Hogar Infantil Estrellitas de Colores

COMPONENTE **SALUD Y NUTRICIÓN**	**HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES**	**ACTA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** FECHA: 8 DE AGOSTO 2025

Objetivo: Fortalecer los conocimientos del personal en la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), enfatizando la importancia del manejo adecuado de las temperaturas en la conservación, preparación y servicio de los alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad y la salud de los consumidores

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se inicia la cualificación dando una explicación sobre la temática a desarrollar.

¿Qué son las ETAS?

Las **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)** son aquellas producidas por la ingestión de alimentos o bebidas contaminados con microorganismos patógenos (bacterias, virus, parásitos) o toxinas.

- Son un problema de salud pública global.
- Afectan principalmente a niños, adultos mayores y personas inmunocomprometidas.

Los principales agentes son: *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, entre otros.

Factores que favorecen las ETAS:

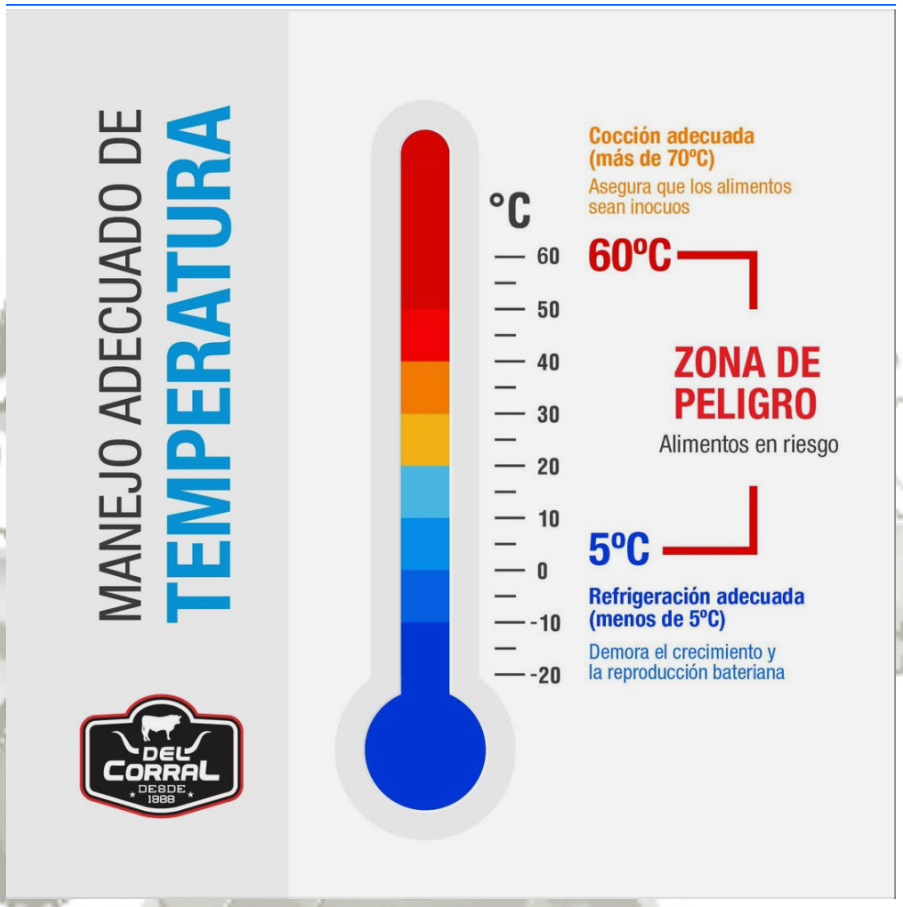
- Manipulación inadecuada de alimentos.
- Contaminación cruzada.
- Deficiente higiene en superficies y utensilios.
- Conservación de alimentos a temperaturas inadecuadas.

Importancia del manejo de temperaturas

El control de temperaturas es uno de los puntos críticos en la inocuidad alimentaria. Los alimentos deben mantenerse fuera de la "**zona de peligro**" (5 °C a 60 °C), ya que en este rango los microorganismos se multiplican rápidamente.

- **Zona de peligro:** 5 °C a 60 °C
- **Temperatura de refrigeración:** ≤ 4 °C
- **Congelación:** -18 °C o menos

- **Calor de cocción:** ≥ 75 °C en el centro del alimento
- **Mantenimiento en caliente:** ≥ 60 °C



Un mal manejo de temperaturas puede generar la proliferación bacteriana y con ello intoxicaciones alimentarias graves.

CONCLUSIONES

- El cumplimiento de las normas de higiene y control de temperaturas es fundamental para prevenir ETAS.
- El manipulador de alimentos es un actor clave en la inocuidad.
- Mantener los alimentos fuera de la zona de peligro es la estrategia más efectiva para evitar riesgos.

COMPROMISOS

- El personal participante se compromete a:
- Respetar las temperaturas de almacenamiento, cocción y conservación.
- Evitar la contaminación cruzada durante la manipulación.

Reportar oportunamente cualquier irregularidad en la cadena de frío o calor

Hogar Infantil Estrellitas de Colores







EN CONSTANCIA FIRMAN:

JIMENEZ CAÑAS YUDY ADRIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
ARRIETA USTA LEYDIS JOHANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Joanna Usta
SALAZAR ZULUAGA NUBIA STELLA	SERVICIOS GENERALES	Nubia Stella S.

Elaborado por:

Sammy K. Ayala F.

Sammy ayala N.D