Lugar	Centro de cuidado Transitorio Quiroga.
Fecha	13/02/2025 – 1:00 pm
Tema	Capacitar a las operarias de cocina del centro de cuidado transitorio Quiroga en temas de buenas prácticas de manufactura – enfermedades transmitidas por alimentos.
Desarrollo	Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema enfermedades transmitidas por alimentos, parte fundamental de los procesos y procedimientos establecidos en la preparación de alimentos. Son las ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional desde su producción hasta su consumo. Infecciones alimentarias: son las ETAS producidas por la ingestión de alimentos o aguas contaminadas con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas. Intoxicaciones alimentarias: son las ETAS producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas, animales o producidas por microorganismos o sustancias químicas radiactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilococia o por toxinas producidas por hongos. **Factores que contribuyen a la aparición de las ETAS son:** ✓ Preparación de los alimentos con gran antelación a su consumo. ✓ Cocción insuficiente de los alimentos contaminados o escaso recalentamientos de estos. ✓ Utilización de restos de alimentos.

- ✓ Consumo de alimentos crudos contaminados.
- ✓ Contaminación cruzada.
- ✓ Conservación de los alimentos a temperatura ambiente o a temperaturas inadecuadas.
- ✓ Refrigeración insuficiente de los alimentos.
- ✓ Utilización de productos de procedencia dudosa.
- ✓ Almacenamiento defectuoso.
- ✓ Falta de higiene de los locales, utensilios, y de cualquier otro objeto que entre en contacto con los alimentos.
- ✓ Utilización de agua no potable.
- ✓ Sistema de eliminación de basuras insuficientes.
- ✓ Limpieza insuficiente de los utensilios y material de cocina.
- ✓ Existencia de manipuladores portadores de las infecciones.
- ✓ Adición accidental o voluntaria de productos químicos tóxicos a los alimentos.

Algunos síntomas de ETA son:

- ✓ Dolor de cabeza
- ✓ Vómitos
- ✓ Dolor abdominal
- ✓ Fiebre alta.
- ✓ Náuseas
- ✓ Diarrea
- ✓ Descompensación general (muerte)

Algunas formas de evitar ETA son:

- ✓ Beba sólo agua hervida, agua y bebidas embotelladas o enlatadas, té o café calientes
- ✓ Los alimentos recién cocinados, calientes y la fruta lavada y pelada por usted mismo son seguros.
- ✓ No coma alimentos ni bebidas preparados en la vía pública.
- ✓ Lave sus manos con agua y jabón antes de comer y manipular alimentos.

Se finaliza la sesión con la aplicación del Post Test de pregunta abierta y falso - verdadero, que reforzará los conocimientos construidos, se cierra la sesión del día siendo las 2:10 pm.

Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia FOR GD 023.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Enyi Viviana Caro Garzón.	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Sandra Sarmiento.	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Astrid Natalia Aranda Rodríguez	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar implementando las buenas prácticas de manufactura para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.	Operarias de Cocina	De inmediato
Próxima reunión	Marzo de 2025		
Elaboró	Lyna Olarte Arias – Nutricionista.		

EVIDENCIA FOTOGRAFICA







ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: Enfermedades trasmitidas por alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: CCT Quiroga 3. Fecha y hora: 13 - febrero - 2025 H: 1:00 pm.

4. Nombre responsable: Lyna Olaya A. 5. Dependencia responsable: Nutricionista.

8. 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	Sandra Samudio	CC	52'231469	CCT Quiroga	cocina	Contrato	Sandra.samudio1226@gmail.com	3104173763	
2	Natalia Aranda	cc	1000624724	cct. Quiroga	cocina	contrato	Natalaranda680@gmail.com	3108593485	Natalia A.
3	Enrique Viviana Caro	cc	1072076414	CCT Quiroga	COCINA	Contrato	Enr.viviana.caro6@gmail	3214513007	Enr Caro
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.