Lugar	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
Fecha	*28/04/2025 – 2:15pm-3:00pm*
Tema	Clasificación de los alimentos de mayor riesgo en salud pública
Desarrollo	ASISTENTES: Sor María Gilma Castro Castro – Coordinadora Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista ORDEN DEL DÍA: 1. Desarrollo de la actividad. 2. Compromisos. 3. Anexos. DESARROLLO: En Colombia, existen varios alimentos que representan un riesgo para la salud pública debido a su potencial para causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Algunos alimentos se asocian más a enfermedades que otros, ya que son más vulnerables de diversas contaminaciones. Entre los alimentos que tienen más probabilidades de estar expuestos a contaminaciones se encuentran los productos crudos de origen animal e incluso algunas frutas y verduras, que podrían pasar por un proceso de contaminación cruzada con carnes crudas en establecimientos como restaurantes, o bien durante su etapa de procesamiento. A continuación, miramos a detalle cuáles son esos alimentos que representan mayor riesgo en la salud pública: 1. **Aves y carnes:** La carne cruda o mal cocida, así como los productos cárnicos procesados, pueden contener bacterias peligrosas como Salmonella, E. coli y Listeria monocytogenes. Lavar estos alimentos no previene las enfermedades, mientras que cocinarlas bien destruye los microbios por las altas temperaturas. 2. **Huevos:** Estos alimentos crudos o mal cocidos también pueden contener Salmonella, una bacteria que puede causar una enfermedad llamada salmonelosis. Para evitar este tipo de enfermedad se deben mantener los huevos refrigerados a temperaturas de menos de 40° F, no consumir masas crudas que contengan este ingrediente y verificar que la yema y la clara estén firmes al momento de cocerlos. 3. **Mariscos:** Los mariscos crudos o mal cocidos pueden contener bacterias, virus y parásitos peligrosos que pueden causar enfermedades gastrointestinales como Vibrosis. Como medida para evitar estas consecuencias es importante cocinar bien estos alimentos. 4. **Frutas y verduras:** Pueden contaminarse con bacterias peligrosas

como Salmonella, E. coli, y Listeria durante el cultivo, la cosecha, el almacenamiento o el transporte. Así mismo, puede ocurrir durante el procesamiento y la preparación de alimentos. Lavarlas e incluso cocinarlas puede evitar enfermedades.

5. **Leche y productos lácteos:** Cuando estos alimentos se consumen crudos o mal pasteurizados, pueden contener bacterias nocivas como Salmonella, Listeria y E. Coli, que tienen efectos graves, especialmente en adultos mayores y neonatos y bebés recién nacidos. Es necesario verificar que estos productos hayan pasado por un proceso de pasteurización.

Es importante tomar estas medidas de precaución para reducir el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Adicionalmente, estas medidas deben incluir el lavado de manos con frecuencia y asegurar que los alimentos sean almacenados y manipulados correctamente.

El Ministerio de Salud expidió la Resolución 2674 de 2013, en la que clasifica los alimentos de acuerdo al tipo de riesgo:

• De mayor riesgo en la salud pública: aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.

• De riesgo medio en la salud pública: alimentos que puedan contener microorganismos patógenos, pero que normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de este o alimentos con baja probabilidad de contener microorganismos patógenos.

• De menor riesgo en la salud pública: alimentos con poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y que no favorecen su crecimiento debido a las características de estos, o alimentos que no contienen productos químicos nocivos.

Se anexa: 1. Registro fotográfico.
2. FOR-GD-023 Formato listado de asistencia.
3. Pretest y postest.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	*Yamile Andrea Viana Osorio*	*Nutricionista Dietista*	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
	Sor María Gilma Castro Castro	*Coordinadora*	*Hogar Clarita Santos Cajicá*

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura.	Nutricionista.	Diariamente.
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de mayo de 2025.		
Elaboró	*Yamile Andrea Viana Osorio*		

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ		
28/04/2025	**CAPACITACIÓN ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**	**CONTRAO /CONTRATO 9582-2024**



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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Version: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Clasificación Alimentos de mayor riesgo en Salud Pública | 2.Lugar o Localidad o Sede :Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos | 3. Fecha y hora: 28/04/2025 2:15-3:00pm

4. Nombre responsable: Yamile Andrea Viana Osorio | 5. Dependencia responsable:Subdirección para la Vejez

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	Martha Cecilia Castañeda Pinilla	CC	52058138	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Auxiliar de Cocina	Contratista	Marthacasta2341@gmail.com	3217767631	Martha C.
2	Aracelly Aranzazu Orozco	CC	39186922	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Auxiliar de Cocina	Contratista	aracelly.28@hotmail.com	3165314274	
3	Olga Patricia Guzman Carrillo	CC	35416880	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Auxiliar de Cocina	Contratista	patoguz70@gmail.com	3133174129	Olga Patricia G.
4	Carmenza Palacios Arevalo	CC	35250662	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Auxiliar de Cocina	Contratista	palacioscarmenza008@gmail.com	3123706009	Carmenza P.
5	Monica Marcela Caballero Ruiz	CC	1036779581	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Gatrónoma	Contratista	monicacaballeroruiz@gmail.com	3146471214	
6	Yamile Andrea Viana Osorio	CC	43256738	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Nutricionista	Contratista	yamviana@gmail.com	3163094964	
7	Maria Gilma Castro Castro	CC	43473060	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Trabajadora Social	Contratista	hcscasalaesperanza@gmail.com	3117693692	Sor. Ma Gilma C.
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 Gestion de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRE: Aracelly Arcinzozu No. Cédula: 39186922

FECHA: 28/04/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		✓
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	F	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		✓
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	F	

No. De Control	FO-NUT-002
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRE: Olga Patricia Gúzman No. Cédula: 35416880

FECHA: 28/04/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4.4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		✓
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	✓	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		✓
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	✓	

No. De Control	FO-NUT-002
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRE: Carmenza Palacios No. Cédula: 35250662

FECHA: 28/04/2025 ÁREA: Nutricion CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		X
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	X	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		X
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	X	

No. De Control	FO-NUT-002
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRE: Monica Caballero No. Cédula: 1036779581

FECHA: 28/04/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		✓
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	✓	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		✓
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	✓	

No. De Control	FO-NUT-002
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRE: Martha Cecilia Castañeda No. Cédula: 52058138

FECHA: 28/04/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		X
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	X	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer Salmonelosis?		X
3	¿La Salmonella, E. Coli y Listeria Monoctygenes se puede contraer también por productos como las frutas, verduras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia de lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos No puede evitar contraer estas bacterias?	X	

No. De Control	FO-NUT-002
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner