



**ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3**

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA (BPM)

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 04 de octubre de 2024

HORA: 04:00 p.m. – 5:00 pm

INTENSIDAD HORARIA: 1 hora

TEMA: Enfermedades de transmisión alimentaria

ASISTENTES: Talento humano JIC Mama Canguro

ORDEN DEL DÍA:

- 1. Introducción al tema**
- 2. Desarrollo del tema**
- 3. Conclusión**

**Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9728 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.**



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

INTRODUCCIÓN:

La profesional encargada se reúne con los equipos de trabajo para abordar dos temas de importancia del cronograma de las Buenas Practicas de Manufactura, donde se habla acerca de las enfermedades de transmisión alimentaria y las formas de prevenirlas. Adicional se aborda el tema sobre lo que es la actividad acuosa y los microorganismos en los alimentos.

DESARROLLO:

¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?

Un brote de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad. Los brotes pueden involucrar números diferenciado de casos (un individuo afectado es lo que se entiende como "caso"). Un único caso de botulismo, envenenamiento químico o de una enfermedad que no se encuentre en el país, puede ser suficiente para desencadenar acciones relativas a un brote epidémico, debido a la gravedad de la enfermedad provocada por esos agentes. Además, es importante observar que pueden ocurrir casos aislados de enfermedades de origen alimentario.

Los brotes y casos de ETA registrados representan apenas la "punta del iceberg". La probabilidad de que un brote o caso se reconozca y notifique por las autoridades de salud depende, entre otros factores, de la comunicación de los consumidores, del relato de los médicos y de las actividades de vigilancia sanitaria de las secretarías municipales, departamentales y provinciales de salud.

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9728Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Se consideran enfermedades transmitidas por el agua: el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E1.

¿Cómo prevenirlo?

- Lávate las manos antes de preparar alimentos y varias veces durante su preparación. Hacerlo también luego de cada vez que vayas al baño.
- Lava y desinfecta todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Protege los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y de otros animales.
- Utiliza agua de red o asegúrate de potabilizarla antes de su consumo.
- Selecciona alimentos sanos y frescos.
- Preferí alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lava las frutas y las hortalizas en forma minuciosa, especialmente si se consumen crudas.
- No consumas alimentos ni los utilices para su preparación después de la fecha de vencimiento. Los alimentos, incluyendo el agua y el hielo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas y sustancias químicas, algunas de las cuales pueden formarse incluso en alimentos dañados o con hongos. Por ese motivo, una cuidadosa selección de los alimentos y la aplicación de algunas medidas simples, como lavar y pelar, disminuyen el riesgo.

Actividad acuosa y microorganismos

Se entiende como actividad de agua (valor a_w), la humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie. El valor a_w depende de la composición, la temperatura y el contenido en agua del producto.

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9728 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Tiene incidencia sobre las características de calidad, tales como: textura, sabor, color, gusto, valor nutricional del producto y su tiempo de conservación. Los microorganismos necesitan la presencia de agua, en una forma disponible, para crecer y llevar a cabo sus funciones metabólicas. La mejor forma de medir la disponibilidad de agua es mediante la actividad de agua.

La de un alimento se puede reducir aumentando la concentración de solutos en la fase acuosa de los alimentos mediante la extracción del agua o mediante la adición de solutos. La actividad de agua es uno de los factores intrínsecos que posibilitan o dificultan el crecimiento microbiano en los alimentos. Por ello la medición de la actividad de agua es importante para controlar dicho crecimiento.

3. Conclusión: Se cierra la capacitación haciendo una ronda de preguntas, aclarando dudas, pero, además, indagando sobre los conocimientos adquiridos por el talento humano y se aplica el post-test.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar las recomendaciones para prevenir las posibles enfermedades.	Talento humano	2024

A continuación, se agregan pantallazos de la resolución de pre y post test, así como el listado de asistencia.

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9728Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.



**ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3**

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA (BPM)

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 04 de octubre de 2024

HORA: 04:00 p.m. – 5:00 pm

INTESIDAD HORARIA: 1 hora

TEMA: Enfermedades de transmisión alimentaria

ASISTENTES: Talento humano JIC Mama Canguro

ORDEN DEL DÍA:

- 1. Introducción al tema**
- 2. Desarrollo del tema**
- 3. Conclusión**

**Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9728 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.**



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PRE - TEST BPM

Nombre(s): Maria Mora

Cargo: Manipuladora de Alimentos Fecha: _____

1. ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?

es un conjunto de síntomas que causa consumir
agua o comida contaminada por agentes causales

2. ¿Qué enfermedades se considera se transmiten por el agua?

- el cólera
- la hepatitis A
- la fiebre
- Salmonelosis.

3. Mencione algunas formas de prevenir estas enfermedades:

- lavar los Alimentos
- consumir agua potable
- Desinfección
- _____

4. ¿Qué es la actividad acuosa o de agua en un alimento?

a) La cantidad de agua que hay en los alimentos

b) La humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie.

c) Todas las anteriores.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PRE - TEST BPM

Nombre(s): Martha Gálvez
Cargo: Manipuladora alimentos Fecha: 12-NOV-2020

1. ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?

conjunto de síntomas que producen al
consumir agua o alimentos contaminados con
agentes biológicos o no biológicos.

