ACTA N° **1196** CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA. 2023

FECHA: Bogotá 23 de marzo del 2023.

HORA: 2:00 p.m. - 3:30 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: CONTAMINACIÓN, TIPOS DE CONTAMINACIÓN Y ETAS

ASISTENTES: Hector Leonardo Moreno (tecnólogo de alimentos) y Juan Carlos Rodríguez (coordinador responsable de la unidad operativa) y manipuladores, servicios generales de centro comunidad de cuidado Hogar casa Santa María.

ORDEN DEL DÍA: Saludo de bienvenida, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pre test y pos test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: Capacitar al talento humano acerca de la contaminación, los tipos de contaminación y la ETAS que se pueden producir en los alimentos

INTRUDUCCIÓN: Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional.

La Higiene de los alimentos abarca un amplio campo que incluye la cría, alimentación, comercialización y sacrificio de los animales, así como todos los procesos sanitarios encaminados a prevenir que las bacterias de origen humano lleguen a los alimentos.

Tiene como objetivo prevenir la contaminación de los alimentos. Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos.

De la misma manera la evolución de los conceptos de seguridad alimentaria en los últimos 30 años refleja los cambios del pensamiento normativo ya que antiguamente la seguridad alimentaria era definida únicamente desde el punto de vista del suministro de alimentos: "asegurar la disponibilidad y la estabilidad nacional e internacional de los precios de los alimentos básicos". Hoy en día su objetivo es garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

Basados en lo anterior se capacita al talento humano de la unidad operativa acerca de la contaminación, los tipos de contaminación como son química física y biológica y las principales etas que se pueden reproducir a cusa de la contaminación.

Se mencionan las principales etas que se pueden ocasionar en el servicio de alimentos atreves de las diferentes bacterias que se encuentran en nuestro medio y que sin la prevención necesaria pueden contaminar de manera directa los alimentos procesados en el servicio.

Expuesto el tema a tratar se aclaran las diferentes dudas acerca del tema previo para la operación optima del servicio.

Se realiza y se aplica el Pretest y el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación frente al tema mencionado anteriormente.

Después de realizar la previa revisión de los posts test frente vs. al pretest se determinó que el personal del área de servicio de alimentos y auxiliares de servicios generales, donde los asistentes entendieron los conceptos brindados frente al tema expuesto.

Actividades desarrolladas: Se imparte y se brinda la capacitación del tema pertinente frente a la inocuidad en los alimentos y su composición física, química y biológica de los alimentos.

NOTA: se aprovechó la reunión para concientizar referente a las diferentes actividades establecidas dentro del servicio de alimentos, tales como el código de colores dentro de los diferentes centros y como prevenir la contaminación cruzada haciendo el correcto uso de los elementos.

En constancia de lo anterior firman:

| **Nombres y Apellidos** | **Cargo o Tipo de vinculación** | **Dependencia** | **Firma** |
|---|---|---|---|
| Juan Carlos Rodríguez | Coordinador del centro | Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María | |
| Hector Leonardo Moreno | Técnico en gastronomía | Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María | |

Compromisos:

| **Compromisos** | **Responsables** | **Fecha de Ejecución** |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

Anexos: Evidencias fotografías de la actividad, pre test y pos test, lista de asistencia.



| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

Tema: CONTAMINACION , TIPOS DE CONTAMINACION Y ETAS

Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Fecha y hora: MARZO 23 DE 2023 2:00 PM A 3:30 PM

| | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MARIA GRACIELA PATIÑO | 60309102 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | OPERARIO DE COCINA | | 3144871826 | |
| 2 | ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ | 52928456 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | OPERARIO DE COCINA | | 3004510969 | |
| 3 | DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA | 1233889566 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | SERVICIOS GENERLAES | | 3123434379 | |
| 4 | DERLY GISELA MARIN VILLA | 1122143589 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | SERVICIOS GENERLAES | | 3124376464 | |
| 5 | ANA TERESA CORONEL ACEVEDO | 1058058796 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | OPERARIO DE COCINA | | 3195197717 | |
| 6 | LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS | 1108120515 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | OPERARIO DE COCINA | | 3223965314 | |
| 7 | JUAN CARLOS SUAREZ VANEGAS | 101900634 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | SERVICIOS GENERLAES | | 3144247826 | |
| 8 | JULI ALEXANDRA BERNAL VANEGAS | 1019036003 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | SERVICIOS GENERLAES | | 3015915508 | |
| 9 | JUAN DIEGO COTRINO MORENO | 1233911790 | CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA | SERVICIOS GENERLAES | | 3134987499 | |

**Tratamiento de datos personales:** Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Diego Cruz
Yuli Bernal
Juan Diego Cotrina.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE | Versión: 2 |
| | PRE TEST<br>CONTAMINACION, TIPOS DE CONTAMINACION Y ETAS | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**Marque con una X la respuesta correcta**

**1 CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION:**

| | | |
|---|---|---|
| a | FISICA,QUIMICA Y BIOLOGICA | X |
| b | CRUZADA,DEFINIDA,MOLECULAR | |
| c | DIRECTA,CRUZADA,BIOLIGICA | |
| d | MOLECULAR, BIOLOGICA,FISICA,CRUZADA | |

**2 DESCRIBA QUE ES CONTAMINACION CRUZADA**

Cuando en el proceso de manipulacion usamos Utensilios sin lavar y pasamos los componentes de una materia prima a otra

**3 MENCIONE TRES BACTERIAS QUE OCACIONEN UNA ETA**

Ecoli
Salmonela
Estafilococo

**4 QUE ES UNA INFECCION POR ALIMENTOS**

| | | |
|---|---|---|
| a | La precencia de una bacteria patogena en el tracto digestivo u organos vitales | |
| b | La intoxicacion por precencia de esporas | |
| c | Ambas son corrrectas | X |
| d | Ninguna de las dos son correctas | |

**5 MENCIONE MINIMO 3 METODOS DE PREVENCION DE ETAS SEGÚN SUS PALABRAS**

Lavado y desinfección de utensilios
Recipiente para cada alimento
garantizar las temperaturas de coccion

**EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN**

Marque con una X SI o NO según su criterio

| | | SI | NO |
|---|---|---|---|
| 1 | El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas? | X | |
| 2 | Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados? | X | |
| 3 | El capacitador conocía bien el tema? | X | |
| 4 | Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | X | |

Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante? | X | |

Diego Cruz.
Yuli Bernal
Juan Diego Cotrino

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES | **Código:** IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE | **Versión**: 2 |
| | **PRE TEST**<br>**CONTAMINACION, TIPOS DE CONTAMINACION Y ETAS** | **Fecha:** Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**Marque con una X la respuesta correcta**

**1 CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION:**

| | | |
|---|---|---|
| a | FISICA,QUIMICA Y BIOLOGICA | X |
| b | CRUZADA,DEFINIDA,MOLECULAR | |
| c | DIRECTA,CRUZADA,BIOLIGICA | |
| d | MOLECULAR, BIOLOGICA,FISICA,CRUZADA | |

**2 DESCRIBA QUE ES CONTAMINACION CRUZADA**

Cuando con los mismos utensilios sin lavar manipulamos otras materia prima y transportamos bacterias.

**3 MENCIONE TRES BACTERIAS QUE OCACIONEN UNA ETA**

Salmonela
e. coli
Estafiloccocos

**4 QUE ES UNA INFECCION POR ALIMENTOS**

| | | |
|---|---|---|
| a | La precencia de una bacteria patogena en el tracto digestivo u organos vitales | |
| b | La intoxicacion por precencia de esporas | |
| c | Ambas son corrrectas | X |
| d | Ninguna de las dos son correctas | |

**5 MENCIONE MINIMO 3 METODOS DE PREVENCION DE ETAS SEGÚN SUS PALABRAS**

Lavado de manos
Desinfeccion de utensilios
temperatura Adecuada

Yoana Beltran
Gisela Marin
Juan Carlos Soares

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE | Versión: 2 |
| | POS PRE TEST<br>CONTAMINACION, TIPOS DE CONTAMINACION Y ETAS | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**Marque con una X la respuesta correcta**

**1 CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION:**

| | | |
|---|---|---|
| X | FISICA,QUIMICA Y BIOLOGICA | ✓ |
| b | CRUZADA,DEFINIDA,MOLECULAR | |
| c | DIRECTA,CRUZADA,BIOLIGICA | |
| d | MOLECULAR, BIOLOGICA,FISICA,CRUZADA | |

**2 DESCRIBA QUE ES CONTAMINACION CRUZADA**

Cuando se trasporta de un alimeto a otro sustancia propia que pueden alterar su naturaleza

**3 MENCIONE TRES BACTERIAS QUE OCACIONEN UNA ETA**

E col.
Estafilococo
Salmonela

**4 QUE ES UNA INFECCION POR ALIMENTOS**

| | | |
|---|---|---|
| X | La precencia de una bacteria patogena en el tracto digestivo u organos vitales | |
| b | La intoxicacion por precencia de esporas | |
| c | Ambas son corrrectas | |
| d | Ninguna de las dos son correctas | |

**5 MENCIONE MINIMO 3 METODOS DE PREVENCION DE ETAS SEGÚN SUS PALABRAS**

por temperatura
Desinfeccion de materia primas
lavado de manos

Yoana Beltrán
Gisela Marín
Juan Carlo. Suarez

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE | Versión: 2 |
| | PRE TEST<br>CONTAMINACION, TIPOS DE CONTAMINACION Y ETAS | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**Marque con una X la respuesta correcta**

