ACTA N° 98

FECHA: Chía, Febrero 11 de 2025.

HORA: 3:00 – 4:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 8.

TEMA: Alergias Alimentarias y Manejo de Alérgenos

ASISTENTES: Ver listado de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Capacitación sobre Alergias Alimentarias y Manejo de Alérgenos
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

1. **Saludo y presentación del objetivo:** Se inicia la reunión dando la bienvenida a los participantes. Se presenta el objetivo: Capacitar al personal de cocina en la identificación, manejo y control de alérgenos alimentarios para garantizar la seguridad de los consumidores, desarrollando competencias para:
    - Identificar los alérgenos más comunes en alimentos
    - Implementar medidas de prevención de contaminación cruzada
    - Aplicar correctamente el etiquetado de alérgenos
    - Manejar emergencias relacionadas con alergias alimentarias
2. **Evaluación pretest:** Se realiza una evaluación preliminar para identificar el nivel de conocimiento del personal sobre el tema a tratar.
3. **Capacitación sobre alergias alimentarias y manejo de alergenos:**

A. Identificación de alérgenos comunes:

1. Lácteos y derivados:

- Productos principales:

- ✓ Leche líquida (entera, semidescremada, descremada)
- ✓ Yogur y productos fermentados
- ✓ Quesos (frescos, madurados, procesados)
- ✓ Mantequilla y cremas
- ✓ Helados y postres lácteos

- Ingredientes derivados:

  - ✓ Caseína y caseinatos
  - ✓ Suero lácteo
  - ✓ Lactoalbúmina
  - ✓ Lactoglobulina
  - ✓ Lactosa

- Lugares inesperados:

  - ✓ Productos horneados
  - ✓ Salsas y aderezos
  - ✓ Sopas instantáneas
  - ✓ Chocolates y dulces
  - ✓ Alimentos procesados

2. Huevos y ovoproductos:

- Presentaciones comunes:

  - ✓ Huevos frescos
  - ✓ Huevos deshidratados
  - ✓ Clara y yema líquida
  - ✓ Huevo en polvo
  - ✓ Ovoproductos procesados

- Componentes alergénicos:

  - ✓ Ovoalbúmina
  - ✓ Ovomucoide
  - ✓ Ovotransferrina

- ✓ Lisozima
- ✓ Avidina

- Presencia oculta en:

  - ✓ Productos de panadería
  - ✓ Mayonesas y aderezos
  - ✓ Pastas alimenticias
  - ✓ Productos rebozados
  - ✓ Postres y repostería

3. Frutos secos:

- Tipos principales:

  - ✓ Almendras
  - ✓ Nueces
  - ✓ Avellanas
  - ✓ Pistachos
  - ✓ Anacardos
  - ✓ Nueces de macadamia
  - ✓ Nueces de Brasil
  - ✓ Pacanas

- Formas de presentación:

  - ✓ Enteros naturales
  - ✓ Tostados
  - ✓ Harinas
  - ✓ Pastas y mantequillas
  - ✓ Aceites

- Usos comunes:

  - ✓ Snacks y aperitivos
  - ✓ Repostería
  - ✓ Salsas y aderezos

- ✓ Cereales y granolas
- ✓ Helados y postres

B. Prevención de contaminación cruzada:

1. Sistema de codificación por colores:

- Utensilios específicos:
  - ✓ Tablas de corte únicamente para alérgenos
  - ✓ Cuchillos y tablas azul: pescados y mariscos
- Recipientes de almacenamiento:
  - ✓ Contenedores herméticos marcados
  - ✓ Tapas de color correspondiente
  - ✓ Etiquetas específicas
  - ✓ Ubicación designada
  - ✓ Sistema de rotación PEPS

2. Protocolos de limpieza y sanitización:

- Procedimientos específicos:
  - ✓ Limpieza en seco inicial
  - ✓ Enjuague con agua caliente (>60°C)
  - ✓ Aplicación de detergente específico
  - ✓ Tiempo de contacto mínimo
  - ✓ Enjuague abundante
  - ✓ Sanitización con producto validado
  - ✓ Verificación visual y documentada
- Frecuencia de limpieza:
  - ✓ Entre cada preparación con alérgenos
  - ✓ Al cambiar de tipo de alérgeno
  - ✓ Al finalizar la jornada
  - ✓ Limpieza profunda semanal

- ✓ Validación mensual

3. Flujos de trabajo:

- Separación temporal:
  - ✓ Programación de producción
  - ✓ Horarios específicos por tipo de alérgeno
  - ✓ Pausas de limpieza entre producciones
  - ✓ Verificación de limpieza antes de cambios
- Separación espacial:
  - ✓ Áreas designadas por tipo de alérgeno
  - ✓ Zonas de almacenamiento específicas
  - ✓ Flujos de personal controlados
  - ✓ Estaciones de trabajo dedicadas

C. Etiquetado:

1. Requisitos legales:

- Información obligatoria:
  - ✓ Lista completa de ingredientes
  - ✓ Declaración destacada de alérgenos
  - ✓ Advertencias de trazas
  - ✓ Información nutricional
  - ✓ Datos del fabricante
- Formato de presentación:
  - ✓ Tipografía clara y legible
  - ✓ Tamaño mínimo de letra
  - ✓ Contraste adecuado
  - ✓ Idioma oficial del país
  - ✓ Símbolos estandarizados

2. Sistema interno de etiquetado:

   - Etiquetas de producción:

     ✓ Fecha de preparación
     ✓ Lista de ingredientes
     ✓ Alérgenos presentes
     ✓ Responsable de preparación
     ✓ Fecha de caducidad

   - Etiquetas de almacenamiento:

     ✓ Tipo de alérgeno
     ✓ Fecha de recepción
     ✓ Condiciones de almacenamiento
     ✓ Fecha de apertura
     ✓ Fecha límite de uso

3. Documentación y registros:

   - Control de alérgenos:

     ✓ Fichas técnicas de productos
     ✓ Declaraciones de proveedores
     ✓ Registros de limpieza
     ✓ Verificaciones de etiquetado
     ✓ Incidentes y acciones correctivas

   - Trazabilidad:

     ✓ Lotes de materias primas
     ✓ Registros de producción
     ✓ Control de temperatura
     ✓ Validaciones de limpieza
     ✓ Auditorías internas

4. **Evaluación postest:** Se realiza evaluación práctica y teórica.

COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
1. Realizar registro de alergenos en la unidad	Tecnóloga de alimentos Nutricionista	Cada semana
2. Implementar sistema de etiquetado con puntos rojos con letra A para mayor prevención e identificación.	Todo el personal	A partir de la fecha
3. Realizar controles de diarios para prevención de contaminación cruzada	Tecnóloga de alimentos Nutricionista	Diariamente
4. Capacitar periódicamente al personal sobre el manejo de alergenos	Tecnóloga de alimentos	Mensualmente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 09 de Marzo de 2025.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Tatiana Suarez Alvarez	Tecnóloga de alimentos	CIAI GRUPO 8	

Anexo 1. Material de apoyo.

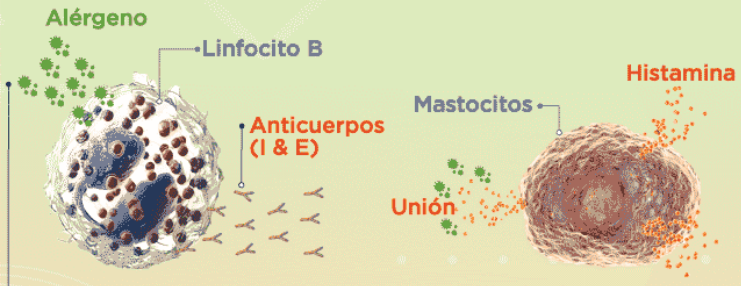
Escaneado con Scanner App Lite


CRUSTÁCEOS
HUEVOS
GLUTEN
PESCADO
ALTRAMUCES
CACAHUETES
Símbolos de Alérgenos
MOLUSCOS
SOJA
E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
LÁCTEOS
GRANOS DE SÉSAMO
FRUTOS DE CÁSCARA
MOSTAZA
APIO

ASÍ FUNCIONA LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

SOMOS CIENCIA MSP www.revistamsp.com

Ciertas moléculas inofensivas **presentes en los alimentos** hacen que el sistema inmunológico de algunos pacientes reaccione de forma exagerada poniendo en riesgo su vida.



El **alérgeno** entra en el cuerpo y, aunque es inofensivo, este lo considera una amenaza. En un primer contacto con el alérgeno el **sistema inmunológico** produce anticuerpos contra el I & E.

En los siguientes contactos, el anticuerpo se une al antígeno y **activa a los mastocitos.** Los mediadores producen los síntomas en los distintos órganos, como picores, habones, tos, rinitis, dolor abdominal, vómitos o hipotensión.

PRINCIPALES ALÉRGENOS

DE ORIGEN ANIMAL

- Leche
- Huevo
- Mariscos y pescado (reacciones sistémicas que pueden ser graves)

DE ORIGEN VEGETAL

Síntomas locales (picor en la boca)

- (P) Profilina (proteína)
- (10) PR 10 (proteína)

Reacciones sistémicas graves

- L - LPT (proteína)
- Pr - Proteínas de reserva

SÍNTOMAS MÁS COMUNES

SÍNTOMAS POR VAPORES

Los vapores que se crean al cocinar alimentos pueden producir conjuntivitis, rinitis, asma, entre otros.

PICOR BUCAL

Irritación y picor en boca y laringe puede ser un primer síntoma al ingerir alimento que provoca alergia.

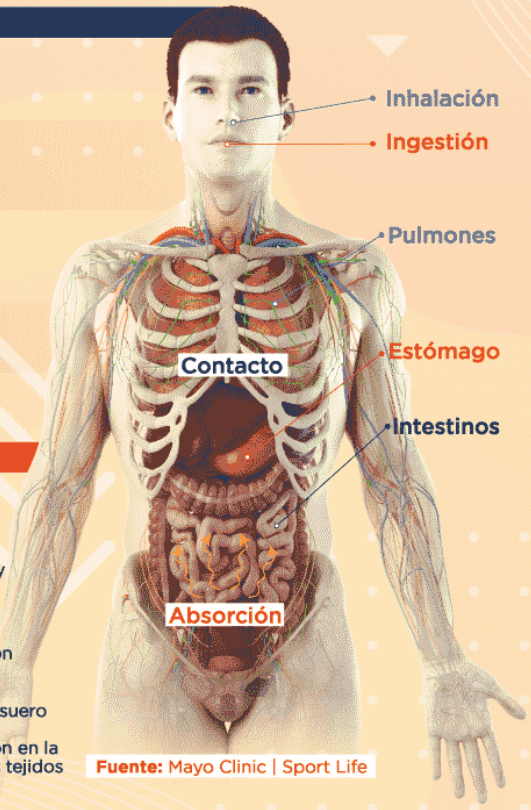
URTICARIAS / ANGIOEDEMA

En la piel - **Locales:** al contacto con el alimento.
Generales: por ingestión en cualquier zona del organismo.

Algunos alérgenos son neutralizados por los jugos estomacales y dejan de producir síntomas.

SÍNTOMAS DIGESTIVOS

Dolor abdominal, náuseas, vómitos, diarrea, entre otros.



ANAFILAXIA

Es un conjunto de síntomas simultáneos en **varios órganos** que se dan al absorber el alérgeno.

1 Broncoespasmo (asma)



2 Inflamación

La histamina dilata los **vasos sanguíneos,** los hace más permeables y el suero atraviesa las paredes saliendo al tejido circundante.



Fuente: Mayo Clinic | Sport Life





DIFERENCIA ENTRE LOS SÍNTOMAS DE:

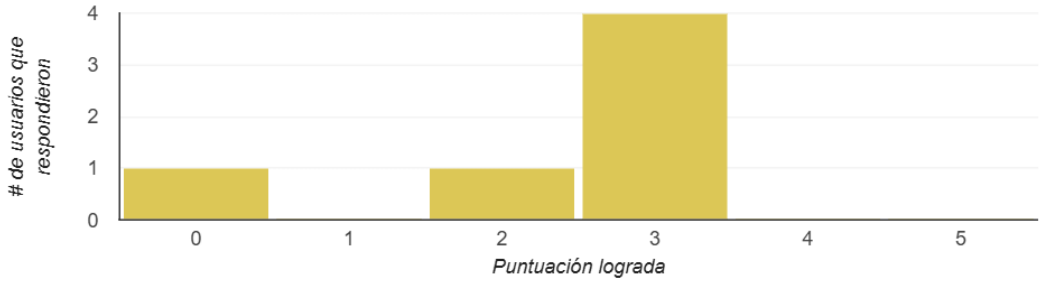
	ALERGIAS		INTOLERANCIAS
LEVES	Piel	urticaria, enrojecimiento, dermatitis, hinchazón de labios y párpados.	Náuseas
LEVES	Digestivos	vómitos, dolor crónico, diarrea, picor de boca y garganta.	Diarrea
LEVES	Respiratorios	rinitis, asma.	Dolor abdominal
GRAVES	Reacción anafiláctica	Afecta a varios órganos y sistemas. La manifestación más grave es el shock anafiláctico, que puede resultar **mortal**.	

Anexo2. Evaluación Pre-test

Estadística

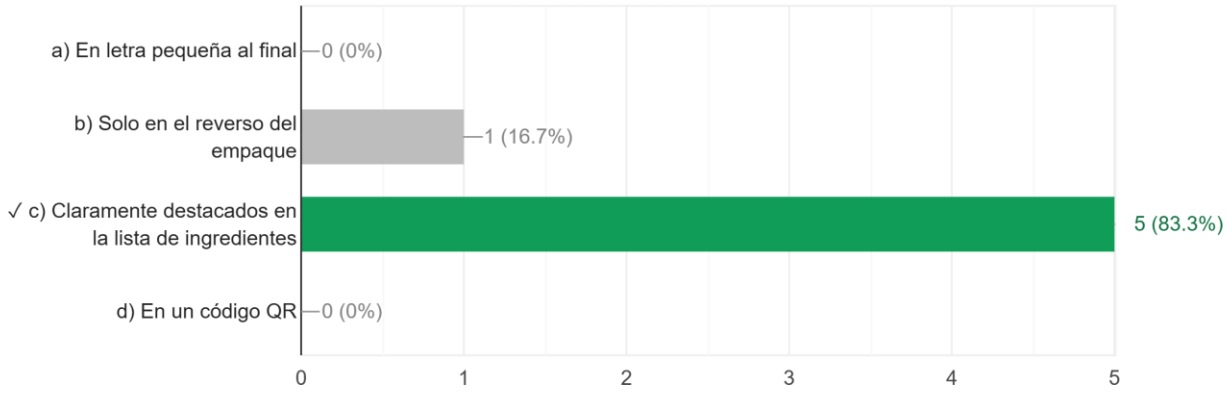
Promedio	Mediana	Rango
2.33 / 5 puntos	3 / 5 puntos	0 - 3 puntos

Distribución de puntos totales



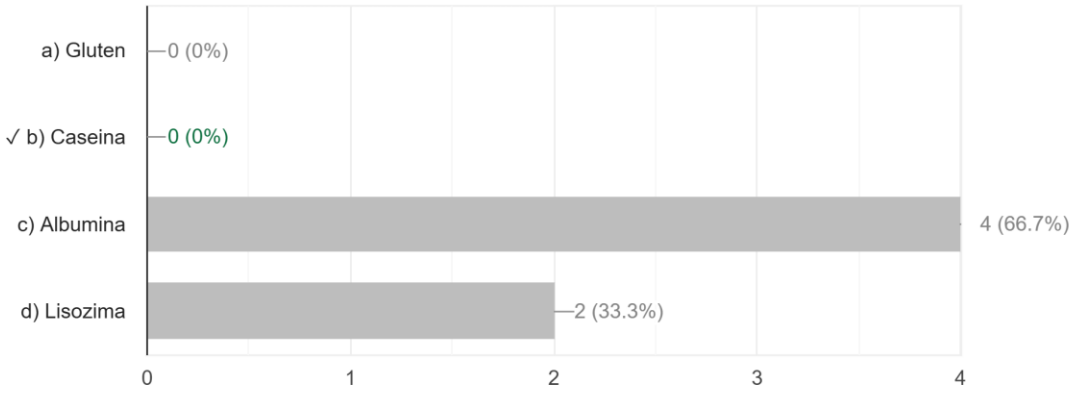
En el etiquetado de alimentos, los alérgenos deben estar:

5/6 respuestas correctas



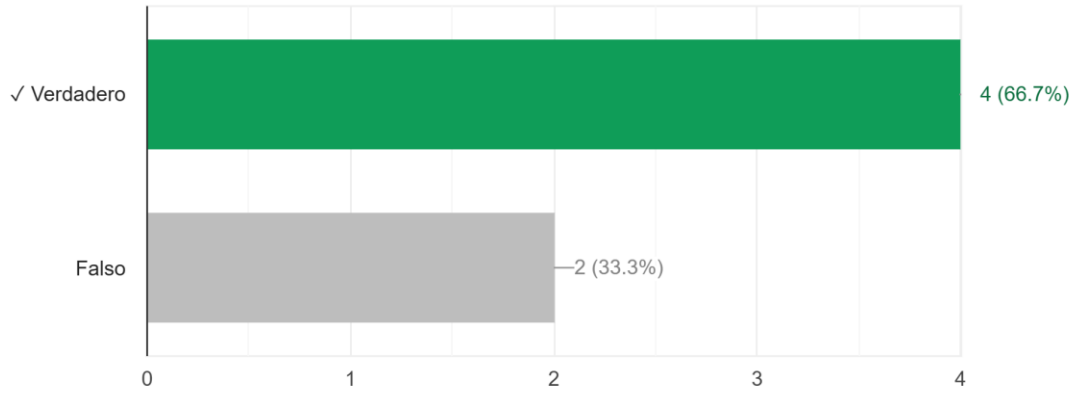
¿Qué tipo de proteína es el principal alérgeno en los productos lácteos?

0/6 respuestas correctas



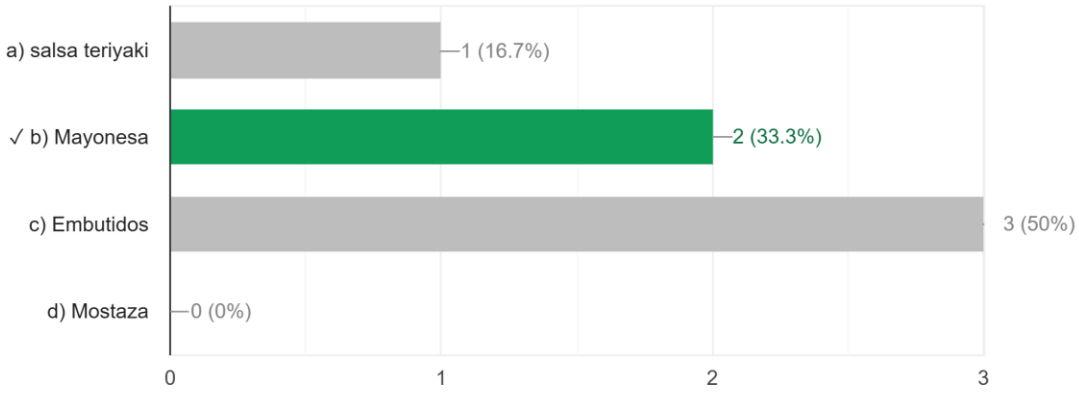
¿Los frutos secos deben almacenarse En contenedores herméticos separados y etiquetados ?

4/6 respuestas correctas



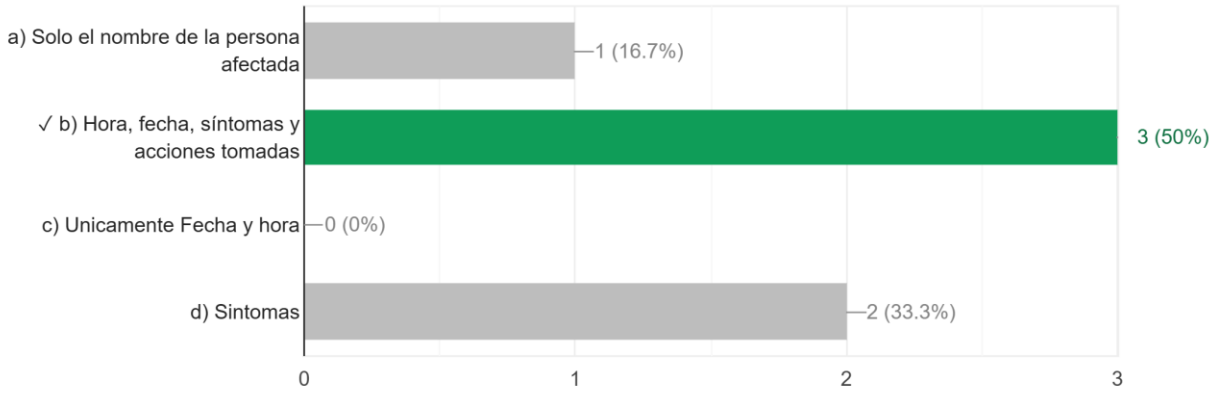
Los huevos como alérgeno pueden encontrarse en:

2/6 respuestas correctas



En caso de una emergencia por alergia, el registro debe incluir:

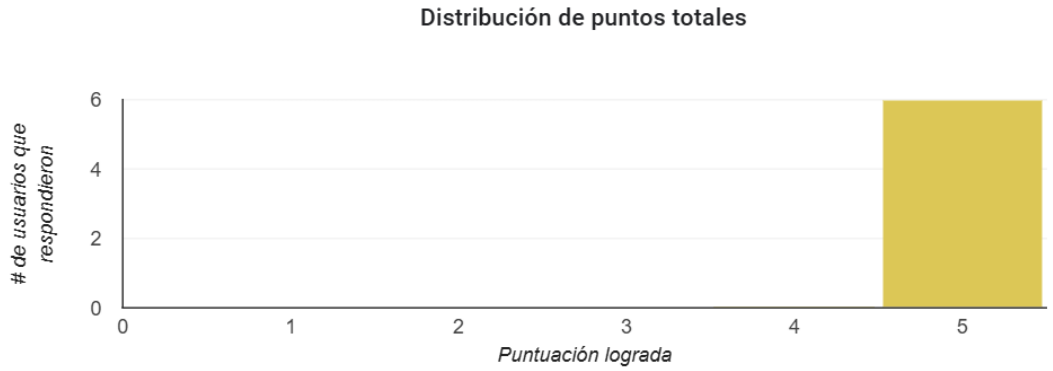
3/6 respuestas correctas



Anexo3. Evaluación Pos-test.

