinfectarla entre usos.	○	X
3.	Lavar y desinfectar las superficies de trabajo antes y después de cada preparación ayuda a prevenir la contaminación cruzada.	X	○

POS TEST

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	La contaminación cruzada solo ocurre cuando los alimentos crudos entran en contacto directo con los alimentos cocidos.	○	X
2.	Almacenar carnes crudas en la parte superior del refrigerador, sobre los alimentos listos para consumir, es una práctica segura.	○	X
3.	El uso de tablas de corte diferenciadas por color para cada tipo de alimento es una medida efectiva para prevenir la contaminación cruzada.	X	○

6/6

Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	Convenio 9577 de 2024	Profesional: William Andres Rodriguez Molina - Nutricionista

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Prevención de Contaminación Cruzada entre Superficies y Alimentos

PRE TEST

Nombre:	Marcela Gamboa	**Cargo:**	Aux cc

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	Usar el mismo utensilio sin lavar para manipular alimentos crudos y cocidos puede causar contaminación cruzada.	X	○
2.	Es seguro cortar vegetales y carnes crudas en la misma tabla de corte sin desinfectarla entre usos.	○	X
3.	Lavar y desinfectar las superficies de trabajo antes y después de cada preparación ayuda a prevenir la contaminación cruzada.	X	○

POS TEST

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	La contaminación cruzada solo ocurre cuando los alimentos crudos entran en contacto directo con los alimentos cocidos.	○	X
2.	Almacenar carnes crudas en la parte superior del refrigerador, sobre los alimentos listos para consumir, es una práctica segura.	○	X
3.	El uso de tablas de corte diferenciadas por color para cada tipo de alimento es una medida efectiva para prevenir la contaminación cruzada.	X	○

6/6

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Prevención de Contaminación Cruzada entre Superficies y Alimentos

PRE TEST

Nombre:	Nancy Torres	**Cargo:**	Aux cc

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	Usar el mismo utensilio sin lavar para manipular alimentos crudos y cocidos puede causar contaminación cruzada.	X	○
2.	Es seguro cortar vegetales y carnes crudas en la misma tabla de corte sin desinfectarla entre usos.	○	X
3.	Lavar y desinfectar las superficies de trabajo antes y después de cada preparación ayuda a prevenir la contaminación cruzada.	X	○

POS TEST

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	La contaminación cruzada solo ocurre cuando los alimentos crudos entran en contacto directo con los alimentos cocidos.	○	X
2.	Almacenar carnes crudas en la parte superior del refrigerador, sobre los alimentos listos para consumir, es una práctica segura.	○	X
3.	El uso de tablas de corte diferenciadas por color para cada tipo de alimento es una medida efectiva para prevenir la contaminación cruzada.	X	○

6/6

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Prevención de Contaminación Cruzada entre Superficies y Alimentos

PRE TEST

Nombre:	Janeth Mosquera	**Cargo:**	Aux cc

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	Usar el mismo utensilio sin lavar para manipular alimentos crudos y cocidos puede causar contaminación cruzada.	X	○
2.	Es seguro cortar vegetales y carnes crudas en la misma tabla de corte sin desinfectarla entre usos.	○	X
3.	Lavar y desinfectar las superficies de trabajo antes y después de cada preparación ayuda a prevenir la contaminación cruzada.	X	○

POS TEST

Instrucciones: *Marque con una X en la columna VERDADERO o FALSO según corresponda a cada enunciado.*

#	Enunciado	VERDADERO	FALSO
1.	La contaminación cruzada solo ocurre cuando los alimentos crudos entran en contacto directo con los alimentos cocidos.	○	X
2.	Almacenar carnes crudas en la parte superior del refrigerador, sobre los alimentos listos para consumir, es una práctica segura.	○	X
3.	El uso de tablas de corte diferenciadas por color para cada tipo de alimento es una medida efectiva para prevenir la contaminación cruzada.	X	○

6/6