Lugar	*Samper Mendoza*
Fecha	*05/03/2025 Hora:12: 20 M*
Tema	*Tipos de Contaminacion e Intoxicación*
Desarrollo	*En el servicio de alimenacion se reune la profesional de nutrición y auxiliares de cocina y se capacita en los siguientes temas:* *1. Tipos de Contaminación* *2. Causas de Contaminación* *3. Contaminación Cruzada* *4. Definición ETAs* *5. Causas de ETAs* *6. Qué es intoxicación alimentaria* *7. Tipos de intoxicación alimentaria* ***1 TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS: PRIMARIA, DIRECTA Y CRUZADA*** ***1.1 1. Contaminación primaria o de origen:*** *Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.* *Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeñe, pesca. Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.* ***1.2 2. Contaminación directa:*** *Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos. Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.* ***1.3 3. Contaminación cruzada:*** *Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.* *Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el ontacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.* *Otro ejemplo de este tipo de contaminación ocurre cuando asamos carne a la parrilla y utilizamos la bandeja donde se encuentran los alimentos crudos para cortar los alimentos cocinados.*

2 VÍAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

2.1 1. Vectores:

Los principales vectores que contaminan los alimentos son las aves, moscas, cucarachas, ratas o ratones y hormigas. Estos transportan los microorganismos y contaminan los alimentos, por lo tanto, es indispensable que en los lugares que se manipulan alimentos se cuente con un programa de control de plagas.

2.2 2. Basura:

La basura en el lugar de preparación o almacenamiento de los alimentos representa un medio de cultivo ideal para el desarrollo de los microorganismos y la presencia de plagas.

2.3 Factores que favorecen su reproducción:

- ***Nutrientes:*** *Proteínas. Los alimentos ricos en nutrientes, como por ejemplo: La leche, la carne, las cremas, los huevos y los productos de cada uno de estos, son más propensos a contaminación ya que por su alto valor nutritivo también sirven de alimento a los microorganismos.*
- ***Agua:*** *Indispensable para la vida de las bacterias. Alimentos como leche, mayonesa, cremas tienen una combinación alta de agua y nutrientes.*
- ***Temperatura:*** *Las bacterias se pueden clasificar en* ***psicrófilas, termófilas,*** *y* ***mesófilas*** *en función de su temperatura óptima de reproducción.*

Las bacterias mesófilas alcanzan su mayor reproducción a temperaturas cercanas al cuerpo humano, y por lo tanto, debemos seguir ciertas pautas para evitar su multiplicación.

En términos generales, se considera que bajo los ***5°C****, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los* ***60°C y 70°C*** *la reproducción de bacterias es escasa o nula y sobre los* ***70°C*** *(cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro.*

- ***Oxigeno:*** *La gran mayoría de las bacterias necesitan de aire para sobrevivir, pero algunas se reproducen en ambientes sin oxígeno (anaeróbicas), con lo cual, pueden crecer fácilmente en algunos alimentos, como por ejemplo: trozos voluminosos de carne.*
- ***Tiempo:*** *Una bacteria en condiciones ideales es capaz de duplicar su número en solo 20 minutos.*

2.4 Factores que desfavorecen su reproducción:

• ***Acidez:*** *Las bacterias crecen fácilmente sobre alimentos poco ácidos como son la gran mayoría de los alimentos que habitualmente preparamos. Ejemplo: pescado, carne, pollo, etc.*

• ***Azúcar:*** *Alimentos con altos contenidos de azúcar desfavorecen la reproducción de microorganismos, ya que el azúcar disminuye el agua disponible en el alimento. Ejemplo: mermeladas, dulce de leche, etc.*

• ***Sal:*** *Alimentos con alto contenido de sal origina una disminución del agua disponible para las bacterias y por lo tanto son poco favorables a la reproducción, por ejemplo, el pescado salado.*

2.5 Qué se entiende por alimentos contaminados?

Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes Químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos..

2.6 ¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA)

as enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.

2.7 Qué se entiende por alimentos contaminados?

Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes Químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos .

2.8 Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es un término que se aplica a todas las enfermedades adquiridas por medio del consumo de alimentos contaminados.

2.9 Las causas más comunes son intoxicaciones e infecciones.

1. ***Infección:*** *Presente cuando se consume un alimento contaminado con gérmenes*

que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos. Puede ser el caso de bacterias como Salmonella presente en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas

2.11 Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

Las enfermedades que se presentan a continuación no siempre se expresan de la forma que indica este manual, ya que la sintomatología de una enfermedad varía al incorporar distintas variables, como, por ejemplo: cantidad de alimento consumido, estado de salud de la persona, cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros.

Independientemente de la enfermedad que se presente y excluyendo las variables anteriormente mencionadas, las ETA tienden a tener en común los ***siguientes síntomas:***

- *Dolor de estómago,*
- *Vómitos,*
- *Diarrea y*
- *Malestar general.*

Se adjunta registro fotográfico.

Asistentes

Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Claudia Peñate Tovar	*Nutricionista*	*C.C.T Samper Mendoza*
Cádiz Zabaleta	*Auxiliar de Cocina*	*C.C.T Samper Mendoza*
Ana Osorio	*Auxiliar de Cocina*	*C.C.T Samper Mendoza*
Janeth Moreno	*Auxiliar de Cocina*	*C.C.T Samper Mendoza*
Ana Samper	*Auxiliar de Cocina*	*C.C.T Samper Mendoza*

Compromisos

Actividad	Responsable	Fecha límite
Poner en práctica lo aprendido	*Auxiliar de Cocina*	*Todos los días*

Próxima reunión	*Mayo 2025*
Elaboró	*Claudia Peñate Tovar, Nutricionista*

REGISTRO FOTOGRAFICO	
TEMA: ***Tipos de Contaminacion e Intoxicación***	**FECHA: 05/03/2025**
	
	