ACTA N°138

FECHA: Bogotá,18 de diciembre 2024

HORA: 04:00 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: Centro integrarte Atención Externa Grupo 4

TEMA: ETAS s

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Pre test hablado acerca del tema correspondiente
3. Socialización del tema correspondiente.
4. Resultados post test del tema correspondiente.

Pre-tes

Se realizo algunas preguntas antes de iniciar el tema de la capacitación las cuales fueron:

- Que son ETAs
- Como prevenirlas
- Que síntomas produce las ETAs

Las personas de la capacitación respondieron correctamente las preguntas que se realizaron dando como resultado que tienen el tema bastantemente claro obviamente falta mencionar unas cosas del tema para que sea entendible en su totalidad.

Escaneado con CamScanner

Al inicio de la capacitación se dio a conocer que son las ETAs (Enfermedades causadas por alimentos) causadas por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, toxinas o sustancias químicas. Teniendo claro esto procedimos a recalcar la importancia de inocuidad en los alimentos y de las áreas donde preparamos los alimentos.

Causas de las ETAs:

- Bacterias (Salmonella, E. coli, Campylobacter)
- Virus (Norovirus, Rotavirus)
- Parásitos (Toxoplasma, Trichinella)
- Contaminantes químicos (pesticidas, metales pesados)
- Contaminantes físicos (cuerpos extraños)

Síntomas comunes de las ETAs

Diarrea, Vómitos, Dolor abdominal, Fiebre, Náuseas, Dolor de cabeza, Fatiga

Factores de riesgo para las ETAs

- Manipulación inadecuada de alimentos
- Almacenamiento y transporte inadecuados
- Preparación y cocción inadecuadas
- Higiene personal y ambiental deficiente
- Consumo de alimentos crudos o sin pasteurizar

Prevención de las ETAs

- Lavar manos y superficies: la importancia de la limpieza y desinfección en las superficies donde procesan los alimentos que generalmente son los mesones en la unidad y claramente el constante lavado de manos al cambio de determinada tarea.
- Cocinar alimentos a temperaturas adecuadas: Se recalco la temperatura segura de los alimentos la es igual o mayor a 65° C.
- Refrigerar y congelar c alimentos adecuadamente: A temperaturas de 2 a 5°C y en congelación sobre los -18°C.
- Utilizar utensilios y equipos limpios: De igual manera desinfectar adecuadamente los utensilios utilizados para la preparación de los alimentos con las cantidades correctas de agua y disolución de hipoclorito.
- Evitar consumo de alimentos crudos o sin pasteurizar

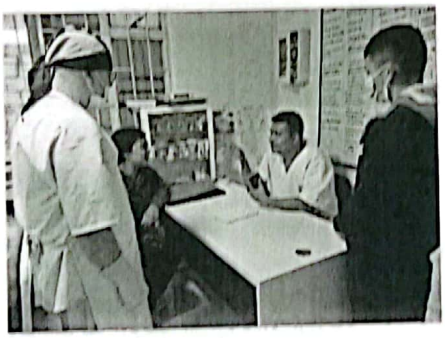
Escaneado con CamScanner

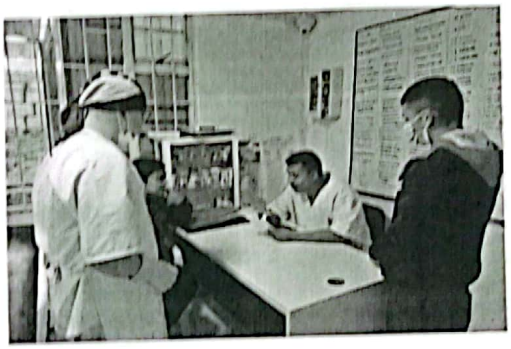
- Desechar los alimentos cuando se encuentren en mal estado para evitar algún tipo de enfermedad por alimentos.

Resultados Postest:

Al finalizar la capacitación observamos que el tema quedo claro puesto que se realizaron las mismas preguntas y las respondieron correctamente.

Evidencia fotográfica:





En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sergio Quiroga	Talimento	CIAC64	Sergio Q

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Sergio Felipe Quiroga Correa

Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4

Escaneado con CamScanner