ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA (BPM)

ACTA N° 07

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 Pepitos

ORDEN DEL DÍA:

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

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

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.

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.
- Prefiere 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

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

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

En constancia de lo anterior firman:

	Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
1	Diana Marcela Rubio C.	52.500.178	Responsable.	
2	Yeilyn Nicole Duarte Alarcon	1.022.406.747	Auxiliar Administrativo	
3	Jackeline Mendoza G	52035452	Profesional en atención	Jackeline M
4	Paola Castillo M.	1019030347	Profesional en atención	Paola Castillo M.
5	Martha J García	52624041	Profesional de atencion a la primera inf.	Martha J. García
6	Magda Torres	52561630	Profesional en atencion a la primera inf.	
7	Monica Alvarez	1026259774	Profesional en atención a Primera Infancia	Monica Alvarez
8	Sandra Aguilar Barrera	1016008722	Profesional en atencion a Primera Infancia	Sandra A
9	Luisa Fernanda Calderon	1022410631	Profesional en atencion a primera infancia	Luisa Calderon
10	Lili Dayana Becerra	52961107	Profesional de atención a primera infancia	
11	Erika Solorzal Romero	1031137604	Profesional de atencion a primera infancia	Erika
12	Ana Elizabeth Tambo	52852892	Auxiliar de Atencion a la Primera Infancia	
13	Marily Camargo	52913582	Auxiliar Atencion primera infancia	
14	Cristina Leo	51972364	Auxiliar Higiene Aseo	Cristina Leo
15	Nelcy Tambo	35508468	Auxiliar Higiene aseo	Nelcy Tambo
16	Sandra M	39754700	Auxiliar Aseo e Higiene	Sandra M.
17	Beatriz Guerrero	52169857	Manipuladora Alim	Beatriz G
18	Ana Isabel Bonilla	57407693	Manipuladora de alimentos	
19	Isabel Quintero	51698194	Manipulacion de alimentos	Isabel Quintero
20.				

Elaboró:

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

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