ACTA

FECHA: 29 de mayo Bogotá, 2024.

HORA: 10:30 am. – 11:30 am.

LUGAR: Jardín infantil Antón Pirulero

TEMA: Socialización de Buenas Prácticas Manufacturas

ASISTENTES: Coordinadora de la unidad, Profesionales en Infancia, manipuladoras de alimentos, personal de servicios generales, Nutricionista apoyo a estándares.

ORDEN DEL DÍA: Socialización de Buenas Prácticas Manufacturas

- Se realiza introducción al tema BPM.
- Aplicación PRE - test
- Se distribuye el grupo en 4 grupos de trabajo.
- Se realiza entrega de pieza comunicativa.
- Posteriormente cada grupo realiza exposición del tema asignado.
- Aplicación POST -test
- Cierre y conclusiones.

DESARROLLO:

Se inicia la socialización al talento humano del jardín infantil Antón Pirulero – a través de unas piezas comunicativas.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son unos principios básicos de higiene que se deben seguir para garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la salud de los consumidores y asegurar un producto de calidad. Estás prácticas se deben llevar a cabo en todas las etapas de la cadena de alimentos: manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

Concepto de alimentos:

- Alimento
- Alimento adulterado
- Alimentos Fraudulento
- Alimento Contaminado

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos**.**

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Contaminación de Alimentos: es la alteración de las características Físicas, químicas, Biológicas, microbiológicas y radioactivas de los alimentos como resultado actividades humanas de procesos naturales humanos que producen rechazo, muerte y enfermedad del consumidor. Los microrganismos se adhieren a los alimentos a través de utensilios sucios y manipulador con inadecuados hábitos higiénico medio ambiente y materia prima contaminada, polvo y basura.

CONTAMINACIÓN: Introducción o presencia de un agente extraño y contaminante en los alimentos o **en el medio ambiente alimentario.**

Contaminación biológica

Las enfermedades transmitidas por este medio son:

- Infecciones transmitidas por alimentos. Se presentan cuando se consumen alimentos que contienen microorganismos patógenos de enfermedades como hepatitis A, salmonelosis, parasitosis, etcétera.
- Intoxicaciones causadas por alimentos. Cuando se consumen alimentos que contienen toxinas; generalmente no producen olor ni sabor, por lo que no son detectables. Ejemplo de éstas son el botulismo (en enlatados y embutidos) o las aflatoxinas (en los cereales o el cacahuate).

- Toxi-infecciones causadas por alimentos. Se presentan cuando se consumen alimentos con una gran cantidad de microorganismos que liberan toxinas cuando ya son ingeridos. Ejemplo de éstas es el cólera.

Contaminación química

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden causarlas también sustancias químicas tóxicas presentes en:

- Productos de limpieza
- Contaminantes ambientales
- Plaguicidas

Contaminación física

Existen agentes externos a la comida que pueden contaminarla, sobre todo durante la manipulación.

- Metales o fragmentos de metales presentes en recipientes de alimentos (grapas)
- Vidrio
- Cabellos
- Tierra o piedras pequeñas
- Aretes
- Uñas

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Proceso por la cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladadas mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.



Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo. Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A.

¿Cuántos tipos de ETA hay?

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas 3

. • La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.

• La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

¿Qué factores contribuyen a para que se produzca una ETA? Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) toxina(s)3 como:

• El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.

• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación. • Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.

¿Cuáles son los síntomas más frecuentes o comunes de las ETA?

Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo4 .

¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA?

Podrían considerarse dos mecanismo de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo4 , mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

¿Cómo se puede identificar un brote por ETA?

Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma. Usualmente se presentan en familias, establecimientos de preparación y consumo de alimentos, instituciones educativas y centros que agrupan población (cárceles, centros para adulto mayor, entre otros). Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más.

