ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 17 de Diciembre del 2022

HORA: 7:00 a m – 9:00 am

LUGAR: COMEDOR RINCON RUBI

TEMA: CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

ASISTENTES: OPERARIAS, NUTRICIONISTA, COORDINADOR

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida
2. Sondeo de conocimientos previos
3. Socialización del tema a tratar.

DESARROLLO:

- ✓ Se reúne a las operarias del comedor, y se da cumplimiento al cronograma mensual BPM, siguiendo con el tema programado el cual corresponde a Contaminación de los alimentos, se realiza sondeo de conocimientos previos a las operarias, y se da continuidad con la temática explicando que las ETAs son enfermedades producidas por la ingesta de alimentos contaminados o alterados que pueden tener un impacto grave en la salud y en algunos casos producir la muerte, y cuando existe ocurre que dos o más personas

Powered by CamScanner

presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos y/o agua del mismo origen donde estos son los vehículos de la misma sería un brote por ETA.

Se educa las operarias que existen dos tipos de ETA, los cuales son por intoxicación y por infección, teniendo en cuenta que por intoxicación puede ser producida por alimentos contaminados por sustancias químicas, su período de incubación es muy corto, desde media hora hasta 12 horas. Sus ssíntomas: Dolor abdominal, vómito, diarrea, deshidratación, cefalea, entre otros.

Por otro lado cuando ocurre por infección esta es producida por alimentos contaminados por microorganismos patógenos, que invaden el sistema gastrointestinal y pueden llegar a generar septicemia, invadiendo otros órganos vitales. Su período de incubación es más prolongada, desde 12 hasta 90 horas aprox, y sus síntomas: Dolor abdominal, vómito, diarrea, deshidratación, cefalea, escalofríos, fiebre, entre otros.

Se da la definición de contaminación de los alimentos la cual consiste en la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano, y de sustancias de origen biológico o químico y riesgoso o tóxico. Y su clasificación física, química y biológica se socializa cada una de estas y se da ejemplos.

También se aborda el tema de contaminación cruzada, la cual en realidad es una manera especializada para referirse a bacterias que van de una superficie a otra por contacto directo o indirecto, por ejemplo de un alimento a otro, de un utensilio o superficie a un alimento, de nuestro cuerpo (manos, boca, etc.) a un alimento, y no sólo bacterias, sino también virus o toxinas, o sustancias de un producto de limpieza.

Se les informa como ocurre esta contaminación:

- ✓ Cuando las manos del manipulador de alimentos no están limpias.
- ✓ Cuando los utensilios y las superficies de preparación no se limpian después de terminar un proceso (por ejemplo, cuando un cuchillo de cortar verduras no se limpia bien antes de cortar otro alimento).
- ✓ Cuando insectos o roedores entran en contacto con la comida.
- ✓ Cuando productos crudos entran en contacto con productos cocidos o listos para comer.
- ✓ Cuando se almacenan productos envasados sin tapa.

y se informan los tipos de contaminación cruzada los cuales son directa e indirecta se explica cada una de estos tipos y se dan ejemplos claros de las mismas.

Las operarias se mostraron interesadas en la temática que se trabajó, se realizó pre test y post test, lo cual se evidencio mediante esta herramienta que la temática fue entendida

Powered by CamScanner

y comprendida por el personal operario del servicio de alimentación. Se resolvieron dudas en el transcurso de la presentación la cual fue por medio de power point.

LOGROS: Se puede observar que la información ha sido debidamente acogida y se evidencia la apropiación de la temática por parte de las operarias

DIFICULTADES: Ninguna, aceptan y comprenden la información dada.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Continuar seguimiento continuo al servicio de alimentación

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Se convoca a las operarias del servicio con días de anticipación.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LIZETH DUITAMA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Lizeth Duitama B. Nutricionista Dietista C.C. 1.031.128.977

Anexos:

Elaboró: LIZETH DUITAMA

Powered by CamScanner

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

PRETEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   POR INTOXICACION Y INFECCION
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   DIRECTA DE ALIMENTO A ALIMENTO
   INDIRECTA POR TIPLA MANIPULACIÓN
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   CAL QUIERA DE LAS DOS ANTERIORES.
   DIRECTA O INDERECTA.
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   FISICA QUIMICA Y BIOLOGICA.

POSTEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   ENFERTEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   POR INTOXICACION, Y INFECCION
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   DIRECTA DE ALIMENTO A ALIMENTO
   INDIRECTA POR TIALA MANIPULACIÓN
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   CAL QUIERA DE LAS DOS ANTERORES
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   FISICA QUIMICA Y BIOLOGICA

LILIBETH ARDILA P.

Lizeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Powered by CamScanner

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

PRETEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   Enfermedades transmitidas por Alimentos.
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   X intoxicacion y X infeccion
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   Directa de alimento a alimento.
   Indirecta por mal lavado de manos.
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   Cualquiera de las dos anteriores.
   Directa e indirecta.
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   Fisica Quimica y Biologica.

POSTEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   Enfermedades transmitidas por Alimentos
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   X intoxicacion y X infeccion.
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   Directa de alimento a alimento
   indirecta por mal lavado de manos
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   Cualquera de las dos Anteriores.
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   Fisica quimica y Biologica.

Esperanza Aguirre.

Ligeth Diuliana B.
Nutricionista Dietista
CC. 1.031.128.977

Powered by CamScanner

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

PRETEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   ENFERMEDADES TRASMICION DIRECTA
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   DE INTOXICACION — INFECCION
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   CUANDO SECONTAMINA UN ALIMENTO CON OTRO
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   CONTAMINACION DIRECTA - INDIRECTA
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   FISICA QUIMICA Y BIOLOGICA

POSTEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   ENFERMEDADES TRASNMITIDAS POR ALIMENTOS.
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   INTOXICACION — INFECCION
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   CUANDO SE MEZCLAN LOS ALIMENTOS
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   CUANDO HAY CONTAMINACION DIRECTA - INDIRECTA
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   FISICA QUIMICA BIOLOGICA

Ligeth Quintana G.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

IANA AGUIRRE.

Powered by CamScanner

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

PRETEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   Enfermedad Transmitida por Alimentos
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   Intoxicación e infección
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   Directa Alimento con Alimento, Indirecta mal lavado de manos o mal manipulación
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   Puede ser cualquiera de las Anteriores Directa o Indirecta.
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   Física Química y Biológica.

POSTEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   Enfermedad transmitida por Alimentos.
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   Infección e intoxicación
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   Es cuando se es de alimento a Alimento
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   Cualquiera de las anteriores Directa e Indirecta
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   Física, Química y Biológica.

Ligeth Quiñonez B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.051.128.977

Powered by CamScanner

Elkin Yesid Salguero

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

PRETEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   Enfermedades Trasmitidas por Alimentos
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   2 tipos 1° intoxicacion y por infección
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   directo con los alimento indirecta utencilios mal lavado Manos
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   puede ser la respuesta anterior
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   Fisica quimica Biologica

POSTEST

1. DESCRIBA EL SIGNIFICADO DE ETA
   Enfermedades Trasmitida por Alimentos
2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ETA
   2 tipos 1 intoxicacion y por infeccion
3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA?
   directo con alimento indirectos mal lavado manos
4. ¿QUE ES CONTAMINACION CRUZADA?
   la respuesta anterior
5. DIGA LOS TIPOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
   Fisica Quimica Biologica

Ligeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS



LIZETH JOHANA DUITAMA B.
NUTRICIONISTA DIETISTA

(ETA) ENFERMEDAD TRASMITIDA POR ALIMENTOS



- ✓ Son enfermedades producidas por la ingesta de alimentos contaminados o alterados que pueden tener un impacto grave en la salud y en algunos casos producir la muerte

BROTE DE ETA

- ❑ Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos y o agua del mismo origen donde estos son los vehículos de la misma.



TIPOS DE ETA

INTOXICACION	INFECCION
Producida por alimentos contaminados por sustancias químicas. • Su periodo de incubación es muy corto. Desde minutos hasta horas 12 horas. • Síntomas: Dolor abdominal, vomito, diarrea, deshidratación, nauseas, entre otros.	Producida por alimentos contaminados por microorganismos patógenos, que invaden el sistema gastrointestinal y pueden llegar a generar septicemia, envenenando otros organismos vitales. • Su periodo de incubación es más prolongado, desde 12 horas, 48 horas, aprox. • Síntomas: Dolor abdominal, vomito, diarrea, deshidratación, nauseas, escalofríos, fiebre, entre otros.

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- La contaminación de los alimentos consiste la presencia de cualquier materia extraña en el alimento que compromete su calidad para el organismo humano, y de sustancias de origen biológico o químico y físicos o extraños.



TIPOS DE CONTAMINACIÓN

FISICA

- Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general materiales accidentalmente con el alimento durante la elaboración. Algunos ejemplos son: vidrios, metales, pelos, huesos, fibras, pelos, astillas, residuos de estuche, telas, botones, entre otros.



Como prevenirla

- Se usa ropa o accesorios que puedan caer al alimento y contaminarlo (Mandiles, relojes, aretes, collares entre otros).
- Mantenga el cabello cubierto.
- No use maquillaje en las uñas.
- Porte el debido uniforme.
- Evite mantener en las áreas de manipulación objetos ajenos(es) al proceso de producción (celulares, bolsos, cepillos de dientes, cosméticos)

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

QUIMICA

- Se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración, almacenamiento, envasado, transporte. Las sustancias involucradas pueden ser plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario (antibióticos, hormonas), aditivos en exceso, productos de limpieza, materiales de envasado inadecuados, materiales empleados para el equipamiento y utensilios, etc.



