ACTA N° 141

FECHA: Bogotá, noviembre 26 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Definición y clasificación de las ETA
    - Causantes de la propagación de las ETA
    - Factores que contribuyen a la aparición de las ETA
    - ETA comunes y los alimentos susceptibles
    - Síntomas para identificar las ETA
    - Prevención de las ETA
    - Conclusión
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Inicialmente se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática a tratar durante la capacitación.
2. Antes de comenzar la capacitación, los asistentes diligencian el pretest de manera virtual, el cual incluye cuatro preguntas de selección múltiple relacionadas con el tema de ETA, con el fin de identificar sus conocimientos previos a la charla. El resultado fue del 81% de aciertos en promedio, lo cual indica que los asistentes tienen claros algunos conceptos, pero se refuerzan durante la capacitación.
3. Después de la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, para que los temas se comprendan fácilmente, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - En primer lugar, se definen las ETA como enfermedades adquiridas a través del consumo de alimentos o bebidas contaminados y se clasifican principalmente en tres tipos: intoxicaciones, infecciones y toxiinfecciones. Se indica que las intoxicaciones alimentarias ocurren al ingerir toxinas presentes en los alimentos, como las producidas por bacterias como la Salmonella. Por su parte, las infecciones alimentarias surgen por el consumo de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, tales como bacterias (por ejemplo, E. coli), virus o parásitos, que infectan el organismo al ser ingeridos. En cuanto a las toxiinfecciones, resultan de la ingesta de

Escaneado con CamScanner

alimentos que contienen tanto toxinas como microorganismos patógenos, provocando una combinación de síntomas propios de intoxicación e infección.

- Posteriormente se señala que los alimentos pueden contaminarse y causar enfermedades debido a la presencia de microorganismos patógenos, como bacterias, virus, hongos o parásitos, así como por sustancias químicas, entre ellas toxinas o metales pesados.
- A continuación, se explica que las ETA pueden surgir por factores como malas prácticas de higiene, contacto de plagas con los alimentos, almacenamiento inadecuado, cocción insuficiente durante la preparación, y condiciones propicias para el desarrollo de microorganismos patógenos, como tiempo, temperatura y humedad inadecuados, además del uso de agua no potable.
- Después se mencionaron algunas ETA comunes junto con los alimentos más susceptibles de contaminarlos. Por ejemplo, la salmonelosis suele estar asociada con huevos, leche y carne de aves; la enteritis se relaciona con alimentos contaminados con materia fecal; la listeriosis con quesos y productos cárnicos; el botulismo con conservas; y algunos tipos de hepatitis, en su mayoría, con agua contaminada.
- Posteriormente, se indica que los síntomas de una ETA incluyen náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal y fiebre, los cuales suelen manifestarse en un grupo de personas que consumió los mismos alimentos contaminados.
- Después se describen cinco principios básicos para garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir la aparición de ETA: mantener la limpieza en todas las etapas de la cadena de producción, separar los alimentos crudos de los cocidos, cocinar completamente los alimentos, conservar las temperaturas adecuadas y utilizar agua y materias primas seguras en su preparación.
- Finalmente se concluye que es responsabilidad de los manipuladores de alimentos garantizar que los alimentos sean seguros para los consumidores, identificar posibles riesgos de contaminación y prevenirlos, con el fin de evitar enfermedades que puedan comprometer la salud de quienes los consumen.

4. Para terminar, se socializan las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de cuatro preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 94% de aciertos por parte de todos los asistentes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan reforzados, entendidos y serán puestos en práctica adecuadamente en el servicio de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud respecto a enfermedades transmitidas por alimentos.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.

Escaneado con CamScanner





Pre y post test:

Quizizz

Nombre del examen
Pre test - ETAs

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
81%	4	4	4

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Incorrecto	No intentado
1	¿No lavar constantemente las manos y manipular alimentos puede causar una intoxicación al consumidor?	14 secs	75%	3	1	0
2	¿Cuál de las siguientes causas pueden generar una intoxicación alimentaria?	16 secs	75%	3	1	0
3	¿Si los alimentos entran en contacto con aguas cloacales, se pueden contaminar y producir enfermedades?	16 secs	75%	3	1	0
4	¿Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos son aquellas que se dan por consumo de alimentos o bebidas contaminados?	15 secs	100%	4	0	0

Quizizz

Nombre del examen
Pre test - ETAs

Organizado por
Juan Pinzón

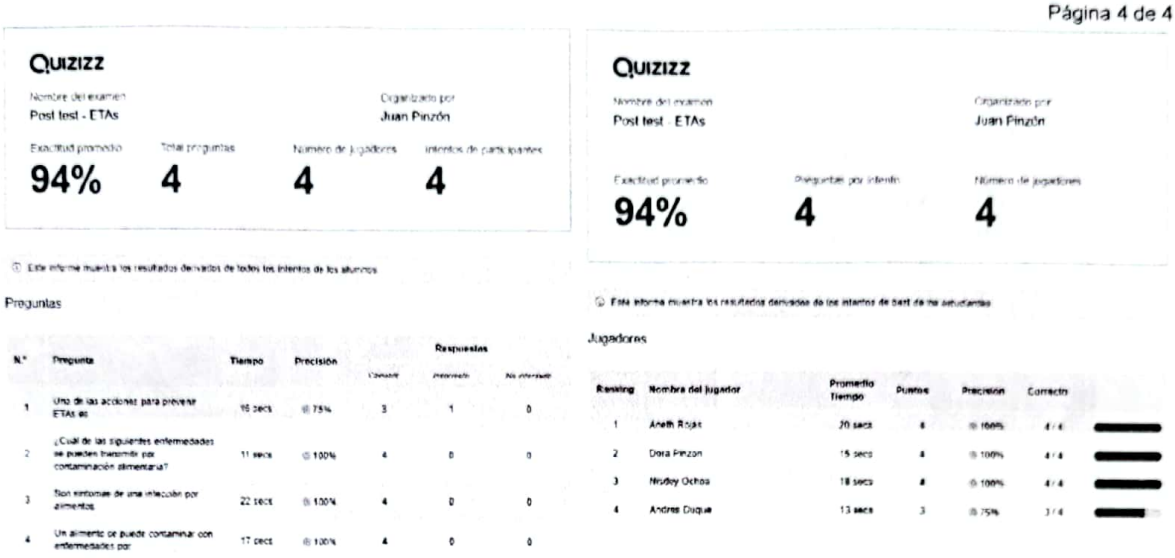
Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
81%	4	4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de cada uno de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Nadery Ochoa	15 secs	4	100%	4 / 4
2	Andres Duque	17 secs	3	75%	3 / 4
3	Aneth Rojas	14 secs	3	75%	3 / 4
4	Dora Pinzon	11 secs	3	75%	3 / 4

Escaneado con CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test - ETAs
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
94%	4	4	4

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No contestado
1	Uno de las acciones para prevenir ETAs es	16 secs	75%	3	1	0
2	¿Cuál de las siguientes enfermedades se pueden transmitir por contaminación alimentaria?	11 secs	100%	4	0	0
3	Son síntomas de una infección por alimentos	22 secs	100%	4	0	0
4	Un alimento se puede contaminar con enfermedades por	17 secs	100%	4	0	0

Quizizz

Nombre del examen: Post test - ETAs
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
94%	4	4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de cada de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Aneth Rojas	20 secs	4	100%	4 / 4	
2	Dora Pinzon	15 secs	4	100%	4 / 4	
3	Nisdey Ochoa	18 secs	4	100%	4 / 4	
4	Andres Duque	13 secs	3	75%	3 / 4	

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Escaneado con CamScanner