2. ¿Qué enfermedades se considera se transmiten por el agua?

- parásitos
- virus
- protozoos
- Bacterias o mohos.

3. Mencione algunas formas de prevenir estas enfermedades:

- mantener la higiene
- desinfección
- de alimentos
- _____

4. ¿Qué es la actividad acuosa o de agua en un alimento?

- a) La cantidad de agua que hay en los alimentos
- ✓ b) La humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie.
- c) Todas las anteriores.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PRE - TEST BPM

Nombre(s): Yoladys Guillen
Cargo: Man. Alimentos Fecha: _____

1. ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?

Es una enfermedad transmitida por alimentos con la-
minados que provoca efectos como, dolor de estomago,
diarrea, fiebre etc

2. ¿Qué enfermedades se considera se transmiten por el agua?

- Colera
- diarrea
- disenteria
- Fiebre tifoidea

3. Mencione algunas formas de prevenir estas enfermedades:

- Con el agua potable
- Mantener la higiene de manos
- no tomar aguas estancadas
- un lavado de manos frecuente

4. ¿Qué es la actividad acuosa o de agua en un alimento?

☒ a) La cantidad de agua que hay en los alimentos

b) La humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie.

c) Todas las anteriores.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

POST - TEST BPM

Nombre(s): Maria Mora
Cargo: Manipuladora de Alimentos Fecha: _____

5. ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?
es un conjunto de síntomas que se presenta
por consumir agua o alimentos contaminados.

6. ¿Qué enfermedades se considera se transmiten por el agua?

- el cólera
- la hepatitis A
- la fiebre
- Salmonelosis

7. Mencione algunas formas de prevenir estas enfermedades:

- lavar los alimentos
- consumir agua potable
- Desinfección
- _____

8. ¿Qué es la actividad acuosa o de agua en un alimento?

a) La cantidad de agua que hay en los alimentos

b) La humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie.

c) Todas las anteriores.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

POST - TEST BPM

Nombre(s): _____

Cargo: _____ Fecha: _____

5. ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?

Conjunto de síntomas que producen al
consumir agua o alimentos contaminados
con agentes biológicos o no biológicos

6. ¿Qué enfermedades se considera se transmiten por el agua?

- parásitos
- virus
- protozoos
- Bacterias

7. Mencione algunas formas de prevenir estas enfermedades:

- mantener la higiene
- desinfección
- de alimentos

8. ¿Qué es la actividad acuosa o de agua en un alimento?

- a) La cantidad de agua que hay en los alimentos
- X b) La humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie.
- c) Todas las anteriores.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

POST - TEST BPM

Nombre(s): Yoladys Guillen P
Cargo: Man. Alimentos Fecha: _____

5. ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?

Son provocadas por el consumo de agua o alimentos
contaminados con microorganismos o parásitos o por
sustancias tóxicas que aquellos producen

6. ¿Qué enfermedades se considera se transmiten por el agua?

- amebiasis
- hepatitis
- Salmonelosis
- gastroenteritis

7. Mencione algunas formas de prevenir estas enfermedades:

- Que el agua sea potable
- Lavado de manos antes de consumir alimentos
- Mantener la higiene personal
- Evitar el baño en ríos

8. ¿Qué es la actividad acuosa o de agua en un alimento?

- ☒ a) La cantidad de agua que hay en los alimentos
- b) La humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie.
- c) Todas las anteriores.



Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar buenas prácticas de manufactura al interior de la unidad operativa.	Talento humano	2024

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Mary Nereia Ruiz Gaitan	52086039	Responsable	
Marcela Perez	1022346276	Auxiliar Administrativa	Marcela Perez
Diana Yolima Méndez	52.267.436	Profesional AIPI	Yolima M.
Liliana Vargas	52458732	Profesional AIPI	Liliana Vargas
Yolanda Galindo	521460.445	profesional AIPI	Yolanda G.
ADRIANA RAMIREZ	52330077	PROFESIONAL AIPI	ADRIANA R.
Juliana Andrea Anaya	52243499	Profesional AIPI	Juliana Anaya
Mary Glorie Garcia	52983910	Profesional AIPI	Gloria Garcia
Jessica Tatiana Pava	1032430908	Profesional AIPI	Jessica Pava
Yamirli Arrascaeta	50927034	Técnica AIPI	Yamirli
Diana Juliana Rojas	503353692	Técnica AIPI	Diana R.
Ximera Musuá	53067.982	A. Servicios Generales	Ximera M.
Ange Galindo	1014214739	A. Servicios Generales	Ange G.
Martha Diaz	53059710	A. Servicios Generales	Martha Diaz
Martha Galiciu	28.688.220	man. alimentos	Martha G.

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

Calle 76C sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar buenas prácticas de manufactura al interior de la unidad operativa.	Talento humano	2024

[illegible]

227

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.