ACTA N° 165

Enfermedades transmitidas por alimentos

FECHA: Bogotá, agosto 22 de 2024.

HORA: 3:40 p.m. - 4:10 p.m.

LUGAR: Servicio de Alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8.

TEMA: Enfermedades transmitidas por alimentos

ASISTENTES: Equipo servicio de alimentos y servicios generales del CIAE Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Entrega y solución de pretest.
3. Capacitación sobre las enfermedades trasmitidas por alimentos.
4. Despejar dudas y solución del postest.
5. Análisis de datos.
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la reunión a las 3:40 p.m. Se hace extensivo el saludo a los asistentes.
2. Solución de pretest.
3. Para brindar la información de esta capacitación se emplea el apoyo de un video y una presentación con la información pertinente sobre el tema.

Objetivo general: Garantizar una preparación inocua

Objetivos Específicos:

- Dar a conocer al manipulador la importancia que tiene como fuente de contaminación en la elaboración de alimentos.
- Resaltar la importancia de la responsabilidad que se tiene
- Conocer los tipos de enfermedades, forma de transmisión u protocolos para evitarla.

Las enfermedades trasmitidas por alimentos son las que ocurren por la ingestión de comida contaminada, que afecta la salud del consumidor, pueden afectar, no solo a una sola persona, a un grupo de ellas deteriorando su salud, pudiendo llegar a generarse una epidemia. Todo depende del manejo en el servicio de alimentos y la aplicación de las BPM.

Infecciones alimentarias: Estas enfermedades son causadas por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos que producen enfermedades. (Toxoplasmosis, listeriosis, Triquinosis, Salmonelosis).

Intoxicaciones alimentarias: Se generan por la ingesta de alimentos que tienen adheridas toxinas.

Claves para evitar ETAs:

a. Limpieza y orden.
b. Cocinar bien todos los alimentos.
c. Temperaturas adecuadas (tanto en cocción como en almacenamiento ej. Refrigeración o congelación).
d. Separar los alimentos crudos y cocinados (evitar la contaminación cruzada).
e. Utilizar agua e ingredientes inocuos.
f. Prevenir y controlar plagas (vectores).

4. Se hace énfasis en el tipo de Etas (intoxicación e infecciones)
5. Se realiza el post-test. Se visualiza según los datos recopilados, que el 100% del equipo tiene claro las generalidades del tema ya que no hubo error en las respuestas.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 26 de septiembre y se tratara la recepción de materia prima.

.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
MARY Blanco	cervicios alimentos	CIAE G 8	
Olga Omaira Herrera	Serv. Alimentos	CIAE G8	
Maria Ynés Ramos	Serv. general	CIAE G8	MR
Sandra Jimenez	Serv. gral	CIAEG8	Sandra Jimenez

Elaboró: Nancy Martínez Segura

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN	Versión: 2
	FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "ETA"	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Nombre: Sandra P. Jimenez R. Fecha 22-08-2024

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué son ETAS?

a	Formas de conservacion	a
X	Enfermedades transmitidas por alimentos	X
c	Manejo de residuos solidos	c
d	a y e son correctas	d
e	Metodo de inventario	e

2 Las ETA se producen cuando:

a	Cuando no comemos	a
b	Cuando consumimos alimentos crudos	b
X	Consumimos alimentos contaminados	X
d	Cuando estamos mal nutridos	d

3 Alimentos de alto riesgo de producir una enfermedad

a	Frituras, salsas	a
b	Granos, mayonesas	b
X	Embutidos, carnes, leche	X
d	Ninguna de las anteriores	d

4 ¿Cómo podemos controlar las ETA?

a	Teniendo BPM	a
b	Contrololando las materias primas	b
c	Conservando la cadena de frio y calor en la preparacion	c
X	Todas las anteriores	X
e	No se pueden controlar.	e

5 ¿Cuáles son los tipos de ETA ?

a	Afeccion alimentaria	a
b	Infecciones alimentarias	b
c	Intoxicaciones alimentarias	c
d	Ninguna de las anteriores	d
X	b y c son correctas	X

https://www.youtube.com/watch?v=Rj3IU88N9_4

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN **FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "ETA"**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: Maria Inés Ramos f. Fecha 22 Agosto 2024

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué son ETAS?

a	Formas de conservacion	a
X	Enfermedades transmitidas por alimentos	X
c	Manejo de residuos solidos	c
d	a y e son correctas	d
e	Metodo de inventario	e

2 Las ETA se producen cuando:

a	Cuando no comemos	a
b	Cuando consumimos alimentos crudos	b
X	Consumimos alimentos contaminados	X
d	Cuando estamos mal nutridos	d

3 Alimentos de alto riesgo de producir una enfermedad

a	Frituras, salsas	a
b	Granos, mayonesas	b
X	Embutidos, carnes, leche	X
d	Ninguna de las anteriores	d

4 ¿Cómo podemos controlar las ETA?

a	Teniendo BPM	a
b	Contrololando las materias primas	b
c	Conservando la cadena de frio y calor en la preparacion	c
X	Todas las anteriores	X
e	No se pueden controlar.	e

5 ¿Cuáles son los tipos de ETA ?

a	Afeccion alimentaria	a
b	Infecciones alimentarias	b
X	Intoxicaciones alimentarias	X
d	Ninguna de las anteriores	d
e	b y c son correctas	X

4/2

https://www.youtube.com/watch?v=Rj3lU88N9_4

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN **FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "ETA"**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Nombre: Alexander Fecha 22 agosto.

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué son ETAS?

a	Formas de conservacion	a
b X	Enfermedades transmitidas por alimentos	b X
c	Manejo de residuos solidos	c
d	a y e son correctas	d
e	Metodo de inventario	e

2 Las ETA se producen cuando:

a	Cuando no comemos	a
b	Cuando consumimos alimentos crudos	b
c X	Consumimos alimentos contaminados	c X
d	Cuando estamos mal nutridos	d

3 Alimentos de alto riesgo de producir una enfermedad

a	Frituras, salsas	a
b	Granos, mayonesas	b
c X	Embutidos, carnes, leche	c X
d	Ninguna de las anteriores	d

4 ¿Cómo podemos controlar las ETA?

a	Teniendo BPM	a
b	Contrololando las materias primas	b
c	Conservando la cadena de frio y calor en la preparacion	c
d X	Todas las anteriores	d X
e	No se pueden controlar.	e

5 ¿Cuáles son los tipos de ETA ?

a	Afeccion alimentaria	a
b	Infecciones alimentarias	b
c	Intoxicaciones alimentarias	c
d	Ninguna de las anteriores	d
e X	b y c son correctas	e X

https://www.youtube.com/watch?v=Rj3IU88N9_4

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN	Versión: 2
	FORMATO TEST BUENAS PRACTICAS DE MANUTACTURA "ETA"	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Nombre: Olga Omaira Herrera Fecha 22 - Agosto.

Marque con una X la respuesta correcta

PRE TEST **POS TEST**

1 ¿Qué son ETAS?

a	Formas de conservacion	a
(b)	Enfermedades transmitidas por alimentos	(b)
c	Manejo de residuos solidos	c
d	a y e son correctas	d
e	Metodo de inventario	e

2 Las ETA se producen cuando:

a	Cuando no comemos	a
b	Cuando consumimos alimentos crudos	b
(c)	Consumimos alimentos contaminados	(c)
d	Cuando estamos mal nutridos	d

3 Alimentos de alto riesgo de producir una enfermedad

a	Frituras, salsas	a
b	Granos, mayonesas	b
(c)	Embutidos, carnes, leche	(c)
d	Ninguna de las anteriores	d

4 ¿Cómo podemos controlar las ETA?

a	Teniendo BPM	a
b	Contrololando las materias primas	b
c	Conservando la cadena de frio y calor en la preparacion	c
(d)	Todas las anteriores	(d)
e	No se pueden controlar.	e

5 ¿Cuáles son los tipos de ETA ?

a	Afeccion alimentaria	a
b	Infecciones alimentarias	b
c	Intoxicaciones alimentarias	c
d	Ninguna de las anteriores	d
(e)	b y c son correctas	(e)

https://www.youtube.com/watch?v=Rj3IU88N9_4