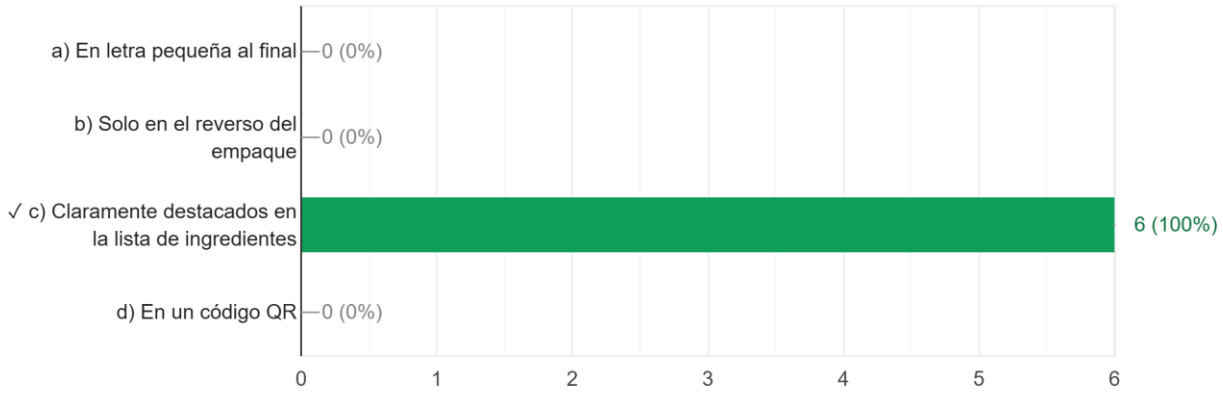
Estadística

Promedio	Mediana	Rango
5 / 5 puntos	5 / 5 puntos	5 - 5 puntos



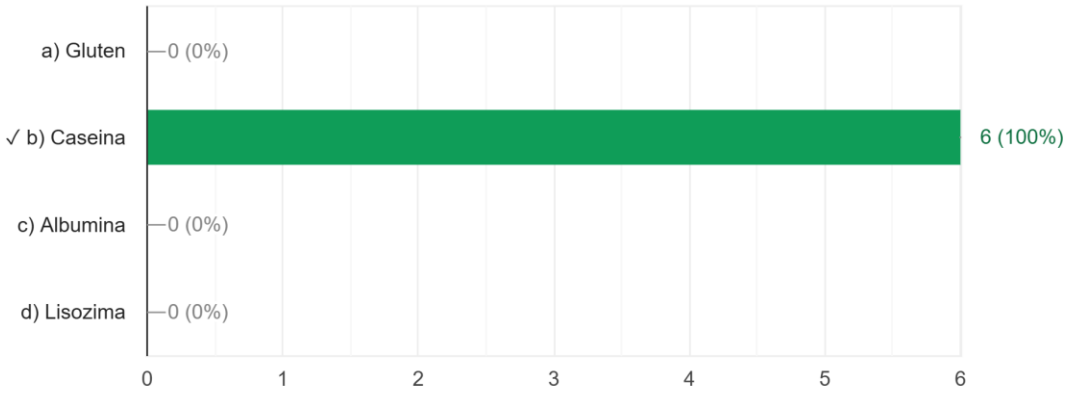
En el etiquetado de alimentos, los alérgenos deben estar:

6/6 respuestas correctas



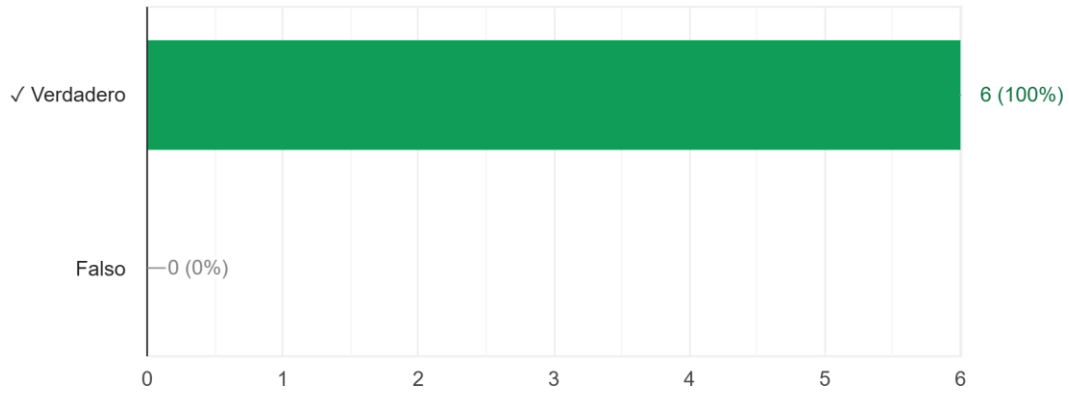
¿Qué tipo de proteína es el principal alérgeno en los productos lácteos?

6/6 respuestas correctas



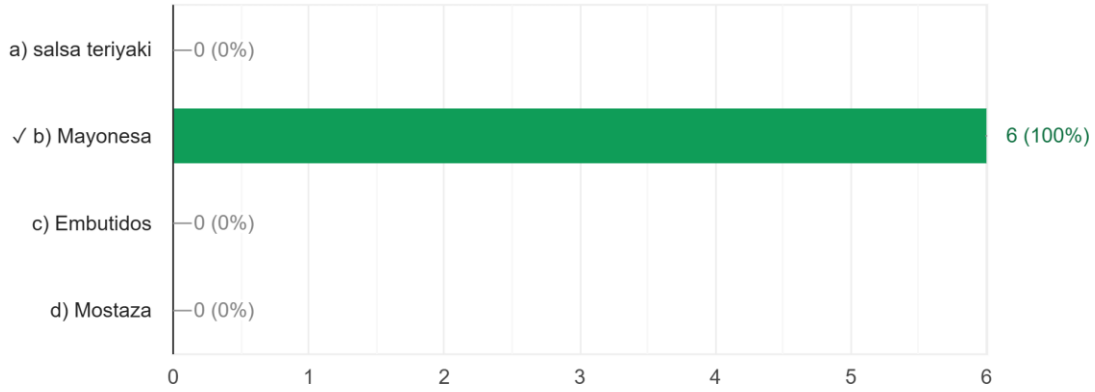
¿Los frutos secos deben almacenarse En contenedores herméticos separados y etiquetados ?

6/6 respuestas correctas



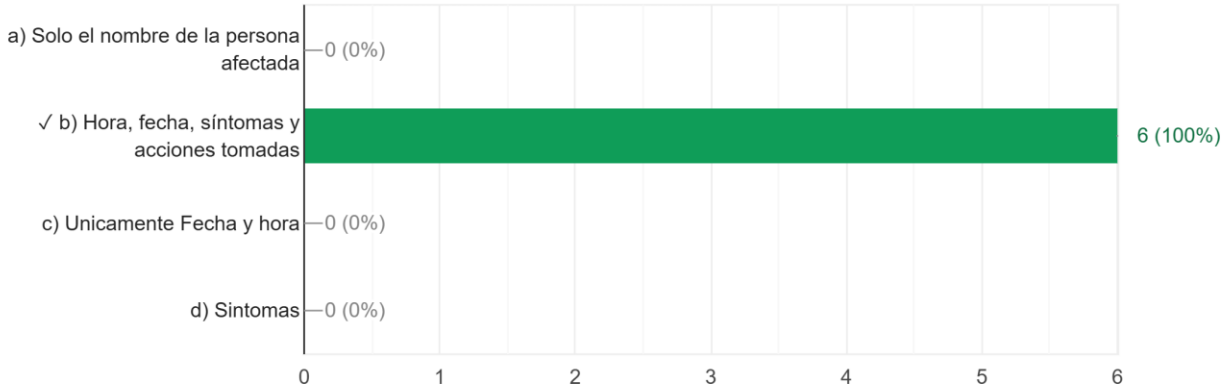
Los huevos como alérgeno pueden encontrarse en:

6/6 respuestas correctas



En caso de una emergencia por alergia, el registro debe incluir:

6/6 respuestas correctas



Anexo 4. Link de pruebas.

https://forms.gle/BkUfDgJuhgEmBV7K6

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20240115963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Alergias Alimentarias y Manejo de Alergia Lugar o Localidad o Sede: Cra CIAL 68 3. Fecha y hora: 14/02/25 8:00 a 4:00 pm

4. Nombre responsable: Laura Suarez Alcalde 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Corresponsabilidad

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	Amanda Muñoz	CC	35479884	CIAL 68	Auxiliar N	Cedida	janeth.mu@hotmail.com	3209149956	
2	ROCIO FLOREZ	CC	1'109.844.116	C.A.I.G.S	NUXILIAR N.	ALICA	ROCIO-ACEVEDO1@HOTMAIL.COM	3213558841	ROCIO FLOREZ
3	JOSEFA	CC	23522781	CIAL68	AUXILIAR	No aplica	—	3124218452	
4	Elizabeth Cadena	CC	37720664	CIAL 68	Ax Seguridad	No Aplica	elizabethcadena@gmail.com	3117581841	
5	Agustin Rodriguez	CC	3213985	CIAL 68	Aux Seguridad	No Aplica	— o —	3132379585	
6	Flor Cecilia Ayala	CC	39739595	CIAL 68	Aux Generales	No aplica	— o —	3213453787	
7	Laura Tatiana Suarez	CC	1026547911	CIAL 68	T. Alimentos	No Aplica	tatiana2985@g	3213248326	
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 recolección y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en la 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 en recolección mediante este registro. Entiendo que debo revisar o modificar esta autorización, en cuyo caso consultar los datos allí almacenados, dado conforme a la SDIS el derecho de supresión y a la oportunidad

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

Escaneado con Scanner App Lite