ACTA N-

FECHA: Bogotá, 19 de octubre de 2022

HORA: 5:00 pm – 6:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: BPM: Clasificación de los alimentos, Los microorganismos en los alimentos, contaminación cruzada.

Reforzar las medidas que se deben tener en cuenta para la correcta manipulación de alimentos y su preparación.

ASISTENTES: Equipo Humano operario del CCT Cundinamarca.

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema a abordar del día.
2. Resolución de inquietudes

DESARROLLO

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor).

Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, en tanto y en cuanto que si se presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

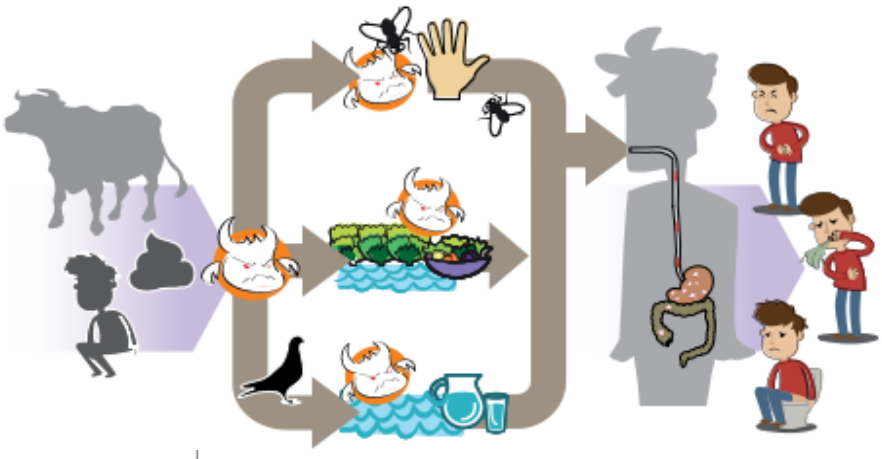
Muchas veces se cree que quienes preparan los alimento son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los chefs y cocineros en hoteles o restaurantes, pero la verdad es que hay muchas otras personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumen las personas tengan una calidad higiénica que nos evite a todos el peligro de enfermedades.

La Salud a diferencia de lo que muchos creen, no es la ausencia de enfermedad y debe ser entendida como un completo estado de bienestar físico, mental y social. El aporte de alimentos SANOS es fundamental, para evitar enfermarnos por su consumo, pero también para nutrirnos debidamente. Las enfermedades transmitidas por alimentos se adquieren, entonces, al consumir alimentos que se han contaminado durante su obtención o elaboración y es bueno saber que éstas enfermedades son producidas casi siempre por un mal manejo de los alimentos al momento de prepararlos, pero lo importante es que adoptando hábitos higiénicos adecuadas en su manejo, es posible evitarlas.

Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral

Este ciclo es una de las formas más comunes de trasmitir el patógeno a los alimentos.

1. **Ciclo fecal oral corto:** Se caracteriza cuando una persona enferma de ETA, o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño y luego manipula alimentos que son consumidos por otras personas las que posteriormente se enferman.
2. **Ciclo fecal oral largo:** Se caracteriza cuando las materias fecales llegan a corrientes de agua que se utilizan para el riego de hortalizas o frutas. Cuando no se hace un lavado y desinfección, se produce la ingestión de las bacterias patógenas.



La higiene de los alimentos se preocupa de las actividades tendientes a que los alimentos reúnan requisitos de inocuidad, salubridad y que conserven sus características nutritivas. Los trabajadores del área alimentaria y todas las personas que de alguna manera manipulan o trabajan con alimentos, influyen en la salud de la comunidad. En gran parte es su responsabilidad que la comida que preparan y sirven esté en óptimas condiciones para su consumo. Es necesario tomar medidas higiénicas en cada paso de la operación, en la elección del lugar donde se compran los alimentos, en la recepción, en el almacenamiento adecuado, durante la preparación y luego en la distribución y entrega a los consumidores finales. Los hábitos higiénicos, como el lavado de las manos antes de manipular alimentos, el no toser o estornudar sobre los mismos, evitar la manipulación con heridas expuestas, ayudan a impedir que los alimentos se contaminen y alteren nuestro estado de salud.

Un alimento considerado apto debe cumplir los siguientes requisitos:

• Higiene en todas las etapas de la cadena alimentaria.

• Características organolépticas adecuadas, (sabor, olor, textura, color).

• Ausencia de microorganismos patógenos o sus toxinas.

• Libre de sustancias químicas extrañas a su composición natural o que no estén expresamente permitidas. La gente puede perder su salud por distintas vías, incluyendo las enfermedades que se originan o provienen de los alimentos. Estas últimas son las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Las ETA se producen cuando el alimento se contamina con microorganismos patógenos o sus toxinas (bacterias, parásitos, hongos y virus). En muchos de los casos estos microbios llegan a los alimentos por intermedio de los mismos manipuladores.

Los alimentos de alto riesgo como carnes rojas, pollo, pescado, productos lácteos, huevos o alimentos listos para consumir tienen un grado de deterioro y alteración elevado. Esto es así porque las bacterias se multiplican de forma más fácil, ya que encuentran las condiciones idóneas para hacerlo: elevada actividad de agua, poco grado de acidez o composición química. Microorganismos como Salmonella, Staphylococcus aureus o Campylobacter son algunos de los más comunes en estos alimentos.

Su prevención empieza en el momento de la compra y sigue en la manipulación, preparación y conservación en casa. La limpieza e higiene, el mantenimiento de la temperatura adecuada y la separación entre alimentos crudos y cocinados son aspectos fundamentales para evitar posibles contaminaciones.

LOGROS:

-Las manipuladoras de alimentos del CCT Cundinamarca conocen las especificaciones técnicas para recibir materias primas como las carnes crudas, como se realiza su debida limpieza y desinfección y posteriormente su almacenamiento.
-Se verifican temperaturas y cumplen dentro de los rangos establecidos.
-Se cumplen con todas las medidas de bioseguridad tanto para preliminares como preparación y posterior servido de los alimentos.
-Todas las personas que laboran dentro del CCT Cundinamarca, cumplen con requisitos y protocolos de Bioseguridad.
-Se cumplen con prácticas como: limpieza y desinfección de superficies, toma de temperatura, limpieza de suela de zapatos, lavado de manos, uso de gel antibacterial.
-Se garantiza que, en alimentos cocidos, especialmente las carnes tengan una temperatura por encima de 75°C.

DIFICULTADES:

-No se identifican en el momento.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

-Organizar muy bien al equipo de trabajo para favorecer fluidez en los procesos y no tener retrasos por preparaciones o gramajes.
-Continuar con los procesos de capacitación continua para el CCT Cundinamarca en temas de manejo permanente para garantizar alimentos en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con el proceso de capacitación continua en procesos del servicio de alimentación, según cronograma estipulado	Luz Edith Prada	Cuando se requiera

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz Edith Prada	Nutricionista Dietista	CCT Cundinamarca	Luz Edith Prada

Elaboró: Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista

REGSITRO FOTOGRÁFICO



