ACTA INTERNA
UNION
TEMPORAL

FECHA: 02/03/23

HORA: 2 pm

LUGAR: Unión Temporal Adulto Mayor SIS

TEMA: Enfermedades transmitidas por la mala manipulación de alimentos

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

DESARROLLO:

Objetivos del curso son:

- Aumentar la comprensión de los manipuladores de alimentos en lo que respecta a las medidas básicas de seguridad e higiene de los alimentos.
- Proporcionar conocimientos sobre las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
- Destacar la importancia de la higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Destacar las etapas correctas de limpieza de los utensilios y de eliminación de residuos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) son una causa importante de enfermedades en todo el mundo, causadas por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o productos químicos. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se estima que 1.8 millones de personas mueren a causa de enfermedades diarreicas cada año, con un 70% de transmisión alimentaria. Los peligros causales de las ETA's pueden provenir de las

diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto en la salud pública y un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta.

Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) reducen en gran medida el riesgo de que los alimentos se contaminen con agentes biológicos, químicos o físicos. Como los inspectores de salud pública son responsables de garantizar que se mantenga la calidad en toda la cadena de producción de alimentos, es primordial que estén bien informados sobre las BPF. Además, se debe enseñar a los manipuladores de alimentos las técnicas adecuadas necesarias para reducir el riesgo de contaminación.

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

El propósito de esta capacitación es proporcionar a las personas que manipulan los alimentos la información necesaria para facilitar y aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos. Además, busca proporcionar información base en materia de inocuidad de los alimentos para que los países puedan adaptarla a sus propias necesidades.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitacion SIRBE Lugar: Subd Ciudad B Fecha y hora: 09/03/2023 8AM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Laura Camila B.	1020660583	UTAM	Coordinad	—	3223388078	Laura Camila
2.	Alejandra Barreto	1024537776	UTAM	Administra	—	3152419540	
3	Carolina Rendon	1015418006	UTAM	Apoyo Tec	—	3154232649	Carolina Rendon
4	Viviana Rojas.	1122137491	UTAM	Gestora.	—	3108765356	Viviana Rojas

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner