ACTA N° 447

FECHA: Fusagasugá, 10 de marzo del 2022

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Comedor de empleados

TEMA: Enfermedades transmitidas por alimentos

ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Dar a conocer que son las enfermedades transmitidas por alimentos y las formas de prevenirla

Introducción: El personal manipulador de alimentos debe estar al tanto de lo que es una enfermedad transmitida por alimentos y los alimentos que son más susceptibles de ocasionarlas para de esta manera estar en la capacidad de entender la importancia de utilizar las diferentes estrategias que deben implementarse a fin de evitarlas.

Materiales: Computador, presentación power point, esferos, papel.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación con el pretest a fin de indagar los conocimientos previos acerca del tema.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	1	1
Heidy Ramos	2	0
Lucy Piza	2	0
Diana Rodriguez	0	2
Ruth Rico	2	0
Yennifer Moncada	0	2
Maria Morales	2	0

Se observa que el 28,6% de los asistentes responde de forma incorrecta a las preguntas acerca del tema que se va a tratar.

2. Posteriormente se da comienzo indicando que es una enfermedad transmitida por alimentos, que como su nombre lo indica son aquellas enfermedades que se producen al consumir alimentos o agua contaminados con microorganismos o sustancias químicas. Los signos más frecuentes son vómito, diarrea, dolor de estómago o dolores de cabeza horas después de haber consumido un alimento. Generalmente son pasajeras y suelen durar no más de dos días. Pero cuando se trata de población vulnerable como la que se maneja en el hogar, es decir persona mayor pueden llegar a ser severas dejando graves secuelas o produciendo la muerte.

Se explica que en caso de presentarse en una sola persona se llama, un caso de ETA, pero cuando son más personas se considera brote de ETA. Los alimentos

susceptibles de alterarse son todos aquellos que, por sus características bioquímicas, nivel de agua y su grado de acidez son altamente susceptibles, si no se manipulan y almacenan adecuadamente, convirtiéndose en una amenaza para la salud:

- Carnes de todo tipo y sus derivados
- Leche y derivados
- Pescado y derivados

Las ETA's más comunes y sus posibles causantes se resumen a continuación:

AGENTE QUE LA CAUSA	NOMBRE DE LA ETA	ALIMENTOS IMPLICADOS
Agentes bacterianos	Gastroenteritis por E. Coli Salmonellosis Botulismo	Agua Carnes, Huevos Conservas caseras, pescados
Agentes víricos	Hepatitis A	Mariscos, cualquier alimento contaminado por hepatitis y agua
Agentes parasitarios	Disenteria amibiana Infección por carne de res	Hortalizas y frutas crudas Carne cruda o no bien cocida de res o cerdo
Agentes Químicos	Intoxicación por plomo Intoxicación por estaño Intoxicación por nitrito	Ali. ó bebidas muy acidas preparadas en vasijas que contienen plomo Ali. ó bebidas muy acidas Carnes curadas

Las estrategias que deben implementarse a fin de evitarlas son:

- Recibo de alimentos: alimentos de almacenamiento en frio no se les puede interrumpir la cadena de frio, verificar transporte utilizando el formato visto en capacitación del mes pasado.
- Higiene del servicio de alimentos y de neveras
- Manipuladores de alimentos: Higiene de manos, uniforme completo y limpio

- Evitar la prolongada exposición al aire de los alimentos, por ejemplo, la sandía picada
- Se realiza especial énfasis en
    - Sistema PEPS indicando que la bodega debe encontrarse muy bien rotulados todos los productos, prestando atención a las primeras entradas puesto que estas son las que deben salir primero– verificar fechas de vencimiento – retirar todos los alimentos deteriorados en neveras – aquellos alimentos congelados que son descongelados no pueden volver a ser congelados.
    - CONTRAMUESTRAS: en primer lugar se explica que en caso de presentarse cualquier ETA, y más especialmente si se trata de un brote lo primero que va a entrar a evaluar cualquier ente de control es la alimentación, por tal motivo, **las muestras cumplen un papel muy importante** en el servicio de alimentos, estas, se deben tomar al principio del servido, deben cumplirse normas de higiene para su recolección, las bolsas deben estar limpias, estar debidamente marcadas y quedar bien selladas para su posterior almacenamiento, muestras frías se almacenan inmediatamente, mientras que las de comida caliente es necesario esperar a que se enfríen para ser guardadas, el container donde se guardan debe permanecer bien tapado y LIMPIO (tanto por dentro como por fuera). Las muestras se toman de absolutamente toda la comida que se entrega en el servicio. El no cumplir con la toma y almacenamiento de las contramuestras va a derivar en llamado de atención.

Posteriormente se indica que hacer en caso de ocurrencia:

- Tratamiento específico farmacológico dependiendo de exámenes
- Hidratación con suero oral en caso de presentarse diarrea y vómito a fin de evitar la deshidratación.

- Se debe llevar a la persona mayor al médico: fiebre de más de 38°, sangre en deposiciones, EDA por más de 3 días, vómitos prolongados

En el caso de un BROTE es importante:

- Reportar a la entidad de salud competente: número de personas afectadas y posibles alimentos
- Tener las respectivas muestras de los alimentos que debieron haber sido recolectadas con todas las medidas de higiene a fin de contaminarlas.

Finalmente se realiza cierre de la charla aplicando el postest.

1. Se realizan pre y post-test en donde se evidencian los siguientes resultados:

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	2	0
Heidy Ramos	2	0
Lucy Piza	2	0
Diana Rodriguez	2	0
Ruth Rico	2	0
Yennifer Moncada	2	0
Maria Morales	2	0

Según la tabla anterior se observa que el 100% de las asistentes identifican las acciones que se deben llevar a cabo en caso de que ocurra una ETA en la comunidad de cuidado, por lo anterior se puede deducir que la información fue adecuada y oportuna para mejorar los conocimientos de los asistentes.

7. Logros y dificultades: Las personas asistentes a la capacitación indican que la capacitación sobre ETAS fue muy buena para recordar la importancia de nuestro rol como parte del servicio de alimentos y manipular y almacenar de forma adecuada los alimentos a fin de prevenir cualquier enfermedad.

8. Se resuelven dudas de los asistentes.

9. **CONVOCATORIA.** Se propone una nueva reunión para el mes de abril del 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San José Jamaica	
Hna Elsa Edit Mendoza	Coordinadora	Hogar San José Jamaica	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y postest y planilla de asistencia.
Elaboró: Martha Giovanna Ramirez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA







ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Enfermedades Transmitidas por Alimentos Lugar: Comedor Fecha y hora: Marzo - 10 - 22 10:30 am - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Jessica Suarez	1072496086	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	—	3208364977	Jessica Suarez
2	[illegible]	1069744497	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3144525521	[illegible]
3	[illegible]	30977322	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Fogonero	—	3125871590	[illegible]
4	Diana Rodriguez	53118176	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	—	3142140888	Diana
5	Ruth Rico	52.375 732	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	— o —	3213100035	Ruth Rico
6	Yenifer Moncada	1072492849	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	— o —	3133489347	yenifer M
7	Maria Morales	1078828440	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Cocina	—	3234961935	Maria M
8	Giovanna Ramirez	52881685	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Nutricion	— o —	3233021643	
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				

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

Escaneado con CamScanner

PRE TEST

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Yenifer Moncada Ojeda

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

a. Empezar a dar suero oral

X. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

a. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

X Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Lucy Pino

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X. Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

X. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Diana Rodriguez

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

a. Empezar a dar suero oral

~~b.~~ Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

a. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

~~b.~~ Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Ruth Rico

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

~~a.~~ Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

~~a.~~ Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Heidy Pinto.

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

(a) Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

(a) Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Maria Morales.

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

(a) Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

(a) Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Jessica Suarez

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

a. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

X Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner

POS
TEST

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Diana Rodriguez

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X a. Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

X a. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

---

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Jenifer Mercado ojeda

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X a. Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

X a. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Ruth Rico

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X a. Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

X Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Flavio Morales.

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X a. Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

X Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Jessica Suarez

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

a. Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

a. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Jessica Suarez

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

X. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Lucy Mra

1. Si se presenta diarrea, Qué acciones se llevan a cabo?

X a. Empezar a dar suero oral

b. Llevar inmediatamente al médico

c. Suspender alimentación

2. Si se sospecha de un brote de ETA, que se debe hacer?

X a. Notificar inmediatamente a la entidad de salud

b. Guardar las envolturas de los alimentos preparados

c. Botar los alimentos sobrantes, antes que alguien se los coma y enferme

Scanned with CamScanner