Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Las Golondrinas.
Fecha	*11/07/2025*HORA: 10:00 am- 11:00 am
Tema	Enfermedades Trasmitidas por alimentos
Desarrollo	**1. OBJETIVO GENERAL** Conocer las principales enfermedades Trasmitidas por alimentos y. su forma de prevención, ORDEN DEL DÍA 1. Concepto enfermedades Trasmitidas por alimentos. 2. Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos. 3. Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos. 4. Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral Este ciclo es una de las formas más comunes de trasmitir el patógeno a los alimentos. DESARROLLO DEL TEMA Se da comienzo a la sesión explicando el concepto de enfermedades trasmitidas por alimentos: ¿Qué se entiende por alimentos contaminados? Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, , parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes Químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos ¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA) as enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento. Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es un término que se aplica a todas las enfermedades adquiridas por medio del consumo de alimentos contaminados. Las causas más comunes son intoxicaciones e infecciones. 1. 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 2. 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. Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) Las

enfermedades que se presentan a continuación no siempre se expresan de la forma que indica este manual, ya que la sintomatología de una enfermedad varía al incorporar distintas variables, como, por ejemplo: cantidad de alimento consumido, estado de salud de la persona, cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros. Independientemente de la enfermedad que se presente y excluyendo las variables anteriormente mencionadas, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas: • Dolor de estómago, • Vómitos, • Diarrea y malestar general.

Enfermedades más comunes transmitidas por los alimentos (10)

Salmonelosis y Fiebre Tifoidea	
Agente Causal	Causado por la bacteria Salmonella spp (Gram-negativa) Existen dos especies del género Salmonella que pueden causar enfermedad en los seres humanos: 1. S. entérica (la de mayor preocupación para la salud pública) y; 2. S. bongori. Dependiendo de su serotipo pueden producir dos tipos de enfermedades: 1. Salmonelosis no tifoidea; 2. Fiebre tifoidea.
Vía de Trasmisión	Oral.
Tiempo de Incubación	Salmonelosis no tifoidea: 6 a 72 horas después de la exposición. Duración de 4 a 7 días. Fiebre tifoidea: 1 a 3 semanas después de la exposición. Duración hasta 2 meses.
Síntomas	1. Salmonelosis no tifoidea: Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. 2. Fiebre tifoidea: Fiebre alta, letargo, síntomas gastrointestinales (dolor abdominal y diarrea), dolor de cabeza, dolores musculares, pérdida de apetito. Existen ocasiones donde la fiebre tifoidea se presenta con una erupción de manchas en la piel de color rosado.
Alimentos Involucrados	Carnes crudas, mariscos crudos, huevos crudos, frutos secos crudos (y otros alimentos secos), frutas y verduras, entre otros. La enfermedad tifoidea por lo general se asocia con aguas contaminadas, o cultivos de regadío con aguas residuales contaminadas. Dentro de las fuentes ambientales del organismo incluyen: El agua, el suelo, los insectos, las superficies de fábrica, superficies de la cocina, y las heces de animales, entre otros. Por otra parte, también son portadores de Salmonella los animales domésticos como: Reptiles y pollitos.
Medidas de Control	1. Cocción completa; 2. Lavado de manos, 3. Separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos, y; 4. Mantener los alimentos a la temperatura correcta de refrigeración (5ºC o menos).

Intoxicación Estafilocócica	
Agente Causal Causado por la bacteria Staphylococcus aureus (Gram-positivo).	
Vía de Trasmisión	Consumo de alimentos contaminados con enterotoxinas de S. aureus o ingestión de la enterotoxina preformada.
Tiempo de Incubación	1 a 7 horas después de la exposición (ésta varía en función de la susceptibilidad individual a la toxina, la cantidad de toxina ingerida, y la salud general del individuo). Duración desde un par de horas a 1 día.
Síntomas	Náuseas, calambres abdominales, vómitos y diarrea. En casos más graves, deshidratación, dolor de cabeza, calambres musculares, y pueden ocurrir cambios transitorios en la presión arterial y el pulso. Casos graves pueden requerir hospitalización.
Alimentos Involucrados	Comúnmente los brotes provocados se relacionan con un alto nivel de manipulación durante el proceso y preparado de los alimentos y/o falta de una refrigeración adecuada. Alimentos que se han vinculado a este tipo de intoxicación alimentaria incluyen: Carne y productos cárnicos, aves de corral y huevos, ensaladas, productos de panadería (pasteles rellenos de crema, pasteles de crema y pasteles de chocolate), leche y productos lácteos.
Medidas de Control	1. Lavar apropiadamente frutas y verduras crudas, superficies de la cocina, utensilios, y manos; 2. Separar los alimentos crudos de los cocidos; 3. Cocinar alimentos crudos de acuerdo con las instrucciones del fabricante; 4. Refrigerar los alimentos cocidos tan pronto como sea posible (incluidos los alimentos sobrantes); y 5. Utilizar leche pasteurizada.

Enterocolitis por E. Coli enteropatogenica	
Agente Causal	Causado por la bacteria Escherichia coli (Gram-negativa).
Vía de Trasmisión	Oral.
Tiempo de Incubación	Cerca de 4 horas después de la exposición. Duración de 21 a 120 días.
Síntomas	Diarrea acuosa, vómitos, y fiebre leve.
Alimentos Involucrados	Todos los alimentos y líquidos contaminados con heces pueden transmitir la enfermedad. Ejemplo de transmisión de la enfermedad: Persona infectada con E. coli que después de ir al baño no se lava las manos apropiadamente antes de manipular alimentos.
Medidas de Control	1. Enfriar rápidamente los alimentos; 2. No mantener los alimentos a temperatura ambiente; 3. Cocinar y recalentar bien los alimentos; 4. Cuidar la Higiene personal; 5. Evitar la contaminación cruzada; y 6. Proteger las fuentes de agua.
Dato	Existen otros tipos de E. coli que puede causar enfermedades de

	transmisión alimentaria. Entre ellas, destaca la E. coli Enterohemorrágica, principalmente la E. coli O157:H7, que provoca graves daños a la salud humana, como por ejemplo: insuficiencia renal, entre otros.

Gastroenteritis por Clostridium perfringens	
Agente Causal	Causado por la bacteria Clostridium perfrigens (Gram-positiva) y sus enterotoxinas. Bacteria formadora de esporas (resistente al calor).
Vía de Trasmisión	Oral.
Tiempo de Incubación	Cerca de 16 horas después de la exposición. Duración de 12 horas a 2 semanas.
Síntomas	Diarrea acuosa y calambres abdominales.
Alimentos Involucrados	Todo el alimento que no se utilizan o refrigeran después de ser cocidos son susceptibles de contaminarse por C. perfringens. Carnes y verduras son los alimentos frecuentemente más involucrados.
Medidas de Control	1. Refrigerar inmediatamente los alimentos cocinados; y 2. Lavar los productos frescos apropiadamente.
Dato	Existe otro tipo de enfermedad provocado por esta bacteria llamado "enteritis necrosante". Ésta es poco común, pero más grave y a menudo mortal. Sus síntomas incluyen dolor y distensión abdominal (con gases en el abdomen), diarrea (tal vez con sangre), y vómitos.

Botulismo	
Agente Causal	Causado por la bacteria Clostridium botulinum (Gram-positiva) y su neurotoxina. Bacteria formadora de esporas (resistente al calor).
Vía de Trasmisión	Oral.
Tiempo de Incubación	Generalmente de 18 a 36 horas después de la exposición. Pero también se ha observado desde 4 horas a 8 días, en función de la cantidad de neurotoxina ingerida Duración: Semanas a meses.
Síntomas	**Adultos:** Los síntomas iniciales pueden incluir visión doble, visión borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar, dificultad para tragar, boca seca y debilidad muscular. Si la enfermedad no se trata, los síntomas pueden progresar a la parálisis de los brazos, piernas, tronco y músculos respiratorios. Los primeros signos de intoxicación son: lasitud, debilidad y vértigo, por lo general seguido por visión doble y dificultad progresiva para hablar y tragar. Dificultad para respirar, debilidad de otros músculos, distensión abdominal y estreñimiento. **Infantil:** El síntoma inicial es estreñimiento, seguido por la expresión facial plana; mala alimentación (succión débil); llanto débil; disminución de los movimientos; dificultad para tragar, babeo excesivo; debilidad muscular; y problemas respiratorios.

Teniasis

Causado por la tenia del cerdo (Taenia solium), tenia bovina (Taenia saginata), y la tenia de Asia (Taenia asiática) que son parásitos platelmintos de la clase Cestoda que maduran en el intestino delgado de los seres humanos.

Las personas pueden infectarse con este tipo de tenias por comer carne de cerdo o de vacuno mal cocidas.

Entran por la boca de la persona y van a su intestino donde se adhieren a la parte interior, allí crecen alrededor de 1 a 2 metros de largo, y viven durante años.

Durante ese tiempo, los huevos se pasan al medio ambiente y son ingeridos por los cerdos y las vacas continuando su ciclo.

Algunas personas pueden no detectar que esta infectadas, otros pueden presentar diarrea, náuseas, dolor y cambios en el apetito. La tenía bovina puede causar problemas muy graves si el gusano termina en el cerebro u otros órganos vitales.

Para evitar ser infectado con estos gusanos, 1. Cocinar las carnes de vacuno y de cerdo a temperatura mínima de 63° C durante al menos 3 minutos (en el centro de la pieza); y
2. Lavar apropiadamente las manos antes de comer y después de tocar el suelo.

Anisakis simplex y gusanos relacionados

Parásitos redondos (nematodos) comunes en los peces, calamares, sepias y pulpos.

Si se los comen vivos en el pescado crudo o poco cocinado, pueden infectar el estómago o el intestino.

Síntomas: En algunos casos solo se puede sentir al gusano arrastrándose por la garganta, en otros casos, cuando se fija a la pared del estómago o el intestino, causa dolor estomacal o abdominal, náuseas, vómitos y diarrea. Algunas veces provoca reacciones alérgicas.

Los síntomas de la infección comienzan 24 horas a 2 semanas después de la exposición.

El gusano puede vivir solamente cerca de 3 semanas en los seres humanos; entonces se muere y se elimina.

Para prevenir la infección se debe cocinar el pescado hasta que el interior esté a 63°C durante al menos 15 segundos, a 68ºC para croquetas, y al 74ºC para pescado relleno.

Triquinosis

Causado por el parasito Trichinella spp. (Nematodo).

Las larvas de estos gusanos, que residen en el músculo esquelético de los animales, infectan a otros animales y seres humanos que los consumen.

Se ha encontrado Trichinella spiralis en cerdos, jabalíes, osos, entre otros. Provocando una enfermedad de alta importancia en salud pública.

Estos tipos de gusanos pueden infectar a las personas que comen carne mal cocida, especialmente de cerdo y jabalí.

En un primer momento, los parásitos pueden causar síntomas leves, como diarrea, malestar abdominal, náuseas y vómitos. Luego, ya en el intestino, los gusanos maduran y producen más larvas que viajar a otras partes del cuerpo (hígado, músculos, ojos, etc.) estas larvas suelen causar síntomas entre 7 días a 30 días después de la exposición; y se presenta con dolor muscular, fiebre, debilidad y a menudo, hinchazón alrededor de los ojos.

Medida de control: 1. Cocinar apropiadamente cerdos y animales de caza silvestre que puedan contener el parasito; y 2. Revisar que los productos que consuma vengan de establecimientos oficiales.

Aflatoxicosis

Las aflatoxinas son micotoxinas producidas por algunos hongos que crecen en los alimentos.

Estas toxinas, al ser consumidas por humanos y animales, pueden causar enfermedad.

Las cuatro aflatoxinas principales son AFB1, AFB2, AFG1 y AFG2, y son producidas principalmente por ciertas cepas de Aspergillus flavus y Aspergillus parasiticus.

Los principales inconvenientes para la salud son los problemas inmunológicos y hepáticos que puede provocar su toxicidad ya que algunas aflatoxinas son potentes carcinogénos.

Los alimentos en los que comúnmente se encuentran son: maíz, sorgo, arroz, algodón, cacahuetes, nueces, carne de coco seco, granos de cacao, los higos, el jengibre y la nuez moscada.

Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral 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.

CONCLUSIONES

Las enfermedades transmitidas son aquellas que pueden pasar de una persona a otra, de un animal a una persona, o de un objeto inanimado a una persona. Estas enfermedades pueden ser causadas por diversos agentes, como bacterias, virus, parásitos u hongos. La transmisión puede ocurrir a través de diferentes vías, como el contacto directo, el contacto indirecto, a través de vectores (como mosquitos o garrapatas) o por alimentos y agua contaminados.

RECOMENDACIONES

- Lavarse las manos regularmente con agua y jabón, especialmente antes de comer y después de usar el baño.
- Lavar bien los alimentos, cocinarlos a temperaturas seguras y evitar consumir alimentos o agua contaminados.
- Evitar mezclar alimentos crudos con cocidos, utensilios ejemplo picar fruta y carnes cn el mismo cuchillo y tabla de picar

.

