ACTA No 007 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NUESTRA SEÑORA LA MACARENA - 2023

FECHA: Chía, diciembre 11 de 2023.

HORA: 2:15 a.m. – 3:15 p.m.

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NUESTRA SEÑORA DE LA MACARENA

TEMA: CAPACITACION BPM ETAS.

1-objetivo de la actividad: Dar a conocer las buenas prácticas de manufactura para evitar una Enfermedad trasmitida por alimentos.

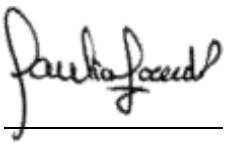
2-Introduccion de la actividad: Las denominadas ETAS, SEGÚN LA OMS se define como una enfermedad de carácter infecciosoO toxico que es causada por el consumo de alimentos con agua contaminada.
Su clasificación es: Toxiinfecciones, infecciones invasivas, Intoxicaciones.
Síntomas: Nauseas, vómitos, calambres abdominales y diarrea de manera repentina.
Gérmenes involucrados: Salmonella, Clostridium, escherichia Coli.

3-Actividades a desarrollar:

1. Socialización.
2. Registro Fotográfico
3. Planilla de asistencia

4- Materiales: Computador

compromisos	Responsables	Fecha de ejecución
Cumplir con las normas de manipulación de alimentos.	Auxiliares servicio de alimentos	A diario

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
YULEIDYS NAVAJA	NUTRICIONISTA	HOGAR MACARENA	
PAULINA FORERO	COORDINADORA	HOGAR MACARENA	

Anexos: Registro fotográfico, pre test y post test.

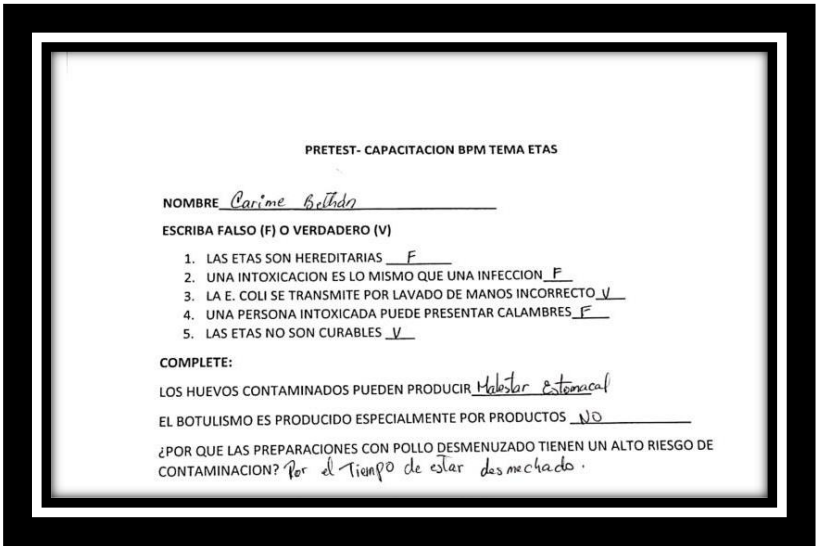
Elaboró: Yuleidys Navaja-Nutricionista

Anexos: Registro fotográfico y planilla de asistencia





PRETEST DE ETAS



PRETEST- CAPACITACION BPM TEMA ETAS

NOMBRE Carime Beltrán

ESCRIBA FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. LAS ETAS SON HEREDITARIAS F
2. UNA INTOXICACION ES LO MISMO QUE UNA INFECCION F
3. LA E. COLI SE TRANSMITE POR LAVADO DE MANOS INCORRECTO V
4. UNA PERSONA INTOXICADA PUEDE PRESENTAR CALAMBRES F
5. LAS ETAS NO SON CURABLES V

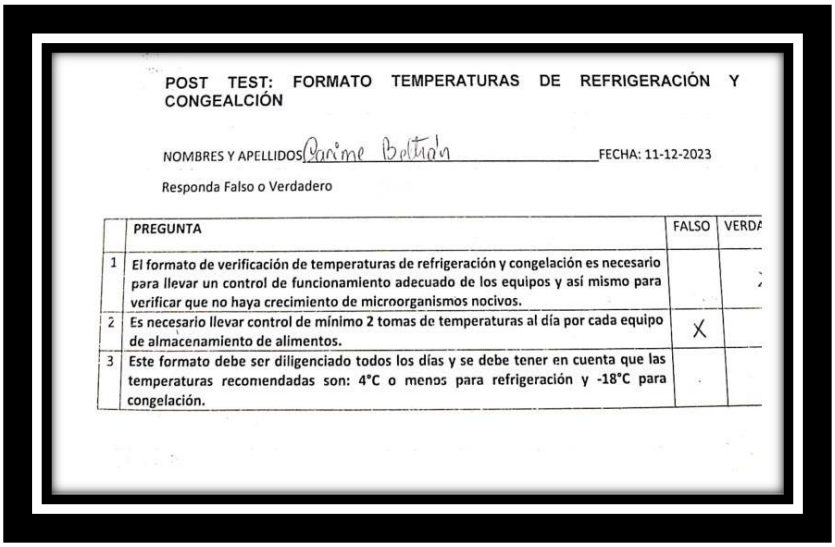
COMPLETE:

LOS HUEVOS CONTAMINADOS PUEDEN PRODUCIR Malestar estomacal

EL BOTULISMO ES PRODUCIDO ESPECIALMENTE POR PRODUCTOS NO

¿POR QUE LAS PREPARACIONES CON POLLO DESMENUZADO TIENEN UN ALTO RIESGO DE CONTAMINACION? Por el Tiempo de estar desmechado.

POSTEST DE ETAS



POST TEST: FORMATO TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGEALCIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS Carime Beltrán FECHA: 11-12-2023

Responda Falso o Verdadero

	PREGUNTA	FALSO	VERDA
1	El formato de verificación de temperaturas de refrigeración y congelación es necesario para llevar un control de funcionamiento adecuado de los equipos y así mismo para verificar que no haya crecimiento de microorganismos nocivos.		
2	Es necesario llevar control de mínimo 2 tomas de temperaturas al día por cada equipo de almacenamiento de alimentos.	X	
3	Este formato debe ser diligenciado todos los días y se debe tener en cuenta que las temperaturas recomendadas son: 4°C o menos para refrigeración y -18°C para congelación.		

Powered by CamScanner