ACTA N° 324

FECHA: Bogotá, 17 de noviembre 2022

HORA: 1:00 – 2:00 PM

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: **ETAS Y CONTAMINACION DE ALIMENTOS**

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Enfermedades Trasmitidas por Alimentos
3. Causas más Comunes
4. Síntomas más comunes de ETAS
5. Vías de Trasmisión Ciclo Epidemiológico Fecal Oral
6. Contaminación
7. Intoxicación
8. Tipos de Intoxicación
9. Post test

OBJETIVO: Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos. Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias. Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

METODOLOGIA: El taller se realiza de manera teórica por medio de presentación en Power Point se les explica la temática expuesta, previo a realizar unas preguntas acerca del tema; posterior al tema se clarifica dudas de la temática y se procede a realizar Post test.

DESARROLLO:

Se da inicio la reunión con saludo y bienvenida, posterior se da a conocer el objetivo de la capacitación y presentación de la temática. Las enfermedades de origen alimentario son producidas por el consumo de alimentos o agua contaminados con microbios o sustancias químicas. Se pueden presentar por la falta de control en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los mismos.

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como la Salmonela y la Hepatitis A. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

Powered by CamScanner

El tema es: ETAS, se da a conocer las reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario

Por medio de diapositiva se les explica a las manipuladoras las reglas de oro para prevenir las enfermedades de origen alimentario y su aplicación en la vida diaria y su papel como manipuladoras de alimentos.

- Mantenga gran nivel de higiene personal y haga que todos cumplan las BPM.
- Manipule los alimentos lo menos posible
- Mantenga los alimentos a las temperaturas adecuadas durante los tiempos óptimos.
- No pruebe comida con las manos.
- Tenga separadas las áreas de preparación de alimentos crudos y cocinados.
- Limpie y desinfecte los equipos después de utilizarlos.
- Lave las manos cada vez que toquen algo diferente a los alimentos que están preparando.
- Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro.
- Si observa algún alimento en mal estado no lo utilice.
- No almacenen alimentos cocinados con alimentos crudos.
- Devuelva los alimentos al proveedor cuando no cumplan e informe al superior.
- Lavar y desinfectar las frutas, verduras y hortalizas antes de preparar o consumir.

CAUSAS MÁS COMUNES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- 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.
- Intoxicación: Presente cuando se consume alimentos contaminados
- con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento.
- Tipos de Intoxicación Alimentaria
- Estafilococcica :
- •Signos y síntomas: Náuseas, salivación excesiva, vómito,
- diarrea. Retorcijones-Deshidratación- debilidad.
- •Alimento implicado: Jamón cocido. Productos cárnicos, salsas y ensaladas, pasteles rellenos, comida rica en proteína.
- •Factores: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeracióndeficiente y mala conservación de alimentos.
- Salmonella Cholerae Suis
- Agente:salmonella
- •Signos y síntomas: Diarrea, dolor abdominal, escalofrío, fiebre. vómito, postración.
- •Alimento implicado: carne, pollo, huevos, pescado, leche en polvo.
- •Factores: Deficiente higiene personal, limpieza y desinfección inadecuada. Alimentos dejados a temperatura ambiente por varias horas, cocción inapropiada de los alimentos, contaminación cruzada.
- Gastroenteritis

Powered by CamScanner

- •Agente: Escherichia Coli.
- •Signos y síntomas: Fiebre, escalofrío, cefalea,
- dolores abdominales, diarrea acuosa.
- •Alimento implicado: Cualquier alimento o agua contaminada con heces.
- •Factores: Deficiente higiene personal, agua contaminada, cocción inapropiada, refrigeración insuficiente, limpieza y desinfección inadecuada.
- Amebiasis
- •Agente: Entamoeba histolytica
- •Signosy síntomas: Dolores abdominale
- algunas veces vómito, diarrea, heces con sangre.
- •Alimento implicado: Verduras y frutas



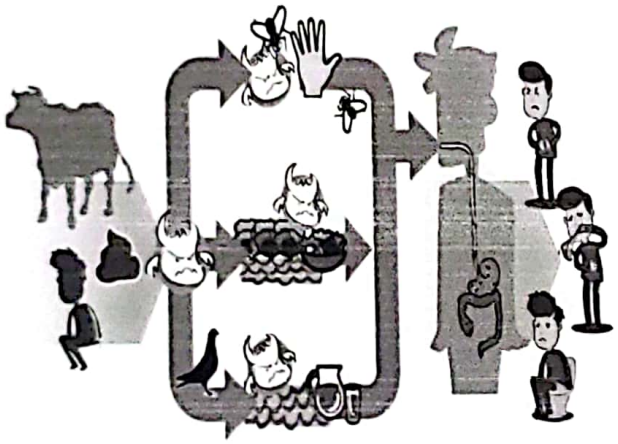
VÍA DE TRANSMISIÓN CICLO EPIDEMIOLÓGICO FECAL

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.



INTOXICACION ALIMENTARIA

vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados, etc.

TIPOS DE INTOXICACION

Powered by CamScanner

Generadas por bacterias

Estafilococcica :

•**Signos y síntomas:** Náuseas, salivación excesiva, vómito,

diarrea. Retorcijones-Deshidratación- debilidad.

•**Alimento implicado**: Jamón cocido. Productos cárnicos, salsas y ensaladas, pasteles rellenos, comida rica en proteína.
•**Factores**: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos.
Se termina el taller con preguntas acerca de la temática y con asuntos Varios del servicio de alimentación, manejo de los recursos y la aplicación de cada una de estas reglas de oro.





REGISTRO FOTOGRAFICO





Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a las BPM de acuerdo a normatividad vigentes	Manipuladoras - Nutricionista	Diario.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Yira Quiñones Filoteo	Nutricionista	CCT Memoria y Saber	
William Fernández	Coordinador	CCT Memoria y Saber	

Powered by CamScanner

ITEM	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		ASISTE A LAS ACTIVIDADES		NOMBRES	APELLIDOS	FIRMA	OBSERVACIONES
	TIPO	No.	SI	NO				
1	C.C	39767654	X		Lucero	Sanchez Uribe.	Lucero	
2	C.C	52064576	X		Judybia	Olarte Aguilar	Judybia	
3	C.C	39.767082	X		Maria Esperanza	Leiva		
4	C.C	1109494542	X		Javier Hernandez	Tapiero		
5	C.C	52531093	X		Dora Delgy	Vega Mesa	Dora Vega	
6	C.C	1108928971	X		Ferley	Mendoza D	Ferley M.	
7	C.C	52010559	X		Monica.	Baena	Monica B.	
8	C.C	6272730-1	X		Luz Yenit	Cardenas Alvarez	Cardenas	
9	C.C	52828687	X		Carmen A.	Bocanegra b.	Carmen b.	
10	C.C							
11	C.C							
12	C.C							
13	C.C							
14	C.C							
15	C.C							
16	C.C							
17	C.C							
18	C.C							
19	C.C							
20	C.C							
21	C.C							
22	C.C							
23	C.C							
24	C.C							
25	C.C							
26	C.C							
27	C.C							
28	C.C							

Powered by CamScanner