Lugar	*Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta*
Fecha	*19/09/2025 Hora: 10:15 am a 11:15 am*
Tema	*Capacitación N.9 BPM – ETA (enfermedades trasmitidas por alimentos)*
Desarrollo	**ASISTENTES:** Personal del servicio de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta. **OBJETIVO:** Sensibilizar al personal manipulador de alimentos de la importancia de garantizar procesos y procedimientos adecuados durante la operación del servicio, para asegurar la elaboración de alimentos inocuos aptos para el consumo humano reduciendo así el riesgo de ETAS en la unidad operativa. **METODOLOGIA:** Se convoca al personal manipulador de alimentos y al técnico en gastronomía a la reunión mencionada, se entrega prueba pre test para valoración de conocimientos previos, seguidamente se inicia la capacitación teórica con la socialización de la presentación elaborada por la profesional en Nutrición al servicio de alimentos y se finalizará el desarrollo de la temática con la realización de la prueba pos test y cierre a la reunión respondiendo dudas e inquietudes. **INTRODUCCIÓN:** La capacitación del personal manipulador de alimentos es un pilar fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en cualquier establecimiento que maneje productos destinados al consumo humano. Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) representan un serio problema de salud pública a nivel mundial, causado en gran parte por prácticas inadecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación de los alimentos. Ante esta realidad, es indispensable que las personas encargadas de preparar, procesar o servir alimentos estén debidamente formadas en normas de inocuidad, prevención de contaminaciones y protocolos sanitarios. Una adecuada capacitación no solo protege la

salud de los consumidores, sino que también fortalece la reputación del negocio, reduce riesgos legales y promueve una cultura de responsabilidad y compromiso con la calidad.

Las ETA son causadas principalmente por agentes biológicos como bacterias, virus y parásitos, además de contaminantes químicos o físicos que llegan a los alimentos por prácticas inadecuadas durante su preparación, conservación o transporte. Muchos de estos problemas podrían evitarse si el personal manipulador de alimentos contara con los conocimientos adecuados sobre higiene personal, control de temperaturas, correcta desinfección de utensilios, y separación de alimentos crudos y cocidos.

Capacitar al personal permite identificar puntos críticos en la cadena de producción y servicio de alimentos, aplicar normas sanitarias vigentes y adoptar buenas prácticas de manufactura. Esto no solo reduce la probabilidad de brotes de enfermedades, sino que también mejora la eficiencia operativa, minimiza desperdicios y contribuye al cumplimiento de regulaciones establecidas por autoridades sanitarias locales e internacionales.

Además, una plantilla bien formada en seguridad alimentaria actúa de manera proactiva ante posibles riesgos, toma decisiones acertadas en situaciones de emergencia y contribuye a crear un ambiente de trabajo más seguro y profesional. La capacitación continua también mantiene al personal actualizado frente a nuevas amenazas alimentarias o cambios normativos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión.
2. Pre test
3. Socialización del tema con proyección de la presentación
4. Post test
5. Cierre

DESARROLLO:

1. Se realizó la bienvenida a los asistentes, destacando la importancia de la capacitación dentro del marco del cumplimiento en los procesos de las BPM.

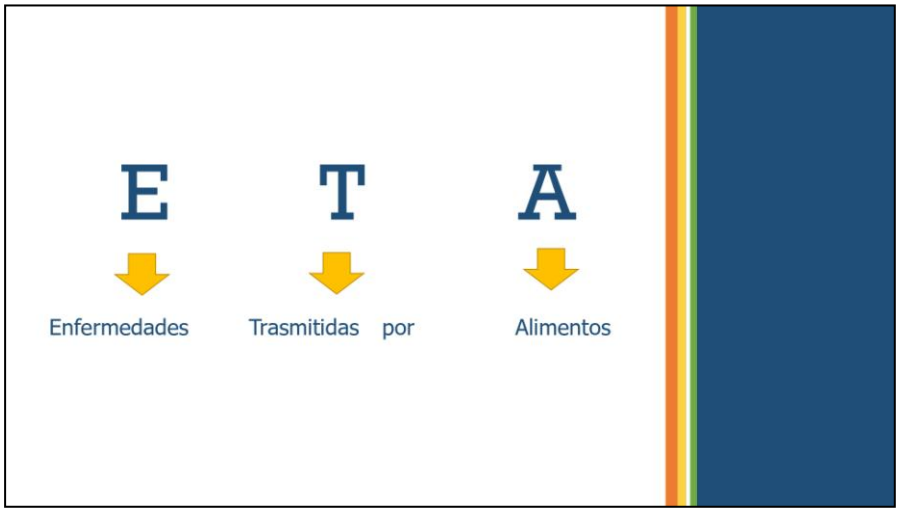
Se aplicó prueba **pre test** para evaluar el nivel inicial de conocimiento, en el que se realizan 6 preguntas con respuestas abiertas, en la primera pregunta: Significado de las siglas ETA, en la segunda pregunta: El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F), tercera pregunta: Tipos o clasificación de ETA, cuarta pregunta: ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?, quinta pregunta: ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA? y finalmente en la sexta pregunta: ¿Cómo puedo prevenir las ETA?

De la evaluación realizada se obtuvieron los siguientes resultados:

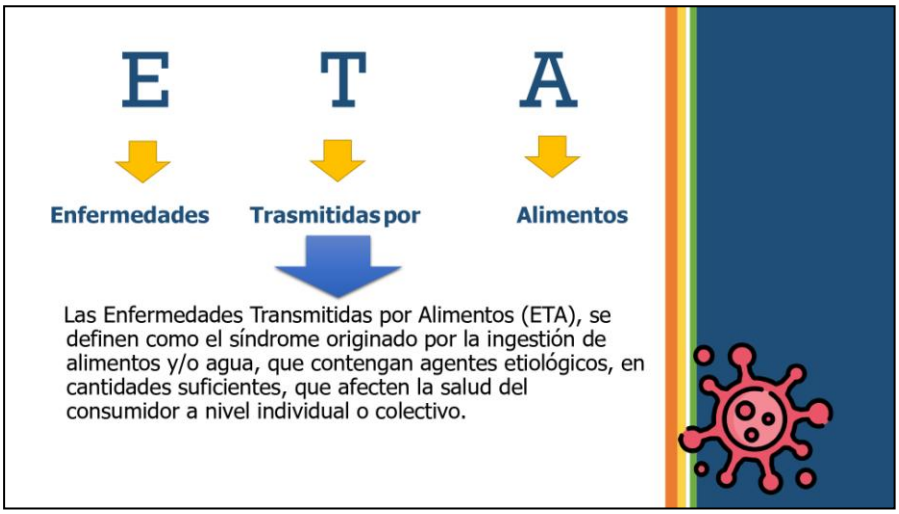
Nombre del operario	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Clara Inés Gil	4	2
Yesica Barahona	2	4
Durani Torres	4	2
Marcela Vigoya	3	3
Zulma Vacca	4	6
Nury García	3	3
Rosa Gutiérrez	2	6
Andrés Cangrejo	3	3

2. Se procede a socializar la herramienta educativa elaborada previamente por la nutricionista a cargo de la capacitación:




E T A
Enfermedades Trasmitidas por Alimentos


E T A
Enfermedades Trasmitidas por Alimentos
Alteración del estado fisiológico o funcionamiento normal del cuerpo, manifestada por síntomas y signos característicos, que resulta en un deterioro de la salud.


E T A
Enfermedades Trasmitidas por Alimentos
Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

E T A

Enfermedades **Trasmitidas por** **Alimentos**

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E1.



Tipos de ETA:

Se clasifican principalmente según el agente causante de la enfermedad. Aquí te explico las principales categorías:

1ª Infección Alimentaria

2ª Intoxicación Alimentaria



Tipos de ETA:

1ª Infección Alimentaria

La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.

- ☐ *Ejemplos:*
- **Salmonelosis** → *Salmonella*
- **Listeriosis** → *Listeria monocytogenes*
- **Campylobacteriosis** → *Campylobacter jejuni*
- **Hepatitis A** → Virus de hepatitis A
- **Giardiasis** → *Giardia lamblia*
- ☐ *Síntomas:* diarrea, fiebre, dolor abdominal, náuseas.



Tipos de ETA:

2ª Intoxicación Alimentaria

La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

☐ *Ejemplos:*

- **Botulismo** → *Clostridium botulinum* (toxina muy peligrosa)
- **Intoxicación estafilocócica** → *Staphylococcus aureus*
- **Toxinas de mohos** → Micotoxinas (ej: aflatoxinas)

☐ *Síntomas:* vómitos intensos, parálisis (botulismo), dolor abdominal.



Prácticas de laboratorio seguras

Escriba tres prácticas de laboratorio seguras en los cuadros proporcionados.

1ª práctica de laboratorio segura

2ª práctica de laboratorio segura

3ª práctica de laboratorio segura



Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA:

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) toxina(s)3 como:

- El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.
- El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.

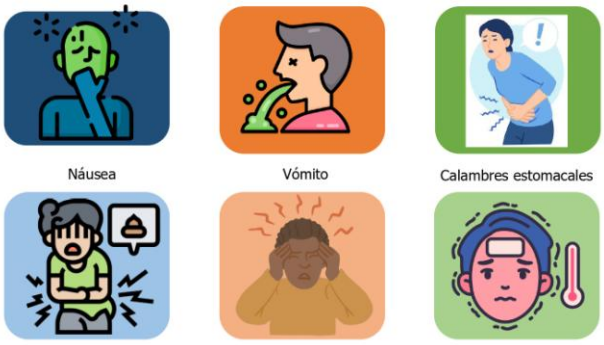


Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA:

- Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.
  - La persona afectada puede tener una susceptibilidad mayor que otras como: mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con algún tipo de inmunosupresión.
- Factores como los modos de vida, la modificación de hábitos alimentarios, mayor tendencia a consumir alimentos preparados fuera del hogar y las jornadas laborales, especialmente en lugares donde se practican condiciones higiénicas inadecuadas



Síntomas más frecuentes de ETA:



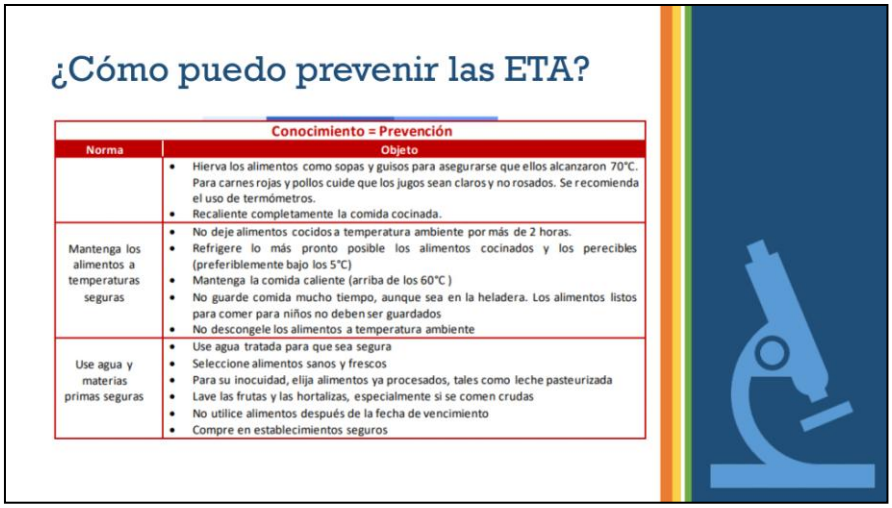


¿Cómo puedo prevenir las ETA?

Las cinco claves de oro OMS [15]

Conocimiento = Prevención	
Norma	**Objeto**
Mantenga la limpieza	• Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación • Lávese las manos después de ir al baño • Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos • Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)
Separe alimentos crudos y cocinados	• Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer • Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos. • Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
Cocine completamente	• Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.







3. Se realiza la aplicación del pos test con los siguientes resultados:

Nombre del operario	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Clara Inés Gil	6	0
Yesica Barahona	6	0
Durani Torres	6	0
Marcela Vigoya	6	0
Zulma Vacca	6	0
Nury García	6	0
Rosa Gutiérrez	6	0
Andrés Cangrejo	6	0

	Se culmina con prueba pos test, resolución de preguntas e inquietudes y cierre a la actividad. Se anexa (registro fotográfico, pruebas pre test y prueba pos test y listado de asistencia)		
	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Minuta patrón y ciclo de menús	*Nutricionista Dietista*	*Octubre 2025*
Próxima reunión	*Mes de Octubre 2025*		
Elaboró	*Keibis Maireth Quiñones Torres*		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo (20240018883 - 13/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación OPM No.9 ETMS
2. Lugar o Localidad o Sede: H. Nazareth Chinauta
3. Fecha y hora: 19.09.2025 10:10 am
4. Nombre responsable: K. Nairetth Quiñones Torres
5. Dependencia responsable: Nutrición.

6. Ítem	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	NUPY Yaneth Garcia N.	CC	39780529	Hogar Nazareth	Planta	Planta	[illegible]@gmail.com	3004652472	
2	Marcela Wayuu H	CC	1071548259	Hogar Nazareth	OPC	Planta	Sin dato	3122760986	
3	Clara Ines gil Bosiga	CC	52101766	H Nazareth	OPC	planta	clarainesgil62@gmail.com	3219508745	
4	Durani Torres Arias	CC.	1069720416	Hogar Nazareth	OPC.	Planta	Sin dato	3103426642	
5	Yesica valentina Barahona	CC	1003317432	Hogar Nazareth	OPC	Planta	Sin dato	3138299604	
6	Rosa Gutierrez Leon	CC	1069736952	Hogar Nazareth	OPC	Planta	[illegible]@gmail.com	3138[illegible]74	
7	ZULMA YANETH VACCA	CC	52194380	HOGAR NAZARETH	OPC	PLANTA	Sin dato	3176780292	
8	Andres Gerardo Congrjo Hw	CC.	1069743594	Hogar Nazareth	Gastronom	Planta	andrscongrjo@gmail.com	3214277011	
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido pueda generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

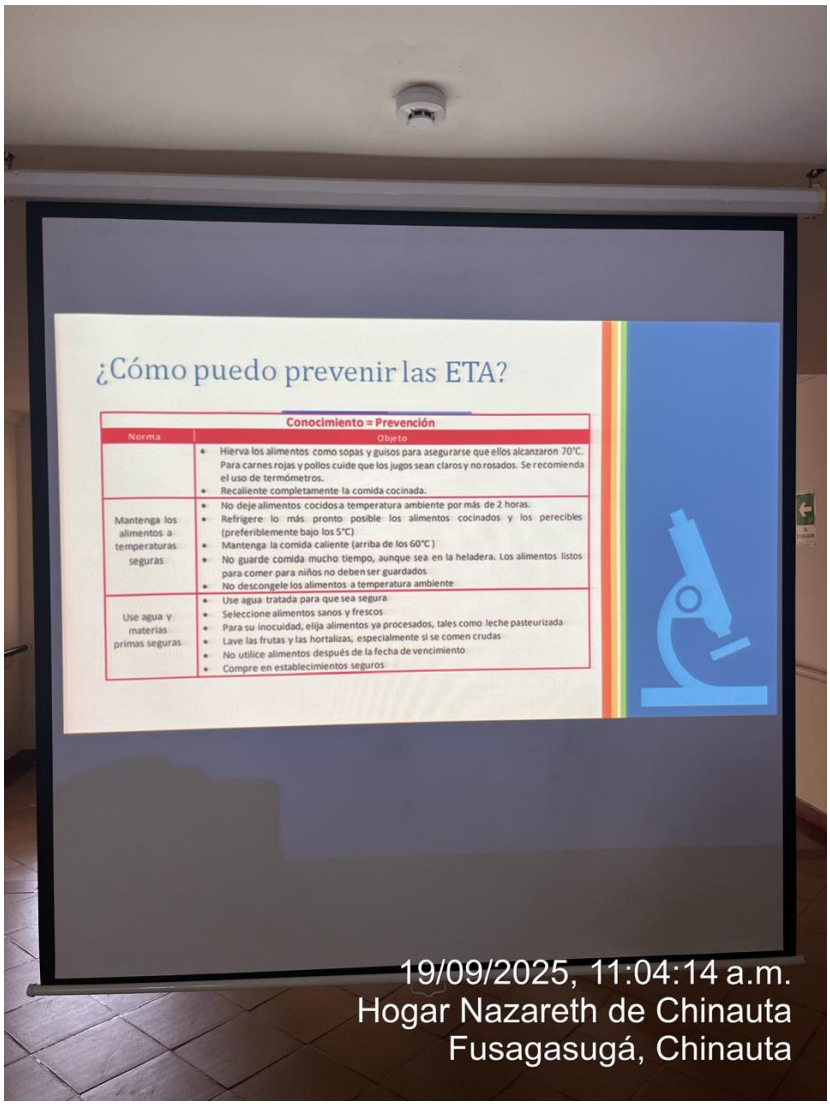
EVIDENCIA FOTOGRAFICA








PSICOLOGIA
19/09/2025, 10:42:00 a.m.
Hogar Nazareth de Chinauta
Fusagasugá, Chinauta


¿Cómo puedo prevenir las ETA?
Conocimiento = Prevención
Norma
Objeto
Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros.
Recaliente completamente la comida cocinada.
Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C)
Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C)
No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
No descongele los alimentos a temperatura ambiente
Use agua y materias primas seguras
Use agua tratada para que sea segura
Seleccione alimentos sanos y frescos
Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento
Compre en establecimientos seguros
19/09/2025, 11:04:14 a.m.
Hogar Nazareth de Chinauta
Fusagasugá, Chinauta

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

4/6

1. Significado de las siglas ETA:
   ENFERMEDADES ✓
   TRANSMITIDAS ✓
   ALIMENTOS ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   (V)
   X
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA? ✓
   LA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EL NO HACER EL LAVADO DE MANOS ✓
   MALA DESINFECCIÓN ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?: ✓R.
   VOMITO - DIARREA. (BROTES)
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?: ✓
   VOMITO, DIARREA, BROTES
   CON BUENA DESINFECCIÓN, MIRAR LAS FECHAS DE VENCIMIENTO Y USANDO LOS EPP. ✓

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

6/6

1. Significado de las siglas ETA:
   ENFERMEDAD ✓
   TRASMITIDAS X ✓
   ALIMENTOS ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   INFECCIÓN - INTOXICACIÓN ✓
   ALIMENTARIA - ALIMENTARIA ✓
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   TEMPERATURA - TIEMPO. HUMEDAD. ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?: ✓
   (NAUSEAS, VOMITO, DIARREA, FIEBRE, DOLOR ESTOMACAL)
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   LAVARSE LAS MANOS, HACER DESINFECCION, LIMPIAR AREAS MANTENER TEMPERATURAS ADECUADAS, MIRAR FECHAS DE VENCIMIENTO. SEPARAR LO CRUDO DE LO COCIDO. ✓

FECHA: 19.09.2025 NOMBRE Y APELLIDO: Zulma Vacca.

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   E Enfermedades ✓
   T Trasmitidas por ✓
   A alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (X) ✓ o Falso (F)
3. Tipos o clasificación de ETA:
   Infección Alimentaria ✓
   Intoxicación Alimentaria ✓
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   hongos o moho en el pan. R
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   Vomito, Fiebre, Diarrea. ✓
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   Haciendo el respectivo disinfección de R
   Frutas y verduras.

4/6

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   E Enfermedades ✓
   T Trasmitidas por ✓
   A Alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (X) ✓ o Falso (F)
3. Tipos o clasificación de ETA:
   Infección Alimentaria ✓
   Intoxicación Alimentaria. ✓
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   La temperatura, el tiempo. ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   Fiebre, vomito, diarrea, dolor de estomago. ✓
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   Limpieza del Area. ✓
   lavado Frecuente de Manos. ✓
   desinfección de Frutas y Verduras. ✓

6/6

FECHA: 19.09.2025 NOMBRE Y APELLIDO: Dragni Torres

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   E Enfermedades ✓
   T Transmitidas ✓
   A Alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (X) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   No se X
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   que la fecha este vencida
   que tenga hongos R
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   diarrea, vomito, alergias R
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   verificando que esten en buen estado R
   y la fecha

2/6

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   E Enfermedades ✓
   T Transmitidas ✓
   A Alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (X) ✓ o Falso (F)
3. Tipos o clasificación de ETA:
   infeccion alimentaria ✓
   intoxicacion alimentaria ✓
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   humedad ✓
   temperatura ✓
   tiempo ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   vomito diarrea, dolor de estomago, nausea, dolor de cabeza ✓
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   mantener limpieza, lavar alimentos cocidos de crudos ✓
   comer completamente los alimentos ✓

6/6

FECHA: 19.09.2025 NOMBRE Y APELLIDO: Rosa Gutierrez

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

2/6

1. Significado de las siglas ETA:
   E. Enfermedades ✓
   T. Transmitidas ✓
   A. Alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   no se X
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA? X
   no se
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?: ✓
   Dolor de estomago, fiebre
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   no se X

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

6/6

1. Significado de las siglas ETA:
   E. Enfermedades ✓
   T. Transmitidas ✓
   A. Alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   Infeccion alimentaria ✓
   Intoxicacion alimentaria ✓
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   • Temperatura ✓
   • Humedad ✓
   • Tiempo ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?: ✓
   • Vomito, Diarrea, Dolor de estomago, Fiebre, Dolor de cabeza.
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?: ✓
   • lavar las superficies, cocinar los alimentos completamente a c°
   • Separar los alimentos de los crudos y cocidos ✓
   - mantener los alimentos tapados y refrigerados ✓

FECHA: 19.09.2025 NOMBRE Y APELLIDO: Yesica Bahamonq

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   E Enfermedades ✓
   T Trasnsmitidas por ✓
   A Alimentos ✓
   4.5/6
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   No se X
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA? R
   Mezcla de Alimentos en el Almacenamiento
   No lavar y desifectar los productos ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   diarrea Vomito fiebre ✓
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   Con la limpieza de las manos ✓
   los Alimentos y que tengan un buen ✓
   almacenamiento

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   E Enfermedades ✓
   T Transmitidas por ✓
   A Alimentos ✓
   6/6
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   infeccion Alimentaria ✓
   intoxicacion Alimentaria ✓
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   temperatura ✓
   Humedad ✓
   tiempo ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   Diarrea Vomito dolor Abdominal fiebre ✓
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   lavado de manos desinfeccion de Alimentos ✓
   Cocinar completamente los Alimentos ✓
   Separar los alimentos cocidos de los crudos ✓

FECHA: 19.09.2025 NOMBRE Y APELLIDO: Clara Gil

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

3/6

1. Significado de las siglas ETA:
   E Enfermedades ✓
   T Trasmitidas x ✓
   A Alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA: X
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   x un alimento mal preparado o en R mal estado
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?: ✓
   Diarrea vomito.
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?: X

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

6/6

1. Significado de las siglas ETA:
   Enfermedad ✓
   Trasmitidas ✓
   A alimentos ✓
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F) ✓
3. Tipos o clasificación de ETA:
   Infección alimentaria y intoxicación A. ✓
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   x un alimento mal preparado ✓
   bien sea x humedad- temperatura o tiempo. ✓
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?: ✓
   Vomito Diarrea -
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   Mantener temperaturas en el momento de la coccion a 60°. separar lo crudo de lo cocido. ✓ ✓

FECHA: 19.09.2025 NOMBRE Y APELLIDO: Nury García

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   Enfermedades
   Transmitidas por
   Alimentos

   3/6

2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (X) o Falso (F)
3. Tipos o clasificación de ETA:
   X
   V
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   Que los alimentos esten Vencidos R
   mal desinfectados
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   Vomitos, Diarreas, (infeccion) estomacal.
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   Verificando fechas de Vencimiento R
   Desinfentando alimentos

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   Enfermedades
   Transmitidas por
   Alimentos

   6/6

2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (X) o Falso (F)
3. Tipos o clasificación de ETA:
   infeccion alimentara
   intoxicacion alimentaria
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   temperatura
   humedad
   tiempo
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   Vomito diarrea nausea dolor de cabeza
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   lavarse las manos
   separar crudo de cosido
   mantener temperaturas seguras.

FECHA: 19.09.25 NOMBRE Y APELLIDO: Marcela Vigoya

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   Enfermedades
   Trasmitidas
   Alimentos
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F)
3. Tipos o clasificación de ETA:
   Verdadera · enfermedades gastroentericas.
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   una mala manipulacion de alimentos
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   • Intoxicacion, Sollura.
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   lavado frecuente de manos, buena practicas de manufactura.

3/6

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°9 BPM – ETA

1. Significado de las siglas ETA:
   Enfermedad
   Trasmitida por
   Alimentos
2. El agua contaminada puede transmitir enfermedades. Verdadero (V) o Falso (F)
3. Tipos o clasificación de ETA:
   infeccion alimentaria intoxicacion alimentaria
4. ¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?
   Humedad, tiempo.
5. ¿Cuáles son los síntomas más comunes de las ETA?:
   diarrea, dolor de cabeza, vomito.
6. ¿Cómo puedo prevenir las ETA?:
   - lavada de manos
   - cocinar bien un producto
   - diferenciar fechas de vencimiento.

6/6

FECHA: 19.09.2025 NOMBRE Y APELLIDO: Andres Cangrejo

Scanned with CamScanner