Lugar	Cabildo Indigena Muisca de Suba
Fecha	24/10/2025
Tema	**Enfermedades transmitidas por los alimentos**
Desarrollo	Se inicia la actividad de acuerdo a las obligaciones establecidas en anexo técnico y al cronograma de capacitación. Para ello se desarrollan conceptos básicos. Adicionalmente se aplica pre test **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETAs)** Una enfermedad de origen alimentario es la causada por el consumo de un alimento contaminado, se define como: Síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes etiológicos en cantidades que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupo de población. **Infección Alimentaria:** Enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Están dentro de nuestro cuerpo, a temperatura de 37°C se multiplican cada 20 a 30 minutos. Al cabo de pocas horas causan fiebre, dolor de cabeza, dolor abdominal, náuseas, vómito y diarrea. El período de incubación varía con el tipo de bacteria y la cantidad de alimento contaminado ingerido que pueden ser desde cuatro (4) hasta 72 horas. **Intoxicación Alimentaria:** Ocurre cuando ingerimos un alimento que no tiene bacterias vivas, pero estuvo muchas horas a temperatura ambiente antes de cocinarse, de manera que transcurrió suficiente tiempo para que las bacterias produjeran toxinas, las cuales no se destruyen con la cocción. A los pocos minutos de ingerir alimentos contaminados con toxinas ocurre náuseas y diarrea. Pero en este caso generalmente no hay fiebre. Para que ocurra una ETA, el patógeno o su(s) toxina(s) debe(n) estar presente(s) en el alimento. Sin embargo, la sola presencia del patógeno no

significa que la enfermedad ocurrirá.

En la mayoría de los casos de ETA:

- El patógeno debe estar presente en cantidad suficiente como para causar una infección o para producir toxinas.
- El alimento debe ser capaz de sustentar el crecimiento de los patógenos, o sea, debe presentar características intrínsecas que favorezcan el desarrollo del agente.
- El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente como para que el organismo patógeno se multiplique y/o produzca toxina. Otras condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina sea favorecida.
- Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.

Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo

A continuación, se presenta las principales enfermedades transmitidas por los alimentos:

Agente	**Tiempo de incubación**	**Fuentes comprometidas y *signos y síntomas adicionales**
Salmonella	12 - 72 horas	Pollo , pavo y carne crudos o poco cocidos ; huevos ; leche y jugo sin

		pasteurizar (crudos) , frutas y vegetales crudos. S. typhi: hemorragia y perforación intestinal, postración.
Shiguella.	1-7 días	Agua, alimentos de origen animal contaminados o contactos con personas infectadas. *Diarrea mucoide y sanguinolenta.
PARASITOS		
Giardia	1-6 semanas	Agua, hortalizas y frutas crudas. *Dolores abdominales, diarrea mucoide, eses grasosas.
Toxoplasma gondii.	10-23 días	Carne poco cocinada o cruda y productos frescos. * Produce pérdida de visión y afecciones neurológicas.
VIRUS		
Hepatitis A y E	14 a 28 días	Agua y alimentos contaminados. * Heces de color arcilla, pérdida de apetito, orina de color oscuro, dolor articular.
Rotavirus	12 a 48 horas	Verduras de hojas verdes, frutas frescas , mariscos (ostra
HONGOS		
Ciclospora	1 semana	Frutas o vegetales crudos y hierbas

Para cerrar la sesión se aplica post test.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Rossimar González Gutiérrez	Nutricionista	Cabildo Muisca de Suba
	Manipuladores de alimentos. Ver listado	Operarias	Cabildo Muisca de Suba
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	*No aplica*	*No aplica*
Próxima reunión	*No aplica*		
Elaboró	Rossimar González Gutiérrez		

Material de apoyo: Enfermedades transmitidas por los alimentos



	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo 20192038990 – 09/05/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 24/10/2025	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores	SERVICIO SOCIAL: Cabildo Indígena Muisca de Suba
TEMA: **ENFERMEDADES TRASNMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Rosalmar Gonzalez Gutierrez	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista - Operador	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	SUBA	CC	79233279	LUIS	ALBERTO	CAÑA	DAZA			X	
2	SUBA	CC	80180858	AMIN	EDUARDO	CONTRERA				X	
3	SUBA	CC	1031801033	JHAN	FRANCO	CONTRERA				X	
4	SUBA	CC	53081186	DIANA	PATRICIA	SANCHEZ	BOLLA		X		
5	SUBA	CC									
6	SUBA	CC									
7	SUBA	CC									
8	SUBA	CC									
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes 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"

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

8/10

PRE TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Luis Alberto Cata **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**
   SON LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   A. SALMONELA
   B.
   C.

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



SE CONTAMINA ALIMENTOS POR MALA MANIPULACION Y NOS PUEDE CONTAMINAR CON BACTERIAS QUE NOS PUEDE LLEVAR AL MEDICO

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Luis Alberto Cortes **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**
   Son las enfermedades transmitidas por los alimentos.

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   A. Salmonella
   B. Shigella
   C. Hepatitis A

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Una mala manipulación de un alimento puede contaminar un producto y aumentar las bacterias que puede consumir una persona y llevarla a un hospital.

8/10

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Diana Sanchez **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

Enfermedades Transmitidas por alimentos.

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.** Salmonella
   - **B.** Shiguella
   - **C.**

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Las Enfermedades por alimentos se pueden transmitir por las manos que llevan virus y bacterias, que pueden contaminar un alimento

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Diana Sancha **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

Enfermedades Transmitidas por alimentos

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.** Hepatitis A y E
   - **B.** Salmonella
   - **C.** Shigella

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Las Enfermedas ETAS
Son Enfemedades que se deben Cuidar porque pueden Causar hasta la Muerte. Las manos Sucias pueden llevar bacterias que llegan al adimento y este a las personas y se enforman

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

0/10

PRE TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Angie Contreras **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

   Enfermedad transmitida por un alimento

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.** Entitis
   - **B.**
   - **C.**

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Que debemos cuidarnos las manos para que no contaminemos los alimentos por que nos podemos enfermar con bacterias.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Angie Contreras **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

   Son las enfermedades transmitidas por los alimentos

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.** Salmonela
   - **B.** Hepatitis A
   - **C.** Shigella

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



(1) lavar las manos muy bien para evitar contaminación con virus y bacterias y estas no enfermen a personas

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

8/10

POST TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO JAN FRANCO CONTRERAS **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**
   SON LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   A. EPATITIS A
   B. SALMONELA
   C. SHIGUELLA

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



QUE PARA EVITAR LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS, DEBEMOS TENER UNA BUENA MANIPULACION Y EVITAR BACTERIAS PARA LAS PERSONAS

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

8|10

PRE TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO JAN PRADO CONTRERAS **FECHA** 24/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**
   ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   A. HEPATITIS
   B.
   C.

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



DEBEMOS HACER UNA BUENA DESINFECCION DE LAS MANOS PARA EVITAR CONTAMINAR LOS ALIMENTOS Y EVITAR LAS BACTERIAS

Lugar	Cabildo Indigena Muisca de Suba
Fecha	27/10/2025
Tema	**Enfermedades transmitidas por los alimentos**
Desarrollo	Se inicia la actividad de acuerdo a las obligaciones establecidas en anexo técnico y al cronograma de capacitación. Para ello se desarrollan conceptos básicos. Adicionalmente se aplica pre test **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETAs)** Una enfermedad de origen alimentario es la causada por el consumo de un alimento contaminado, se define como: Síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes etiológicos en cantidades que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupo de población. **Infección Alimentaria:** Enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Están dentro de nuestro cuerpo, a temperatura de 37°C se multiplican cada 20 a 30 minutos. Al cabo de pocas horas causan fiebre, dolor de cabeza, dolor abdominal, náuseas, vómito y diarrea. El período de incubación varía con el tipo de bacteria y la cantidad de alimento contaminado ingerido que pueden ser desde cuatro (4) hasta 72 horas. **Intoxicación Alimentaria:** Ocurre cuando ingerimos un alimento que no tiene bacterias vivas, pero estuvo muchas horas a temperatura ambiente antes de cocinarse, de manera que transcurrió suficiente tiempo para que las bacterias produjeran toxinas, las cuales no se destruyen con la cocción. A los pocos minutos de ingerir alimentos contaminados con toxinas ocurre náuseas y diarrea. Pero en este caso generalmente no hay fiebre. Para que ocurra una ETA, el patógeno o su(s) toxina(s) debe(n) estar presente(s) en el alimento. Sin embargo, la sola presencia del patógeno no

significa que la enfermedad ocurrirá.

En la mayoría de los casos de ETA:

- El patógeno debe estar presente en cantidad suficiente como para causar una infección o para producir toxinas.
- El alimento debe ser capaz de sustentar el crecimiento de los patógenos, o sea, debe presentar características intrínsecas que favorezcan el desarrollo del agente.
- El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente como para que el organismo patógeno se multiplique y/o produzca toxina. Otras condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina sea favorecida.
- Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.

Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo

A continuación, se presenta las principales enfermedades transmitidas por los alimentos:

Agente	**Tiempo de incubación**	**Fuentes comprometidas y *signos y síntomas adicionales**
Salmonella	12 - 72 horas	Pollo , pavo y carne crudos o poco cocidos ; huevos ; leche y jugo sin

		pasteurizar (crudos) , frutas y vegetales crudos. S. typhi: hemorragia y perforación intestinal, postración.
Shiguella.	1-7 días	Agua, alimentos de origen animal contaminados o contactos con personas infectadas. *Diarrea muccide y sanguinolenta.
PARASITOS		
Giardia	1-6 semanas	Agua, hortalizas y frutas crudas. *Dolores abdominales, diarrea mucoide, eses grasosas.
Toxoplasma gondii.	10-23 días	Carne poco cocinada o cruda y productos frescos. * Produce pérdida de visión y afecciones neurológicas.
VIRUS		
Hepatitis A y E	14 a 28 días	Agua y alimentos contaminados. * Heces de color arcilla, pérdida de apetito, orina de color oscuro, dolor articular.
Rotavirus	12 a 48 horas	Verduras de hojas verdes, frutas frescas , mariscos (ostra
HONGOS		
Ciclospora	1 semana	Frutas o vegetales crudos y hierbas

Para cerrar la sesión se aplica post test.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Rossimar González Gutiérrez	Nutricionista	Cabildo Muisca de Suba
	Manipuladores de alimentos. Ver listado	Operarias	Cabildo Muisca de Suba
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	*No aplica*	*No aplica*
Próxima reunión	*No aplica*		
Elaboró	Rossimar González Gutiérrez		

Material de apoyo: Enfermedades transmitidas por los alimentos



	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo 20192030990 - 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 27/10/2025	POBLACION OBJETO: Manipuladores	SERVICIO SOCIAL: Cabildo Indigena Muisca de Suba
TEMA: **ENFERMEDADES TRASNMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Roesimar Gonzalez Gutierrez	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista - Operador	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	SUBA	CC	1020794808	Sebastian		Ochoa	Caballero	30		X	
2	SUBA	CC	1012458719	Oscar	Mauricio	Vargas	Patiño	26		X	
3	SUBA	CC	52390502	Blanca	Inés	Caballero	Medina		X		
4	SUBA	CC									
5	SUBA	CC									
6	SUBA	CC									
7	SUBA	CC									
8	SUBA	CC									
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes 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"

8/10

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Sebastian Ochoa **FECHA** 27/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

Enfermedades Transmitidas por alimentos

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.** Salmonella
   - **B.**
   - **C.**

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



(1) Manos Sucias
(2) Llevan bacterias hasta los alimentos
(3) Las bacterias se multiplican
(4) Llegan a la persona y esta se enferma

10/10

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

POST TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Sebastian Ochoa **FECHA** 27/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

Enfermedades transmitidas por alimentos

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.** Salmonella
   - **B.** Shigella
   - **C.** Hepatitis A

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



(1) Manos Sucias o Elementos Contaminados
(2) Son los que llevan las bacterias.
(3) Llegan al alimento
(4) Bacterias se Multiplican
(5) Llegan a la persona que consume el alimento
(6) La persona se enferma

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL 7/10

PRE TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Oscar Yopasa **FECHA** 27/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

   Enfermedad Transmitida por alimentos

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**

   A. Hepatitis A

   B.

   C.

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Manos sin Lavarse
Llevan las bacterias y virus
el alimento se contamina
la persona lo consume y
se enferma

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Oscar Popasco **FECHA** 27/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

Enfermedad Transmitida por alimentos

10

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.** Salmonella
   - **B.** Hepatitis A
   - **C.** Shigella

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Manos sucias pueden llevar virus y bacterias llegan al alimento y las bacterias multiplican Enferman a la personas que comen el alimento

7/10

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Blanca Castaño **FECHA** 27/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**

Enfermedad transmitida por alimentos ✓

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   - **A.**
   - **B.**
   - **C.**

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Debemos lavarnos las manos adecuadamente para que no lleven bacterias y las personas se enfermen ✓

10/10

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

POST TEST ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

NOMBRE APELLIDO Blanca Cabrera **FECHA** 27/10/2025

1. **ESCRIBA QUE ES E.T.A**
   Enfermedad transmitida por alimentos

2. **ESCRIBA 3 E.T.A**
   A. Salmonella
   B. Shigella
   C. Hepatitis A

3. **ESCRIBA LO QUE ENTIENDA DE LA SIGUIENTE IMAGEN**



Debemos lavarnos bien las manos para que no se transmitan enfermedades y enfermar la persona.