CONTRATO _110070622025 **ACTA No** __2025	
FOLIOS	

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ
ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA
NIT 830.107.985-1

ACTA DE REUNIÓN No. /2025			
Hora:	**8:30 AM – 10:30 AM**	**Fecha:**	**10/11/ 2025**
Dependencia que Convoca:	APC Gestando Futuro Gran Britalia, triunfadoras		
Proceso:	Salud y Nutrición		
Objetivo:	Fortalecer conocimientos y prácticas del talento humano sobre factores de riesgo, mecanismos de contaminación y medidas preventivas para disminuir la ocurrencia de ETA en los entornos institucionales y familiares.		

Tema: Enfermedades Trasmitidas por alimentos (ETA)

Desarrollo del encuentro:

1. **Bienvenida y apertura del espacio**

   Se dio inicio al encuentro con una bienvenida participativa, propiciando un ambiente de confianza y disposición para el aprendizaje colaborativo**.**

Introducción

Se desarrolló una sesión formativa orientada a fortalecer las competencias del talento humano en la prevención, identificación y manejo básico de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Se destacó la importancia de garantizar prácticas higiénicas, seguras y coherentes con la normatividad vigente para proteger la salud de los niños, niñas y familias atendidas

Contenidos desarrollados

3.1. Concepto de ETA

Se explicó que las ETA son enfermedades causadas por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas por microorganismos, toxinas, sustancias químicas o cuerpos extraños, generando malestar gastrointestinal y, en casos graves, complicaciones sistémicas.

3.2. Causas y factores de riesgo

Durante la capacitación se identificaron como principales factores:

- Manipulación inadecuada de alimentos.
- Desinfección deficiente de superficies y utensilios.
- Cocción insuficiente de carnes y huevos.
- Falta de higiene en manos, equipos y áreas de preparación.
- Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
- Ruptura de la cadena de frío.
- Agua no segura para consumo o preparación.

3.3. Cadena de contaminación alimentaria

Se revisaron las etapas críticas donde puede ocurrir contaminación:

- Recepción de alimentos.
- Almacenamiento y refrigeración.
- Preparación y manipulación.
- Cocción y recalentamiento.
- Servicio y distribución.

3.4. Signos y síntomas de ETA

- Diarrea, vómito, fiebre.
- Dolor abdominal.
- Deshidratación.
- En casos graves: compromiso general o necesidad de atención médica inmediata.

3.5. Medidas de prevención:

- Lavado de manos en momentos.
- Desinfección adecuada de superficies con diluciones correctas.
- Separación de alimentos crudos y listos para consumo.
- Cocción completa de alimentos de riesgo.
- Verificación de fechas de vencimiento.
- Mantener alimentos refrigerados y evitar contaminación cruzada.
- Uso de agua potable.

Metodología aplicada

Se trabajó mediante:

- Exposición guiada con apoyo visual.
- Análisis de casos reales presentes en las unidades y hogares.
- Discusión participativa sobre prácticas inseguras detectadas.

- Construcción colectiva de buenas prácticas aplicables de inmediato

Desarrollo del encuentro

Durante el espacio, el talento humano identificó situaciones frecuentes como:

- Desconocimiento sobre diluciones correctas de desinfectantes.
- Almacenamiento inadecuado de alimentos.
- Manipulación simultánea de alimentos crudos y preparados sin higienización previa.
- Uso incorrecto de utensilios compartidos.

A partir de estas observaciones, los participantes propusieron acciones de mejora, entre ellas:

- Implementación de listas de verificación diarias.
- Reforzar el lavado de manos antes, durante y después de la preparación.
- Separación de tablas y cuchillos por tipo de alimento.
- Garantizar temperatura adecuada en refrigeradores y baños maría.

Compromisos del talento humano

Los participantes acordaron:

1. Aplicar buenas prácticas de manipulación en todas las actividades relacionadas con alimentos.
2. Mantener una supervisión constante de las condiciones higiénicas de los entornos.
3. Promover hábitos seguros en las familias y comunidad.
4. Reportar oportunamente cualquier evento sospechoso de ETA.
5. Cumplir rigurosamente con la cadena de frío y las temperaturas seguras.

Cierre del encuentro

Se resaltó la importancia de la prevención como eje central para evitar ETA y la responsabilidad que tiene cada miembro del talento humano en la seguridad alimentaria institucional y familiar. Se enfatizó en la necesidad de vigilancia, higiene constante y educación permanente.

Registro fotográfico









REALIZADO Y EJECUTADO POR:					
NOMBRE:	Judith Patricia Reina Soto	**CARGO:**	Nutricionista Dietista	**FIRMA:**	
NOMBRE:	Andrea Contreras Marín	**CARGO:**	Nutricionista Dietista	**FIRMA:**	

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. __ /2025

Hora 8:30 Jornada am Fecha: 10/11/25 Contrato 11007062025 Talento Humano

Nombre	Unidad	Entidad/Tel contacto	Firma
Paola Venegas	Gran Britalia	3118647601	
Jenifer Contreras	Gran Britalia	3234607859	Jenifer C.
Nacns Gutierrez	Gran Britalia	3214568526	Nacns G
Luz Cadena	Gran Britalia	302 4528086	Luz Cadena
Luz Amparo Florez	Gran Britalia	3157738151	Luz Florez
Kaenth Junco	Gran Britalia	3228966614	Kaenth Junco
Ana Maria Barragan L.	Gran Britalia	3219905315	Ana Maria Barragán
Dendy Plaza	Gran Britalia	3027676982	Dendy Plaza
Juri Alexandra Garcia	Gran Britalia	3186669533	Juri Alexandra Garcia
JULIANA PATRICIA PEÑA	GRAN BRITALIA	3202428895	
Enske Rojas Aguilar	G.B. TRIUNFADORES	3213231356	
Elizabeth Páez Alarcón	Triunfadores	3223337619	
Martha Goitos	Triunfadores	3105827277	Martha Goitos
SOONER CHAVES	GRAN BRITALIA	3208053272	Sooner Chaves
Johana Tapiero	Gran britalia	3103656556	Johana Tapiero
Julie Stephany Sosa B.	Gran britalia	3103474759	Julie Sosa B.
Angela Cantillo M	Gran Britalia	3214207614	

Sede Administrativa Calle 95 No 68 F 24 Barrio La alborada Teléfonos: 6244700 - 4742288
Sucursal Cll. 57 Sur No 104-09 Bosa Santafé Teléfonos: 7741739 - 7534620
www.apdecolombia.com - direccion@apdecolombia.com