	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	20	06	2025
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	ALIMENTOS Y CONTAMINACION, ETAS, NORMAS DEL MANIPULADOR		
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN MANANTIAL		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	8:00 AM	10: 00 AM	

OBJETIVO

Brindar información actualizada sobre las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), con el fin de analizar su comportamiento epidemiológico, identificar de manera oportuna variaciones en su incidencia, distribución geográfica y factores ambientales asociados, y así apoyar la toma de decisiones para implementar estrategias eficaces de prevención y control.

METODOLOGIA

Se realiza una reunión con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer las etas (enfermedades trasmitidas por alimentos)

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 20 de junio 2025 se inicia con la socialización sobre etas (enfermedades trasmitidas por alimentos) en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para

Powered by CamScanner

prevenirlas. De hecho, las estadísticas indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados en la Argentina ocurren en el hogar.

Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones

- **Infección transmitida por alimentos**: se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).
- **Intoxicación causada por alimentos**: se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

Síntomas

Los síntomas de las ETA pueden durar algunos días e incluyen vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc.

La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo a la cantidad de bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.

Grupos vulnerables

Existen grupos como los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables. En estos casos, las precauciones deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejando secuelas o incluso hasta provocando la muerte.

Por el contrario, para las restantes personas los síntomas son pasajeros; en la mayoría de los casos, sólo duran un par de días, sin ningún tipo de complicación.

¿Cómo se contaminan los alimentos?

Los microorganismos peligrosos pueden llegar a los alimentos en cualquier momento, desde que son producidos en el campo hasta que son servidos. Cuando aquéllos sobreviven y se multiplican, pueden causar enfermedades en los consumidores. La contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida.

Recomendaciones para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos en su hogar

Mantiené la higiene

Powered by CamScanner

- Lavar las manos antes de preparar alimentos y varias veces durante su preparación. Hacerlo también luego de cada vez que vayas al baño.
- Lavar y desinfectar todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Protegér los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y de otros animales. Si bien la mayoría de las bacterias no causan enfermedades, algunas de ellas son peligrosas y están ampliamente distribuidas en el suelo, en el agua, en los animales y en las personas. Al ser transportadas por las manos, la ropa y los utensilios, pueden entrar en contacto con los alimentos y transferirse a éstos, provocando enfermedades.

Separár los alimentos crudos de los cocidos

- Separá siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Para manipular carnes y otros alimentos crudos, usá equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar.
- Conservá los alimentos en recipientes separados, a fin de evitar el contacto entre los crudos y los cocidos. Los alimentos crudos, especialmente carnes, pollos, pescados y sus jugos, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas que pueden transferirse a comidas cocinadas o listas para consumir, ya sea durante su preparación o conservación.

Usár agua y alimentos seguros

- Utiliza agua de red o asegurar de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccionar alimentos sanos y frescos.
- Preferí alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lavar las frutas y las hortalizas en forma minuciosa, especialmente si se consumen crudas.
- No consumir alimentos ni los utilices para su preparación después de la fecha de vencimiento. Los alimentos, incluyendo el agua y el hielo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas y sustancias químicas, algunas de las cuales pueden formarse incluso en alimentos dañados o con hongos. Por ese motivo, una cuidadosa selección de los alimentos y la aplicación de algunas medidas simples, como lavar y pelar, disminuyen el riesgo.

Normas del manipulador de alimentos

Powered by CamScanner

el personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

los trabajadores que manipulen alimentos durante cualquiera de las etapas de producción, distribución o comercialización deben cuidar especialmente su higiene personal y su salud, ya que, tienen la responsabilidad de preservar la inocuidad y velar por el bienestar de los consumidores.

- No se deben usar ningún tipo de joyas. Estas facilitan la acumulación de bacterias y dificultan un correcto lavado de manos.
- No se deben usar lociones o perfumes, ya que los alimentos absorben los aromas.
- Siempre se deben llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Lavarse las manos con frecuencia utilizando abundante agua y jabón.

Usar la vestimenta adecuada y los Equipos de Protección Personal (EPP) necesarios es indispensable para que los trabajadores puedan realizar sus labores de la mejor manera posible sin poner en riesgo su seguridad y evitando la contaminación cruzada.

- Se aconseja que los uniformes y ropa de trabajo sea de color claro con el fin de visualizar fácilmente la suciedad. No se recomienda usar tonos oscuros ni estampados o grabados en la tela de la ropa de trabajo.
- En lo posible se deben usar cremalleras en vez de botones debido a que estos últimos podrían caer sobre los alimentos.
- En caso de que se use delantal, este debe permanecer bien ajustado al cuerpo.
- Se recomienda el uso de tapabocas o cubrebocas en todo momento; este debe cubrir completamente la boca y la nariz.
- No usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

Powered by CamScanner

Se da por finalizada la capacitación a las 10:00 de la mañana

Powered by CamScanner

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 1: 20/06/2025 **HORA:08:00AM- 10:00 AM**

FECHA DE LA SESIÓN 2: **HORA:**

FECHA DE LA SESIÓN 3: **HORA:**

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
	luz Anneth Murillo Rivas	1018140590
	Brigid Alexandra Castro	1030554669
	Anastacia Panesso	1003933619
	Ruby Cabillos	38202865
	Estefany Blanco Herrera	1101672953
	MARTHA CECILIA MOLINA	55154478

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner