PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ACTA N° 10

FECHA: sábado 23 NOVIEMBRE 2024

HORA: 8:00 am – 10:00 am

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil LA FLORIDA

TEMA: Manipulador de alimentos, rotulación-etiquetado de productos, enfermedades transmitidas por los alimentos.

ASISTENTES: Talento Humano del jardín infantil LA FLORIDA

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Recordatorio temas anteriores
3. Aplicación de Pre test
4. Socialización ***los alimentos y su manipulador.***
5. Aplicación del post test
6. Firma de acta

DESARROLLO:

El día de hoy, se da inicio a la sesión 7,8,9 y 10 del Plan de Capacitación en Buenas Prácticas de Mano factura, con algunas generalidades y recordando algunos temas del mes pasado. Posteriormente la nutricionista Helena Inés López, entrega a cada uno de los participantes una hoja con el pre test con el fin de conocer los conceptos y conocimientos previos que se tiene del tema que se trabajará en la sesión de hoy, dando un espacio de 10 minutos para su ejecución. Después de esto, se dio inicio a las secciones faltantes haciendo uso de diapositivas.

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SUS NORMAS

la **manipulación de alimentos** requiere mantener unas condiciones de higiene apropiadas, dado que está en riesgo la salud pública. La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) han identificado 5 normas de higiene durante la manipulación de alimentos, que detallamos a continuación:

1.Evitar la contaminación.

Es el primer punto y el más importante para **preservar la higiene alimentaria**. La contaminación cruzada entre distintos alimentos, contaminación física por parte del profesional, biológica o química, entre otras, representan un gran riesgo.

Resulta imprescindible lavarse las manos y cuidar todo el proceso de producción hasta que se prepara el alimento, así como también **llevar guantes y otros elementos de protección** como cubre barbas, batas, cubre zapatos, gorros y delantales, entre muchos más.

2. Separar tanto alimentos como ingredientes

Los alimentos deben estar separados entre sí para preservar la higiene en cada uno de ellos, pero este consejo es aún más determinante si hablamos de crudos que todavía no se han sometido a cocción.

3. Realizar una cocción en tiempos apropiados

Cada alimento **tiene un tiempo de cocción mínimo** con el que garantizar que es apto para consumo humano. Si no se respetan estos tiempos, es posible que se transmitan diversas bacterias y virus de diferente grado de peligrosidad.

4. Aplicar un almacenamiento óptimo de los alimentos

Los alimentos que no van a ser consumidos al momento requieren ser almacenados en un lugar apropiado y **con un sistema de envase que preserve su conservación** y, a ser posible, alargue su vida útil de una forma segura.

Las **bolsas de plástico** pueden ofrecer en muchos casos una conservación efectiva de la mayoría de alimentos, ayudando a que se mantengan en buen estado el máximo tiempo posible.

. Usar siempre agua limpia y potable

A la hora de preparar los alimentos, el agua es un **elemento indispensable para su limpieza**. Si aprovechamos agua que sea potable y esté limpia, nos aseguramos de que el alimento se mantendrá seguro para su consumo.

¿El uso de guantes para manipular alimentos es obligatorio?

El **uso de guantes para manipular alimentos** está enfocado a proteger el producto y también las manos del profesional.

La normativa actual expone que solamente son obligatorios cuando el contacto directo con el producto representa un potencial riesgo para el manipulador o para el alimento.

En el resto de casos es recomendable, sobre todo en la elaboración y el montaje de los alimentos, el despiezado y siempre que el profesional presente heridas o cualquier otro problema en la piel.

ROTULACIÓN –ETIQUETADO DE PRODUCTOS

“Toda inscripción, leyenda o imagen que se halla escrito, impreso, marcado o adherido al envase de un alimento. Se podría decir que es como la "cédula de identidad" del producto que permite conocer información muy importante sobre su durabilidad, composición o manera de almacenamiento”

Seguridad alimentaria y nutricional

Estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo. A nivel internacional se pudo comprobar que el rotulado nutricional ha tomado fuerza en los últimos años, lo que ha llevado a una mayor exigencia en la reglamentación para que este sea declarado como obligatorio en algunos países, de dicha exigencia nace una serie de estrategias adoptadas internacionalmente como las CDO, semáforo nutricional y logos saludables con el objetivo de brindar una mayor confianza.

En el marco nacional aún no se han adoptado estas estrategias a pesar de que esta herramienta si cuenta con su respectiva reglamentación, su declaración es opcional. Sin embargo, ya existe evidencia del importante papel que podría llegar a jugar el rotulado en la salud y a su vez en la seguridad alimentaria y nutricional. Teniendo en cuenta que todas las personas tienen derecho a disponer de alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y preferencias alimentarias, con el ánimo de llevar una vida activa y sana, la utilización del rotulado de alimentos como herramienta informativa dentro de las estrategias de las políticas alimentarias nacionales se hace necesaria, ya que se podría destacar la importancia del rotulado nutricional en la promoción de una alimentación saludable para los consumidores, además de establecer la relación que existe entre una

dieta apropiada e inocua y la salud de las personas puesto que es un tema que hoy día ocupa la atención mundial.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR 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 y E1. Para el país la afectación de dos o más personas con 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 constituyen un “brote”.

¿Cuántos tipos de ETA hay?

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas. • 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) 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 tipo.

¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA? Podrían considerarse dos mecanismos 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).

¿**Cuáles son los principales causantes de la ETA?**

Existen más de 250 agentes etiológicos (microorganismos o sus productos) capaces de producir ETA. El Anexo A, de la Guía para el Establecimiento del Sistema de vigilancia Epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos y la investigación de brotes de toxi-infecciones alimentarias “selección de enfermedades transmitidas por alimentos según la clasificación internacional de enfermedades y problemas relacionados con la salud (CIE).

Compromisos	Responsables	Fecha de ejecución
Próxima capacitación: LAS BPM	Helena Inés López	ENERO 16 del 2025

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: CUALIFICACION BPM ASOBEN 2. Lugar o Localidad o Sede: JIC LA FLORIDA 3. Fecha y hora: 23/11/2024

4. Nombre responsable: HELENA INES LOPEZ 5. Dependencia responsable: ASOCIACION BENEFACTORA DE NIÑOS ASOBEN

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	RAFAEL COGOLLO AHUMEDO	C.C.	9090315	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	rafaelcogolloa@yahoo.es	3124714926	
2	MIGUEL ANGEL LOPEZ PEÑUELA	C.C.	79791532	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	lopezmiguek78@gmail.com	3002366967	
3	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	C.C.	1014292125	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	Lauracescobar@hotmail.com	3103284062	
4	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	C.C.	52983141	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	cargrace2001@yahoo.com	3112493266	
5	JULIETH MELISSA RAMIREZ SILVA	C.C.	1016059505	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	melirs1909@gmail.com	3186148501	
6	JULLY MILENA RODRIGUEZ VEGA	C.C.	29543936	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	yulymrodriguez81@gmail.co	3144355490	
7	LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNANDEZ	C.C.	1.014.262.757	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	liliarquezfer@gmail.com	3102409643	
8	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	C.C.	52985663	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	jimenezb1010@gmail.com	3144779209	
9	NINI JOHANNA DUARTE BARRIGA	C.C.	52542846	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	niniiduarte@gmail.com	3107573893	
10	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	C.C.	1007708587	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	elizabehtify@gmail.com	3163450920	
11	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	C.C.	1.004.094.874	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	julianavides03@gmail.com	3244202703	
12	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	C.C.	1050964709	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lizethtatis08@gmail.com	3013777418	
13	YOLEIDA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1.216.978.409	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yoleidamh@hotmail.com	3102978807	
14	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	C.C.	1007664215	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	zuleimas421@gmail.com	3219719726	
15	YESICA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ	C.C.	6079772	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yesmaeliose965@gmail.com	3105799356	
16	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1085099264	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	tercimen@gmail.com	3144616753	
17	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	C.C.	26203690	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	jannisver@gmail.com	3023721248	
18	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	C.C.	45469198	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3229046375	

Scanned with CamScanner