Como prevenirla

- Identificar los productos químicos en especial los utilizados en las áreas de manipulación.
- Realizar un buen proceso de lavado de las frutas y verduras que permita retirar posibles residuos de plaguicidas.
- Utilizar las dosificaciones de detergentes y desinfectantes correctas.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

BIOLOGICA

- Puede deberse a la presencia de bacterias, virus, hongos, parásitos. Estos organismos son muy pequeños para ser observados a simple vista y es peligroso todos en una precariedad se alteran de manera visible al alimento. De este grupo la contaminación por bacterias patógenas (dañinas), es la causa más común de intoxicación alimentaria. La forma más común de bacterias es el hombre. Esto se da por una inadecuada higiene personal de aquellas personas que manipulan o venden alimentos.



Como prevenirla

- Evite toser, estornudar, hablar frente a los alimentos. Las gotas de saliva que salen de las personas al toser o estornudar, llevan gran cantidad de gérmenes, que pueden caer sobre los alimentos los contaminan.
- Cuando se lave o estornude hay que taparse con [illegible] un pañuelo y luego lavarse antes de continuar manipulando los alimentos.
- Mantenga limpia y desinfectadas las áreas, equipos, utensilios de trabajo.
- Realice una correcta disposición de residuos [illegible] rápidos y oportunos de plagas y [illegible]

CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Es en realidad es una manera especializada para referirse a bacterias que van de una superficie a otra por contacto directo o indirecto, por ejemplo: de un alimento a otro, de un utensilio o superficie a un alimento, de nuestro cuerpo (manos, boca, etc.) a un alimento, y de sólo bacterias, sino también virus o hongos, o sustancias de un producto de limpieza.

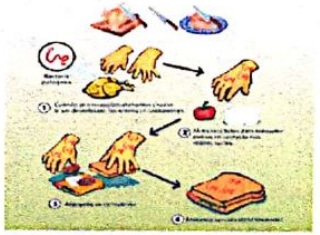


¿COMO OCURRE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ?

- ✓ Cuando los manos del manipulador de alimentos no están limpias.
- ✓ Cuando los utensilios y las superficies de preparación no se limpian después de terminar un proceso (por ejemplo, cuando se cambia de cortar verduras no se limpia bien antes de cortar otro alimento).
- ✓ Cuando insectos o roedores entran en contacto con la comida.
- ✓ Cuando productos crudos entran en contacto con productos cocinados o listos para comer.
- ✓ Cuando se almacenan productos envasados sin tapa.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

DIRECTA	INDIRECTA
• Ocurre cuando un alimento contaminado entra en "Contacto Directo" con otro que no lo está. • Los alimentos listos para comer tienen contacto con los alimentos crudos y se contaminan. • Esto ocurre a menudo cuando hay una mala ubicación de los alimentos en el refrigerador.	• Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesas, tablas de picar. • Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando los manipuladores de alimentos pasan de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.



¿Como prevenir la contaminación cruzada?

❑ Asegurémonos que los operarios sigan las practicas adecuadas de higiene BPM



MENUS PATRON

- La muestra patrón es el uso de todo servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en una o varias comidas del día. La muestra patrón incluirá la operación del servicio y actividades de seguimiento como compra, preparación, servicio y presentación.

PESO BRUTO: peso del alimento con semillas, cascaras, huesos, empaque o envoltura.

PESO NETO: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cascara, semillas o huesos.

PESO SERVIDO: peso del alimento después de la preparación se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la muestra patrón de acuerdo con el grupo de edad

MINUTA PATRÓN

- Los participantes atendidos en el servicio social Comedores Comunitarios recibirán el 80% del requerimiento diario de energía y nutrientes establecidos a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana (Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social), a través del suministro de un tiempo de comida Almuerzo

Los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes:

- ❑ Niñas y niños de 2 años a 3 años 11 meses 29 días
- ❑ Niñas y niños de 4 años a 8 años 11 meses 29 días
- ❑ Niñas y niños de 9 años a 13 años 11 meses 29 días
- ❑ Mujeres y hombres mayores de 14 años

ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS



Duitama B. Dietista
077

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES CAPACITACION OPERARIAS FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-298 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

IA: 17 Dic/2022 | POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO | SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

: BPM - Contaminación de los alimentos | No. PERSONAS CAPACITADAS: 5 | TOTAL HORAS: 2

FESIONAL RESPONSABLE: Jizeth Dutama | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista.

	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
	SUBA	CC	1015430117	CARLOS	MARIO	CARDONA	BELLO			X	
	SUBA	CC	52287054	ADRIANA		AGUIRRE	OBANDO		X		ADRIANA A.
	SUBA	CC	1099547951	LILIBETH		ARDILA	PINZON		X		LILIBETH A.
	SUBA	CC	52120073	ESPERANZA		AGUIRRE	OBANDO		X		ESPERANZA A.
	5	CC	1030604517	ELKIN	YESID	SALGUERO	VALLEJO			X	
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Jizeth Dutama R.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.125.927

Powered by CamScanner

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

DICIEMBRE 17 DE 2022