Agente	Tiempo de incubación	Fuentes comprometidas y *signos y síntomas adicionales
Bacterias		
Bacillus cereus	8-16 horas	Alimentos (cereales, natillas y salsas, albóndigas, salchichas, vegetales cocidos) *Diarrea, dolor abdominal, náuseas.
Brucelosis	5 a 60 días	Contacto con animales infectados o productos animales contaminados con la bacteria. Los animales que se infectan con mayor frecuencia incluyen ovejas, vacas, cabras, cerdos y perros, entre otros. * Fiebre, sudores, malestar, anorexia, dolor de cabeza, dolor en los músculos y articulaciones.
Compylobacter	2 a 5 días	Aves crudas o poco cocidas , leche cruda (sin pasteurizar) y agua contaminada. * Calambres estomacales.
Clostridium botulinum (botulismo)	18 - 36 horas	Alimentos inadecuadamente enlatados o fermentados, generalmente hechos en casa. * Visión doble o borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar. Dificultad para tragar, respirar y sequedad de boca. Debilidad muscular y parálisis.
Clostridium perfringens	6 - 24 horas	Carne de res o pollo, salsas, alimentos secos o precocidos. * Formas graves inflamación y necrosis del intestino delgado
Listeria monocytogenes	1 a 4 semanas	Queso fresco y otros quesos blandos , crudos , melones , perros calientes, patés, carnes frías , mariscos ahumados y leche cruda (sin pasteurizar). * Dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones. En gestantes puede provocar aborto.
Salmonella	12 - 72 horas	Pollo , pavo y carne crudos o poco cocidos ; huevos ; leche y jugo sin pasteurizar (crudos) , frutas y vegetales crudos. * *S. typhi*: hemorragia y perforación intestinal, postración.
Shiguella	1-7 días	Agua, alimentos de origen animal contaminados o contactos con personas infectadas. *Diarrea mucoide y sanguinolenta.
Staphylococcus aureus	30 minutos a 6 horas	Carnes rebanadas, los postres, los pasteles y los sándwiches.
Vibrio	1 - 4 días	Mariscos crudos o poco cocidos, particularmente ostras * Diarrea acuosa, náuseas.
Yersiniosis (varios especies)	3- 7 días	Mayor frecuencia carne de cerdo y sus productos. * Linfadenitis mesentérica.
Hongos		
Ciclospora	1 semana	Frutas o vegetales crudos y hierbas. * Calambres / dolor estomacal.
Cryptosporidium	1-12 días	Ensalada de vegetales frescos, jugos de fruta preparados, agua. *Diarrea acuosa profusa, dolor abdominal, anorexia, vómito, fiebre.

Agente	Tiempo de incubación	Fuentes comprometidas y *signos y síntomas adicionales
Micotoxinas	2 días a meses	**Aflatoxina**: micotoxinas de (*Aspergillus flavus, parasiticus*) y **Ocratoxina*** de (*Aspergillus ochroceus, Penicillium verrucosum*) Producidas por un moho (agentes fúngicos) que crece en granos de maíz o cereales almacenado inadecuadamente. * Carcinógeno[5] potente en exposición prolongada.
Parásitos		
Echinococcus (quiste hidatídico)	Meses a años	Alimentos contaminados por heces de perro o zorro. * Quistes en el hígado, los pulmones y el cerebro.
Fasciola hepática	Días a 3 meses	Plantas acuáticas que contengan metacercarias, aguas contaminadas. Vísceras contaminadas * Hepatomegalia, esplenomegalia, anemia, ictericia.
Giardia	1-4 semanas	Agua, hortalizas y frutas crudas. *Dolores abdominales, diarrea mucoide, esesgrasosas.
Helmintos-Protozoos	Semanas a meses	Agua, suelo y alimentos contaminados.
Taenia solium (cisticercosis y teniasis)	De semanas hasta 10 años	Carne de cerdo con cisticercos: formas larvarias de Taenia; alimentos o agua contaminados con huevos. * Insomnio, nerviosismo, anorexia, epilepsia.
Toxoplasma gondii	10-23 días	Carne poco cocinada o cruda y productos frescos. * Produce pérdida de visión y afecciones neurológicas.
Tripanosoma sp. Enfermedad de Chagas oral[6]	1 – 22 días	Cualquier alimento contaminado con heces de insectos vectores o secreciones de reservorios silvestres contaminadas. * Cuadro febril prolongado, cefalea, mialgias, dolor epigástrico, vómito, artralgia, hepato y esplenomegalia.
Virus		
Hepatitis A y E	14 a 28 días	Agua y alimentos contaminados. * Heces de color arcilla, pérdida de apetito, orina de color oscuro, dolor articular.
Norovirus	12 a 48 horas	Verduras de hojas verdes, frutas frescas , mariscos (ostras) o agua. * Fiebre, dolor de cabeza o dolor general en el cuerpo
Rotavirus y otros virus	1-3 días	Agua y alimentos contaminados. Otros frecuentes Astrovirus, Adenovirus, Calicivirus, Coxsackie. * Ocasional: fiebre y deshidratación
Contaminantes ambientales		
Carbamatos y organofosforados	Según la dosis y tiempo de exposición	Agua y cualquier alimento. *Dolor abdominal, náuseas, vomito, dolor de cabeza, miosis
Dioxinas	Según exposición	Pescados y sus derivados, las carnes, los huevos y sus derivados, la leche y los productos lácteos, grasas y aceites vegetales * Problemas de reproducción y desarrollo, afectar el sistema inmunitario, interferir con hormonas y, de ese modo, causar cáncer

Agente	Tiempo de incubación	Fuentes comprometidas y *signos y síntomas adicionales
Metales pesados(mercurio, plomo, cadmio)	Según la dosis y tiempo de exposición	Agua y alimentos (principalmente productos de la pesca) *Alteraciones neurológicas, neuropatía, lesiones en sistema nervioso y renal, alteraciones en la piel, dolores corporales.
Contaminantes generados durante la preparación y procesamiento		
Bisulfitos y otros adulterantes	Según la dosis y tiempo de exposición	Alimentos *Diarrea, acidez estomacal
Benzopirenos, productos de caramelización, acrilamidas	Según la dosis y tiempo de exposición	Cereales y derivados, pescados y mariscos ahumados, carnes y pescados a la parrilla. * Potenciales carcinógenos
Cianuro[16]	Según la dosis ingerida: 3 horas o más	Yuca (mandioca) procesada inadecuadamente. *A dosis más bajas, los síntomas tempranos son debilidad, cefalea, confusión. En algunos casos cianosis y secuelas del sistema nervioso central.

Manipulador de Alimentos

Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal,

éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

Almacenamiento

Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.









ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización Buenas Prácticas Manufactura. 2. Lugar: JL Antón Pirulero. 3. Fecha y hora: 29 de Mayo / 2024.

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Brenda Viviana Jaramillo Guzman	1033794433	J.I.C. Antón Pirulero	Profesional en Atención a PZ	Contratista	vivianajaramillogo7@gmail.com	3134628484	
2	Maria Fernanda Villamil Ramirez	1074184625	J.I.C Antón Pirulero	Profesional en atención a la primera Infancia	Contratista	mafevillamil@gmail.com	3142103239	
3	Angie Viviana Cardenas	1074264420	JIC Anton P.	Apoyo Administ	contratista	Angiecas95@gmail.com	3208604585	Angie
4	Luisa Fernanda Ortiz	1016079378	JI Anton P	Profesional en atencion P. infancia	Contratista	luis.ortiz.tinta@gmail.com	3223004436	LuisaO
5	Lina Avila	38613530	J. Anton P.	Persona Alimentos	contratista	linaavila25@hotmail.com	3214145093	Lina Avila
6	Yenny Daza	1032384924	J. Antón P.	Persona aseo	Contratista	Yardina@gmail.	3015534450	Yenny Daza
7	Ana Abaunza	52799140	J Anton P.	Persona / aseo	contratista	merced3.abaunza@gmail.com	3214357261	Ana Abaunza
8	Jely Maribelis Pineros Urrego	52.957.966	J.I. ANTON PIRULERO	PROFESIONAL EN PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	jelicita2006@hotmail.com	3195435215	Jely M. Pineros U.
9	Gloria del Pilar Uiza	39568.638	JI Anton Pirulero	Auxiliar de atencion primera	contratista	maria-d62@hotmail.com	3144644183	Gloria del P. Uiza
10	Yenny Paola Cely Correa	1014264820	JIC Antón Pirulero	Profesional en atención a la Primera Infancia	Contratista	yennycorreaot@gmail.com	3144639238	
11	DIANA PAOLA GOMEZ VARGAS	52913785	JIC. Anton Pirulero	Profesional en atencion a la PI.	CONTRATISTA	dianagova983@gmail.com	3219092085	Diana G
12	Lorena Montañez Mora	1075444931	JIC Antón Pirulero	Profesional en atención a la P.I	contratista	c.lore172@gmail.com	3024448186	
13	Yohana Bonilla	65796613	J. Antón P.	Personal de Alimento	Contratista	Jfr-081@gmail.com	3134881394	Yohana B.
14	Jenny Garzon	52829279	J. Anton P	Personal Alimentos	Contratista	jenny928042@gmail.com	3508761047	Jenny Garzón
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bohorquez	Nutricionista	Subintegración	Catalina B.

Anexos: Formato de Asistencia
Elaboró: Sonia Catalina Bohorquez Castañeda