**1 CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION:**

| | | |
|---|---|---|
| a | FISICA,QUIMICA Y BIOLOGICA | |
| b | CRUZADA,DEFINIDA,MOLECULAR | |
| X | DIRECTA,CRUZADA,BIOLIGICA | |
| d | MOLECULAR, BIOLOGICA,FISICA,CRUZADA | |

**2 DESCRIBA QUE ES CONTAMINACION CRUZADA**

Es el proceso del cual un alimento bien alterado por su ~~fe~~ cocción por el contacto de una sustancia diferente

**3 MENCIONE TRES BACTERIAS QUE OCACIONEN UNA ETA**

Salmonella, Shigella, E coli

**4 QUE ES UNA INFECCION POR ALIMENTOS**

| | | |
|---|---|---|
| X | La precencia de una bacteria patogena en el tracto digestivo u organos vitales | |
| b | La intoxicacion por precencia de esporas | |
| c | Ambas son corrrectas | |
| d | Ninguna de las dos son correctas | |

**5 MENCIONE MINIMO 3 METODOS DE PREVENCION DE ETAS SEGÚN SUS PALABRAS**

No usar dedos duros. temperaturas adecuadas
lavado de manos

a

**EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN**

Marque con una X SI o NO según su criterio

| | | SI | NO |
|---|---|---|---|
| 1 | El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas? | X | |
| 2 | Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados? | X | |
| 3 | El capacitador conocía bien el tema? | X | |
| 4 | Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | X | |
| Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa: | | X | |
| 5 | Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante? | X | |

Ana Coronel
Andrea Alvarez

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE | Versión: 2 |
| | POS PRE TEST<br>CONTAMINACION, TIPOS DE CONTAMINACION Y ETAS | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**Marque con una X la respuesta correcta**

**1 CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION:**

| | | |
|---|---|---|
| a | FISICA,QUIMICA Y BIOLOGICA | X |
| b | CRUZADA,DEFINIDA,MOLECULAR | |
| c | DIRECTA,CRUZADA,BIOLIGICA | |
| d | MOLECULAR, BIOLOGICA,FISICA,CRUZADA | |

**2 DESCRIBA QUE ES CONTAMINACION CRUZADA**

Cuando se utiliza la misma tabla con cosas cocinada a cruda

**3 MENCIONE TRES BACTERIAS QUE OCACIONEN UNA ETA**

salmonera - eco - estafolicos

**4 QUE ES UNA INFECCION POR ALIMENTOS**

| | | |
|---|---|---|
| a | La precencia de una bacteria patogena en el tracto digestivo u organos vitales | |
| b | La intoxicacion por precencia de esporas | |
| c | Ambas son corrrectas | X |
| d | Ninguna de las dos son correctas | |

**5 MENCIONE MINIMO 3 METODOS DE PREVENCION DE ETAS SEGÚN SUS PALABRAS**

lavar los implementes despues de cada preparacion. ect.

Ana Coronel
Andrea Alvarez

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE | Versión: 2 |
| | PRE TEST<br>CONTAMINACION, TIPOS DE CONTAMINACION Y ETAS | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**Marque con una X la respuesta correcta**

**1 CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION:**

| | | |
|---|---|---|
| a | FISICA,QUIMICA Y BIOLOGICA | X |
| b | CRUZADA,DEFINIDA,MOLECULAR | |
| c | DIRECTA,CRUZADA,BIOLIGICA | |
| d | MOLECULAR, BIOLOGICA,FISICA,CRUZADA | |

**2 DESCRIBA QUE ES CONTAMINACION CRUZADA**

es cuando utilizamos los implementos de preparacion sin lavar despues de alguna actividad.

**3 MENCIONE TRES BACTERIAS QUE OCACIONEN UNA ETA**

E. Coli - Salmonela - Estafilococos

**4 QUE ES UNA INFECCION POR ALIMENTOS**

| | | |
|---|---|---|
| a | La precencia de una bacteria patogena en el tracto digestivo u organos vitales | |
| b | La intoxicacion por precencia de esporas | |
| c | Ambas son corrrectas | X |
| d | Ninguna de las dos son correctas | |

**5 MENCIONE MINIMO 3 METODOS DE PREVENCION DE ETAS SEGÚN SUS PALABRAS**

lavar los implementos despues de cada preparacion
tener recipientes destinados para cada actividad.

a

**EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN**

Marque con una X SI o NO según su criterio

| | | SI | NO |
|---|---|---|---|
| 1 | El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas? | X | |
| 2 | Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados? | X | |
| 3 | El capacitador conocía bien el tema? | X | |
| 4 | Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | X | |
| Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa: | | | |
| | | | |
| | | | |
| 5 | Cree usted que el tema visto puede ser útil para su vida de aquí en adelante? | X | |