Anexos: Registro fotográfico

Listado de Asistencia, pre y por test.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Leslie Gutiérrez Sierra	Nutricionista Dietista	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Carolina Cruz	Auxiliar cocina	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Paola Quintero	Auxiliar cocina	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Rosalía Rodríguez	Auxiliar cocina	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas
	Isabel Jiménez	Técnico en Cocina	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Las Golondrinas

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Realizar seguimiento al adecuado diligenciamiento del formato de preparación de alimentos verificando el control de temperaturas	Nutricionista	Durante la ejecución del contrato 9663 del 2024
Próxima reunión	11/7/2025		
Elaboró	LESLIE GUTIERREZ SIERRA – nutricionista Dietista		

REGISTRO FOTOGRAFICO





PRE-TEST

1. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. V o F

2. Los tipos de contaminantes son:

   A. Físicos
   B. Químicos
   C. Biológicos
   D. Todos los anteriores.

3. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   A. Lavado de manos
   B. Evitando Contaminación cruzada
   C. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   D. Reportando si está enfermo el manipulador
   E. Todas las anteriores

POS TEST

4. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. V o F

5. Los tipos de contaminantes son:

   E. Físicos
   F. Químicos
   G. Biológicos
   H. Todos los anteriores.

6. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   F. Lavado de manos
   G. Evitando Contaminación cruzada
   H. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   I. Reportando si está enfermo el manipulador
   J. Todas las anteriores

PRE-TEST

1. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. V o ~~F~~

2. Los tipos de contaminantes son:

   A. Físicos
   B. Químicos
   C. Biológicos
   ~~D.~~ Todos los anteriores.

3. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   A. Lavado de manos
   B. Evitando Contaminación cruzada
   C. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   D. Reportando si está enfermo el manipulador
   ~~E.~~ Todas las anteriores

POS TEST

4. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. ~~V~~ o F

5. Los tipos de contaminantes son:

   E. Físicos
   F. Químicos
   G. Biológicos
   ~~H.~~ Todos los anteriores.

6. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   F. Lavado de manos
   G. Evitando Contaminación cruzada
   H. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   I. Reportando si está enfermo el manipulador
   ~~J.~~ Todas las anteriores

PRE-TEST

1. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. V o F

2. Los tipos de contaminantes son:

   A. Físicos
   B. Químicos
   C. Biológicos
   D. Todos los anteriores.

3. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   A. Lavado de manos
   B. Evitando Contaminación cruzada
   C. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   D. Reportando si está enfermo el manipulador
   E. Todas las anteriores

POS TEST

4. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. V o F

5. Los tipos de contaminantes son:

   E. Físicos
   F. Químicos
   G. Biológicos
   H. Todos los anteriores.

6. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   F. Lavado de manos
   G. Evitando Contaminación cruzada
   H. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   I. Reportando si está enfermo el manipulador
   J. Todas las anteriores

PRE-TEST

1. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. V o F

2. Los tipos de contaminantes son:

   A. Físicos
   B. Químicos
   C. Biológicos
   D. Todos los anteriores.

3. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   A. Lavado de manos
   B. Evitando Contaminación cruzada
   C. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   D. Reportando si está enfermo el manipulador
   E. Todas las anteriores

POS TEST

4. Una enfermedad trasmitida por alimento es: es aquella que ocurre cuando se consumen alimentos o bebidas contaminados con microorganismos dañinos, sustancias tóxicas o parásitos. V o F

5. Los tipos de contaminantes son:

   E. Físicos
   F. Químicos
   G. Biológicos
   H. Todos los anteriores.

6. La enfermedad Trasmitidas por alimentos se pueden prevenir con:
   F. Lavado de manos
   G. Evitando Contaminación cruzada
   H. Manejo adecuado de los alimentos- temperaturas de conservación y almacenamiento.
   I. Reportando si está enfermo el manipulador
   J. Todas las anteriores

PROCESO GESTION DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-025
Versión: 2
Fecha: Memo 20254210061853 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Entrevistas trabajos 2. Lugar o Localidad o Sede: Colombina 3. Fecha y hora: 11-07-25

4. Nombre responsable: Jesus Gutierrez 5. Dependencia responsable: Bienestar

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Lizeth Paola Gutierrez	CC	1075539688	Colombina	AUXILIAR DE COCINA	CONTRATO		3202225960	Lizeth Paola
2	Andrea Catalina	CC	1075230318	Colombina	Cocina	Contrato		3206327738	Catalina
3	Rosalba Rodriguez	C	32161536	Colombina	cocina			3125455499	
4	Isabel Jimenez	CC	52422004	Colombina	TECNICO COCINA	Contratista		3144257076	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, por la cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales, autorizo a la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en su calidad de responsable del tratamiento de mis datos personales, recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos, para las finalidades establecidas en la Política de tratamiento de datos personales disponible en el sitio web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a consultar y/o datos personales, dejo mis aquellos que disponer mi identidad o cargo una violación grave general discriminación.

Para cualquier asistencia relacionada con la Secretaría Distrital de Integración Social para ejercer mi datos personales que se relacionan mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos del almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o la mediante

Esta actividad realizada se puede evidenciar dentro del repositorio del Proceso Gestión del Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner