ACTA N° 245

FECHA: 30/09/2024

HORA: 2:37 p.m. 3:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Los Robles

TEMA: enfermedades transmitidas por alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. INNTRODUCCION
2. OBJETIVOS
3. DESARROLLO DEL TEMA
4. MATERIALES

1. INTRODUCCION

¿Qué son las enfermedades transmitidas 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.

2. OBJETIVOS:

- Conseguir que las auxiliares del servicio de alimentos identifiquen las enfermedades transmitidas por alimentos, y como se puede contribuir desde el servicio, para evitar su aparición.

3. DESARROLLO:

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 E

¿Cuántos tipos de ETA hay? Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas.

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

• 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.

¿Qué factores contribuyen a para que se produzca una ETA? Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) toxina(s) 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.

• 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.

¿Cuáles son los síntomas más frecuentes o comunes de las ETA?

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.

¿Cómo puedo prevenir las ETA? Para prevenir las ETA, el país está orientando sus acciones en dos puntos clave: CLAVE

1. Trabajar con todo el sector productivo e instituciones de control y demás actores intersectoriales, para mejorar la calidad de los alimentos desde su producción, hasta su consumo. CLAVE

2. Implementar medidas que fortalezcan la inocuidad de alimentos en todas las personas y comunidades, para ello puede consultar todo lo referente a “Inocuidad de Alimentos” en fuentes confiables (instituciones oficiales nacionales e internacionales)

CLAVE 3. Conocer y aplicar la normatividad sanitaria relacionada con los requisitos para procesar, preparar, almacenar y transportar alimentos y la información publicada por las

autoridades sanitarias como el Ministerio de Salud y Protección Social, Instituto Nacional de Salud e Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado los Robles	
Gloria Villalobos	Nutricionista	Comunidad de cuidado los Robles	

Anexos: listado de asistencia, registro fotográfico.

Elaboró: Gloria Angelica Villalobos Nutricionista.

Evidencia fotográfica acta 245





Acta 245

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Enfermedades transmitidas por alim 2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad C. Los Robles 3. Fecha y hora: 30-09-2024

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejéz

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	Yuly Cordoba	CC	1095130984	CC los Robles	Aux cocina	Contratista		3142964118	
2	Paola Barrera	CC	3525855	CC los Robles	Aux Cocina.	Contratista		3108373437	
3	Yesica Margarita Flores Garcia	CC	1073131080	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista		3115626753	
4	Delmer Ariza	CC	1023367589	CC los Robles	Gastronomo	Contratista		3015213266	
5									
6									
7									
8									
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 puede 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

Lina Cordoba Ramirez

① Que es eta.

② Cuales son los alimentos mas involucrados con los ETA

③ Como se evitan las ETA.

Solucion

① Enfermedades transmitidas por alimentos.

② los alimentos mas involucrados con las ETA son los de origen animal.

③ * Se evitan con una buena limpieza, desinfeccion para elaborar los alimentos.

* Por las Buenas practicas de manofactura

Teléfonos: 268 5330 - 268 5334

Ferretería Johe Ltda
Importadores de Ferretería para la Industria y el Comer

Scanned with CamScanner

ZAFIRA
Light curing composite

newstetic

Reimer Arizpe Pretes y Rosales

¿Que es ETA?

Enfermedades de Transmitida por alimentos

¿ cuales son los alimentos mas involucrado con las ETA?

los alimentos son carnes rojas y frias.

¿ como se evitan las ETA?

limpieza
separacion de alimentos
Alimentos en temperaturas adecuadas

Paola Bernal.

1 Que es ETA
2. Cuales son los alimentos mas involucrados en las ETA
3 Como se evitan las ETA.

RTA.

1 Enfermedad Transmitida por Alimentos.

2. Carnes Crudas.
   leche sin pasteurizar.
   Huevos crudos

3 * Separar alimentos crudos de alimentos cocidos.
  * Conservar cadena de frio en carnes crudas.

Scanned with CamScanner