ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 8:00 AM	**Fecha:** 16 DE JUNIO 2025
Lugar:	CDI Ciénaga e la virgen
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Desarrollo plan de cualificación al talento humano – Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.
Objetivo:	Fortalecer a nuestro talento humano en temáticas de interés que los motiven a implementar procesos y fortalezcan la práctica de buenos hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos, además de la promocionar la prevención, apropiada identificación y manejo de enfermedades que podrían afectar la salud de nuestra población beneficiaria, familias y comunidad en general.

Agenda:

1. Bienvenida y presentación
2. Evaluación de conocimientos previos.
3. Desarrollo de la temática
4. Preguntas y anécdotas.
5. Evaluación final
6. Cierre.

Desarrollo: El día 16 de junio del año en curso se desarrolló el fortalecimiento al talento humano vinculado a nuestra unidad de servicio, con el objetivo documentar las acciones adelantas desde el componente de salud y Nutrición y el cumplimiento del plan de cualificación al talento humano.

En este orden de ideas se inició la jornada con un caluroso saludo, luego se da inicio a la socialización resaltando apartes como:

¿Que son?
Las ETAS - Es una enfermedad de carácter infeccioso o tóxico provocada por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por sustancias tóxicas que aquellos producen; afectando la salud del consumidor en forma aguda o crónica, a nivel individual o grupal.

Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o toxinfecciones
La infección trasmitida/causada por alimentos: resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos. Por ejemplo: E. coli, Salmonella, Shigella, el virus de la Hepatitis A, Triquinellaspirallis.
La intoxicación causada por alimentos ocurre cuando las toxinas producidas por hongos o bacterias están presentes en el alimento ingerido en cantidades que afecten la salud. Por ejemplo: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus.
Las toxinas, generalmente, no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos
La Toxiinfección causada por alimentos se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos y que son capaces de producir toxinas una vez que son ingeridos. Por ejemplo: Clostridiumperfringens, cólera, gastroenteritis por C.
Causas

PÚBLICA

- Contaminación cruzada (mezclar alimentos crudos con cocidos), objetos sucios con limpios.
- Materias primas contaminadas.
- Malas prácticas de higiene personal que manipula los alimentos.
- Manipulador infectado o persona enferma.
- Pérdida de cadena de frío y falta de cocción.
- Mala conservación de los alimentos.
- Mala desinfección de los alimentos.
- Productos Químicos en los alimentos.
- Insectos y roedores.

Síntomas

- Inapetencia.
- Dolor de estómago.
- Nauseas.
- Vomito.
- Diarrea.
- Deshidratación.
- Dolor de cabeza.

Tratamiento
Este dependerá de tipo de ETA y de la gravedad de los síntomas, en este orden de ideas el manejo seria hospitalario o ambulatorio (cuidados en casa) y puede incluir remplazo de líquidos perdidos y/o antibióticos.
Como se presenta una ETA
Ocurre generalmente cuando el alimento sufre contaminación por materia fecal, productos químicos (detergentes, insecticidas, combustibles) o inadecuado manejo del mismo
Prevención

- Mantenga la limpieza.
- Use agua y materia prima segura.
- Separa crudo y cocidos.
- Controle la temperatura.
- Realice cocción completa.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que duran un par de días y no presentan complicaciones para la salud. Para los grupos de riesgo (niños menores de 5 años, adultos mayores de 60, mujeres embarazadas e inmunodeprimidos), pueden ser más severas, dejar secuelas e, incluso, hasta provocar la muerte.

Para finalizar se realiza una breve evaluación de la jornada adelantada y se atienden sus inquietudes, se les invita a implementar recomendaciones para evitar enfermedades en este tiempo de lluvia y mosca y se concluyó la actividad de manera exitosa.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Aplicar los conocimientos adquiridos y ser multiplicadores de la información con nuestros	Agentes Educativas	Durante la prestación del servicio.

PÚBLICA

beneficiarios, familia y comunidad en general, buscando mantener la salud de nuestros niños y niñas.		
Diligencias el registro de novedades frente a cualquier aparición de enfermedades prevalentes en la unidad de servicio.	Agentes Educativas	Durante la prestación del servicio.
Notificar al padre de familia de forma inmediata cualquier cambio de salud del niño o niña durante su estancia en la uds	Agentes Educativas	Durante la prestación del servicio.

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Fundación Coralina	Elida Zúñiga

Evidencia fotográfica





PÚBLICA

LISTADOS DE ASISTENCIA

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Dais Margarita villalba A	Docente	Coralina	
Yilma Onays Tovar Montero	Docente	Coralina	
Deyson Tovar fernandez	Docente	coralina	
Yeimy Yesid padilla	Docente	Coralina	
Merlis Altamiar T.	Auxiliar Pedagogico	Coralina	
Olga Mesa Puerta	Docente	Coralina	
Gloria Acosta Liceras	Docente	Coralina	
Yomayla Tehergan Garcia	Manipula Alimentos	Coralina	
Jacqueli Godoy Cortes	Manipuladora A.	Coralina	
Ingrid Paypas Jaime	Manipuladora	Coralina	
Yadis Madrid C.	Manipuladora	coralina	
Yaclolin Lombis E	manipuladora	Coralina	
Yoleidis Zulata Pacheco	Manipulabora.	coralina.	
Yacelys P. Vargas Bertel	Auxiliar pedagogico	Coralina	
Luis Carlos Bustos	Servicios Generales	coralina	
Celsa Herrera Rico	Docente	Coralina	
Yuris Balzan Gomis	Docente	coralina	
Yelsi Mª Sanchez	Docente	Coralina	
Marly Godoy Altamiranda	Docente	coralina	
Ruby romero romero	Docente	Coralina	
Teresa Melendez	Docente P2	CORALINA	
Nadime Mosquera A.	Docente	Coralina	
Carmen Alean	Auxiliar	Coralina	
Olvidys Ellesa Puerta.	Docente.	coralina.	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
Colaborador que elabora el acta:			

Escaneado con CamScanner

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA