ACTA N° 124

FECHA: Cajicá, agosto 13 de 2024

HORA: 2:15 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Clasificación de los alimentos y alimentos de mayor riesgo en salud pública.

ASISTENTES: Sor María Gilma Castro Castro – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado

Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Desarrollo de la actividad.
2. Compromisos.
3. Anexos.

DESARROLLO:

En Colombia, existen varios alimentos que representan un riesgo para la salud pública debido a su potencial para causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Algunos alimentos se asocian más a enfermedades que otros, ya que son más vulnerables de diversas contaminaciones.

Entre los alimentos que tienen más probabilidades de estar expuestos a contaminaciones se encuentran los productos crudos de origen animal e incluso algunas frutas y verduras, que podrían pasar por un proceso de contaminación cruzada con carnes crudas en establecimientos como restaurantes, o bien durante su etapa de procesamiento.

A continuación miramos a detalle cuáles son esos alimentos que representan mayor riesgo en la salud pública:

1. **Aves y carnes:** La carne cruda o mal cocida, así como los productos cárnicos procesados, pueden contener bacterias peligrosas como **Salmonella**, **E. coli** y **Listeria monocytogenes.** Lavar estos alimentos no previene las enfermedades, mientras que cocinarlas bien destruye los microbios por las altas temperaturas.

2. **Huevos:** Estos alimentos crudos o mal cocidos también pueden contener Salmonella, una bacteria que puede causar una enfermedad llamada **salmonelosis**. Para evitar este tipo de enfermedad se deben **mantener los huevos refrigerados a temperaturas de menos de 40° F,** no consumir masas crudas que contengan este ingrediente y verificar que la yema y la clara estén firmes al momento de cocerlos.

3. **Mariscos:** Los mariscos crudos o mal cocidos pueden contener bacterias, virus y parásitos peligrosos que pueden causar **enfermedades gastrointestinales como Vibrosis**. Como medida para evitar estas consecuencias es importante cocinar bien estos alimentos.

4. **Frutas y verduras:** Pueden contaminarse con bacterias peligrosas como Salmonella, E. coli, y **Listeria** durante el cultivo, la cosecha, el almacenamiento o el transporte. Así mismo, puede ocurrir durante el procesamiento y la preparación de alimentos. Lavarlas e incluso cocinarlas puede evitar enfermedades.

5. **Leche y productos lácteos:** Cuando estos alimentos se consumen crudos o mal pasteurizados, pueden contener bacterias nocivas como Salmonella, Listeria y E. Coli, que **tienen efectos graves, especialmente en adultos mayores y neonatos y bebés recién nacidos**. Es necesario verificar que estos productos hayan pasado por un proceso de pasteurización.

   Es importante tomar estas medidas de precaución para reducir el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Adicionalmente, **estas medidas deben incluir el lavado de manos con frecuencia y asegurar que los alimentos sean almacenados y manipulados correctamente.**

   El Ministerio de Salud expidió la Resolución 2674 de 2013, en la que clasifica los alimentos de acuerdo al tipo de riesgo:

- **De mayor riesgo en la salud pública:** aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.

- **De riesgo medio en la salud pública:** alimentos que puedan contener microorganismos patógenos, pero que normalmente no favorecen su crecimiento debido a las caracterí-sticas de este o alimentos con baja probabilidad de contener microorganismos patógenos.

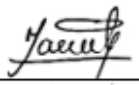
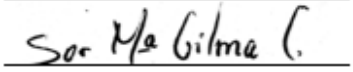
- **De menor riesgo en la salud pública:** alimentos con poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y que no favorecen su crecimiento debido a las caracterí-sticas de los mismos, o alimentos que no contienen productos químicos nocivos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura y aporte alimentario.	Nutricionista	agosto/2024

Convocatoria: Se propone una nueva reunión para el día 30 de septiembre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	Hogar Clarita Santos	
Sor Maria Gilma Castro Castro	Coordinadora	Hogar Clarita Santos	

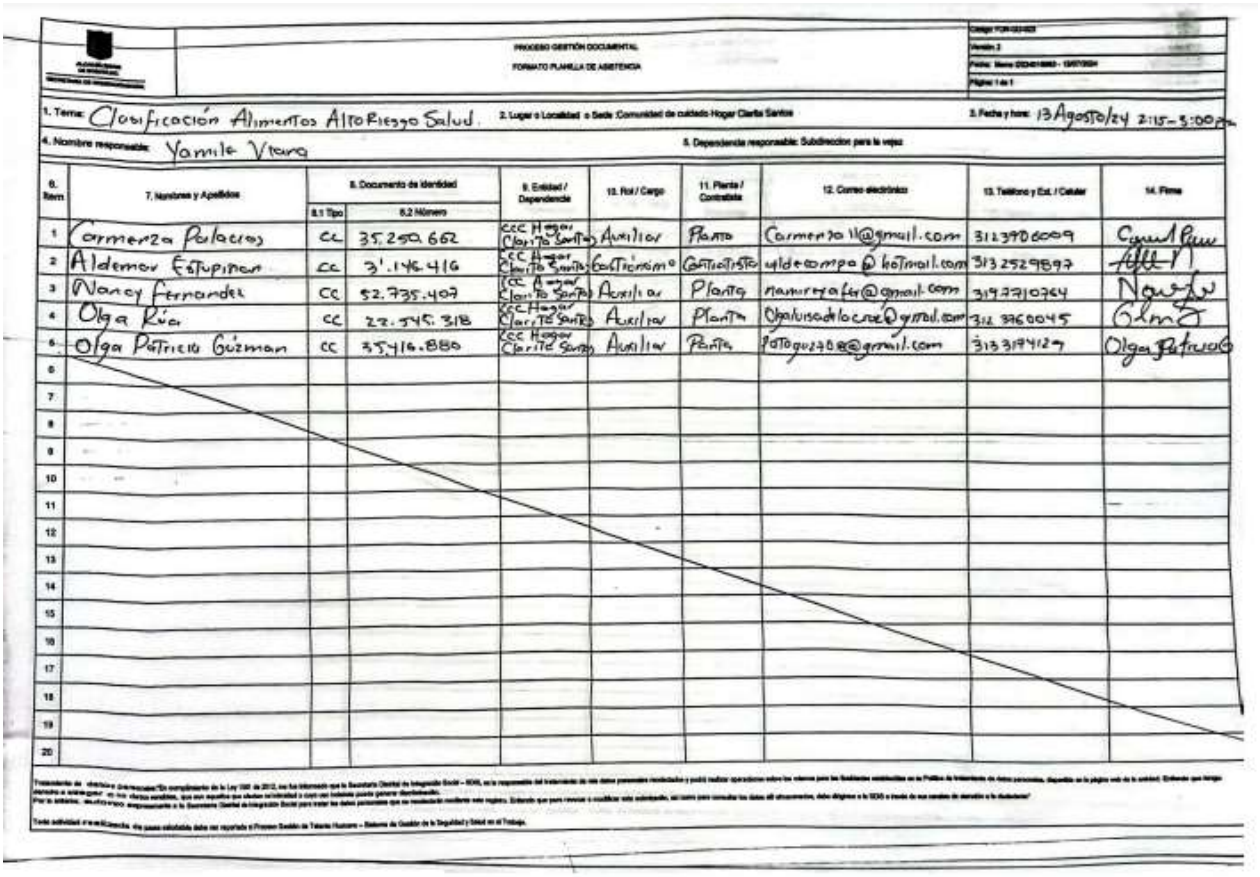
Anexos: Listado de asistencia y evidencia fotográfica.

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio, Nutricionista Dietista.

Evidencia Fotográfica:



Listado de Asistencia:



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: Clasificación Alimentos Alto Riesgo Salud. 2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos 3. Fecha y hora: 13 Agosto/24 2:15-3:00 p.m.
4. Nombre responsable: Yamile Vera 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

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	Carmenza Palacios	CC	35.250.662	CCC Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	Carmenza11@gmail.com	3123986009	
2	Aldemar Estupiñan	CC	3'.146.416	CCC Hogar Clarita Santos	Contratista	Contratista	yldeompo@hotmail.com	3132529897	
3	Nancy Fernandez	CC	52.735.407	CCC Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	nancyrafer@gmail.com	3197710764	
4	Olga Rúa	CC	22.545.318	CCC Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	Olgaluisadelocruz@gmail.com	312 3960045	
5	Olga Patricia Guzman	CC	35.416.880	CCC Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	Potoguz70@gmail.com	3133194129	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

PRETEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		✓
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	✓	

POSTEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		✓
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		X
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	X	

POSTEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		X
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	X	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDDEZ FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		X
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	X	

POSTEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		X
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		X
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		X
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	X	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		✓
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	✓	

POSTEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		✓
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		✓
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	✓	

POSTEST ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer por los productos cárnicos?		✓
2	¿Por medio de los huevos puedo contraer una Salmonelosis?		✓
3	¿ La Salmonella, E.Coli y Listeria Monocytogenes se pueden contraer también por productos como las frutas y verudras y lácteos?		✓
4	¿La frecuencia del lavado de manos y una adecuada manipulación de alimentos NO pueden evitar contraer estas bacterias?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner