

CONTRATO 11005352023ACTA No 2023

FOLIOS

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ

ASOCIACION PROFESIONALES DE COLOMBIA

NIT 830.107.985-1

ACTA DE REUNIÓN No. 1/2023

Hora:	AM	Fecha:	11/12/2023
Dependencia que Convoca:	SALUD Y NUTRICIÓN		
Proceso:	CUALIFICACIÓN A TALENTO HUMANO		
Objetivo:	Recordar cuales son los puntos más importantes para la prevención de enfermedades relacionadas al exceso de consumo de alcohol y comida		

El objetivo principal de la actividad es el poder conocer los conceptos básicos sobre manipulación e higiene de los alimentos, Identificar los peligros y riesgos en la manipulación inadecuada de alimentos y Identificar los alimentos de mayor riesgo de transmisión de ETA y la prevención de su ocurrencia en el CDI.

CONCEPTOS BASICOS

MICROORGANISMOS: También llamados gérmenes, son formas de vida muy pequeñas que no pueden verse con los ojos, se necesita un microscopio. Se encuentran en la tierra, en el agua, en el aire, en los alimentos y pueden estar en las personas que preparan o manipulan los alimentos. Incluyen los virus, bacterias y parásitos.

CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: Fenómeno que se produce cuando un alimento entra en contacto con una sustancia, producto o microbio, que altera sus características normales y lo hace dañino para la salud.

¿CÓMO SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS?

Deficientes normas de higiene:

BIOLÓGICA

Sustancias en el ambiente, utensilios y solventes:

QUÍMICA

Contacto con materiales y partículas del medio:

FÍSICA

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Se da cuando un alimento crudo (carne, vísceras, aves y pescado o huevo) se pone en contacto directo o a través de los utensilios con otro alimento y lo contamina.

LIMPIEZA: Acción de quitar la suciedad visible de una superficie.

DESINFECCIÓN: Reducción de microbios y contaminantes de alimentos o superficies, utilizando sustancias como el cloro.

ALIMENTO SEGURO O INOCUO: Alimento sobre el que se tiene certeza o conocimiento firme y claro que posee calidad y no afecta la salud del consumidor.

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS- ETA: El grupo de ETA corresponde a cualquier enfermedad causada por el consumo de un alimento contaminado

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS- ETA

Síntomas que produce:

- ▶ Náusea
- ▶ Vómito
- ▶ Diarrea
- ▶ Dolor de cabeza
- ▶ Fiebre

TIPOS	FACTOR CAUSAL	ALIMENTOS DESCOMPUESTOS	ENFERMEDADES O SÍNTOMAS
Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Salmonella	Carnes Crudas, pollo, huevos, leches, derivados lácteos, pescados, levaduras, coco, salsas y aliños para ensaladas, postres a base de crema, gelatina en polvo, cacao y chocolate.	Náuseas, vómitos, cólicos, diarrea, fiebre y dolor de cabeza.
	Shigella	Ensaladas (papa, atún, pasta y pollo), vegetales crudos, lácteos y aves, agua contaminada con heces fecales.	Dolor abdominal, cólicos, diarrea, vómitos, heces con sangre, pus y mucosidad.
	Virus Hepatitis A	Sándwiches, frutas y jugos, leche y derivados, verduras, agua contaminada, mariscos.	Hepatitis: aparición súbita de fiebre, malestar, náusea, falta de apetito y coloración amarillenta en piel y ojos.

	Trichinella spiralis	Carne y productos de cerdo, animales silvestres.	Enfermedad gastrointestinal con fiebre, dolor muscular y debilidad general.
Intoxicaciones Causadas por Alimentos: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos, están presentes en el alimento consumido.	Toxina Botulínica	Maíz en conserva, pimienta, fríjol verde, champiñones, atún, remolacha, aceitunas, espinaca, pollo, carnes frías, jamón, salchichas, pescado salado y ahumado.	Botulismo: fatiga, extrema debilidad y vértigo. Dificultad respiratoria, debilidad muscular, distensión abdominal y congestión.
	Enterotoxina de Staphylococcus	Carne y derivados, aves y derivados del huevo, ensaladas con huevo, atún, pollo y papa, pasteles con crema, leche cruda y productos lácteos.	Náusea, vómito, sensación de angustia, cólico abdominal y postración.
Infección causada por toxinas: Resulta de la	Vibrio cholerae	Agua contaminada	Cólera: Cólicos, náuseas, vómitos, deshidratación y estado de shock.

ingesta de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos capaces de producir toxinas una vez que son consumidos.	Clostridium perfringens	Alimentos colectivos (en escuelas, cafeterías, etc.), carnes y derivados.	Intensos cólicos y diarrea.
---	--------------------------------	---	-----------------------------

Alimentos Favoritos de los Microorganismos

- ▶ Fuentes de proteína
- ▶ Alto contenido de agua
- ▶ Nivel de acidez (pH) particular
- ▶ Cárnicos: Pollo, res, cerdo, pescado, jamón, mortadela, etc.
- ▶ Huevo
- ▶ Leche y derivados, sucedáneos de la Leche Materna
- ▶ Salsas elaboradas a base de huevo o leche
- ▶ Vegetales crudos

HIGIENE DE ALIMENTOS

La inadecuada manipulación de los alimentos se relaciona con un mayor riesgo de padecer ETAs. Las ETAs a repetición tienen un impacto negativo sobre el estado de salud y nutrición de los más vulnerables como niños y ancianos.

Principales fuentes de contaminación de los alimentos:

heces de origen animal y humano a través del contacto con las manos sucias
moscas, animales domésticos, cucarachas, roedores
utensilios sucios
suministro de agua deficiente

CORRECTO LAVADO DE MANOS

- ▶ Retirar de las manos y las muñecas, anillos, reloj y de más accesorios.
- ▶ Friccionar las manos enjabonadas durante por lo menos 40 segundos.
- ▶ Dejar caer el chorro de agua hasta 5 cm arriba de las muñecas.
- ▶ Esparcir jabón hasta 5 cm arriba de las muñecas.
- ▶ Realizar lavado dedo por dedo en forma circular
- ▶ Seguir con los espacios interdigitales.
- ▶ Friccionar palma con palma y dorso con dorso.
- ▶ Terminar 5 cm arriba de la muñeca en forma circular.
- ▶ Enjuagarse con bastante agua para evitar dermatitis, cuando quedan residuos de jabón.
- ▶ Secarse con una toalla limpia y cerrar la llave con la misma toalla.

COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Alimentos	Signos de Alteración en su Calidad
Cereales y otros alimentos secos	Contienen insectos o suciedad; huelen y están húmedos; los envases están deteriorados; las harinas forman grumos.
Raíces	Blandas, brotadas, golpeadas o dañadas; partes descompuestas.
Verduras y frutas	Marchitas, muy blandas, partes descompuestas, golpeadas.
Carnes, aves y pescado	Mal olor o color; en pescados ojos desinflados y escamas sueltas. Carnes, hígado y otras vísceras, el mal olor y color pueden indicar la presencia de parásitos peligrosos.
Leche fresca	Mal olor; se encuentra a temperatura ambiente y está o ha sido expuesta a suciedad o moscas.
Alimentos enlatados	La lata está hinchada, oxidada o dañada; se ha escurrido líquido o alimento fuera del envase; el alimento parece, huele y sabe a descompuesto. Cualquiera de estos signos significa que el alimento puede ser tóxico.

Se sugiere mostrar a las personas cómo buscar e interpretar las fechas de elaboración y vencimiento en las etiquetas de los productos alimenticios envasados. Dependiendo del fabricante, los envases pueden decir «fecha de vencimiento» o «usar o consumir antes de». Cualquiera de ellas indica que es peligroso consumir el alimento después de esa fecha.

- Cubrir los alimentos crudos y cocidos para protegerlos de insectos, roedores, animales domésticos y el polvo.
- Almacenar los alimentos frescos (especialmente alimentos de origen animal) en el congelador. (-10 °C) o refrigeración de 0°C a 5 C.
- Almacenar los alimentos secos tales como harinas y legumbres en espacios secos, fríos y protegidos de insectos, roedores y otros animales.

- Evitar almacenar sobras de alimentos durante varias horas (a menos que se disponga de un refrigerador). Siempre almacenarlos cubiertos y recalentarlos a temperatura de ebullición antes de consumirlos. Mayor de 65°C



ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. ____/2023			
Hora:	8:30 m.	Fecha:	Diciembre
Nombre	Cargo/Dependencia	Entidad	Firma
Nancy D. Galvo	Agente educativa	APC	
Rosa Wilches	Apoyo Pedagógico	APC	
Nancy Escobar	Apoyo Pedagógico	APC	
Esmeralda Gera	Agente Educativa	APC	
Diana Havela Gualulu	Agente educativa	APC	
Diana Paola Romero	Apoyo Pedagógico	APC	
Elizabetha Silva P.	Agente educativa	APC	
Carolina Rada E	Apoyo Pedagógico	APC	
Diana Paola Gualulu	Agente Educativa	APC	
Adriana Paola Escobar	Agente Educativa	APC	
Monica Zapata B	Apoyo Pedagógico	APC	
Katherine Salazar L	Agente educativa	APC	
Glenn K. Gualulu	Principal	APC	
Carolina Gera Gera	Principal	APC	
Natasha Vain A	Agente	APC	
Marcela Castilla v	Agente educativa	APC	
Yaira Montero	Apoyo Pedagógico	APC	
Carolina Palomares	Agente Educativa	APC	
Leidy J. Galvo	Agente Pedagógica	APC	
Yolanda Rera	Agente Educativa	APC	
Angela Patricia Vargas	Apoyo Educativo	APC	
Genara Paola Rodriguez	Agente educativa	APC	
WILSON RODRIGUEZ	Agente Pedagógico	APC	
VIVIANA GATE	Apoyo Pedagógico	APC	
Sofía Rera	Apoyo Pedagógico	APC	
Yenny Gera	Agente Pedagógica	APC	
Adriana Rodriguez	Agente Educativa	APC	
Wendy Ruiz	Apoyo Pedagógico	APC	
Monica Pinela S	Principal	APC	

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA