ACTA N° 698

FECHA: Fusagasugá, 18 de agosto del 2022

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Comedor

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Plan de saneamiento básico: Limpieza y desinfección – áreas críticas y semicriticas

ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

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

Objetivo: Socializar al personal las generalidades de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Introducción: Se explica la importancia de la utilización de estrategias para evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Materiales: pretest, postest, presentación power point, esferos.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos y de servicios generales.
2. Se realiza pre-test a los participantes.
3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista y del técnico de saneamiento

Se dio inicio a la capacitación 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.

A continuación se socializa el tema del técnico ambiental:

Limpieza y Desinfección: La calidad en la prestación de servicios depende considerablemente de la limpieza y la desinfección de las instalaciones, equipos utilizados en la prestación de los servicios y, puestos de trabajo.

De acuerdo con la clasificación de áreas y de desinfección: la desinfección de bajo nivel (DBN) se recomienda para áreas no críticas, la desinfección de nivel intermedio (DNI) para las áreas semicríticas y áreas críticas; siendo la comunidad de cuidado hogar san José Saramita una institución en la que no se realizan procedimientos de alta complejidad se realiza limpieza y desinfección de nivel bajo e intermedio; dentro de sus procesos se utilizan instrumentos no críticos.

Las áreas se dividen de la siguiente manera:

Áreas Críticas: Son las áreas donde, por los procedimientos que se llevan a cabo, se presentan derrames de fluidos corporales y donde se realiza el lavado de material contaminado. En estas condiciones se incrementa las posibilidades de contraer una infección. En la comunidad de cuidado hogar san José Saramita se identifica las siguientes áreas dentro de esta clasificación:

- Lavandería.

- Almacenamiento Temporal de Residuos Sólidos.

- Área de lavado de material.

- Recipientes, canecas y carros recolectores de residuos.

Áreas Semicríticas: Son áreas que, por sus características, se puede permanecer prolongados periodos o pasar de manera transitoria, aumentando la exposición a infecciones. Dentro del Hogar se identifican las siguientes áreas:

- Terapia Física.

- Consultorios.

- Cuartos residentes.

- Área de preparación y distribución de alimentos.

- Pasillos.

- Baños.

Áreas no Críticas: Son aquellas áreas donde se presenta una baja presencia de residentes-pacientes, por ello la exposición a posibles infecciones es inferior a otras áreas. Estas condiciones se presentan en las siguientes áreas:

- Áreas administrativas.

- Salas de espera.

El conocimiento de las propiedades de los desinfectantes es fundamental para las distintas instituciones que hacen uso de estos, ya que la mala utilización de estos productos puede causar un aumento de costos, un mal proceso de desinfección o incluso, enfermedades por parte del personal que realiza el manejo de los químicos.

El uso de un desinfectante depende de las necesidades requeridas, pues sus propiedades son específicas para una superficie en particular o su funcionalidad puede ser afectada por otros factores, como es el caso del hipoclorito en presencia de materia orgánica.

Las enfermedades producidas por los desinfectantes son causadas usualmente por la mezcla de distintos productos químicos, los cuales, por su incompatibilidad genera distintos vapores que al inhalarlos pueden generar en personas sensibles enfermedades reactivas de vía aérea e incluso asma, por ello se recomienda la utilización de productos registrados y seguir las recomendaciones del fabricante.

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza pre-test y post-test en donde se evidencian los siguientes resultados:

No.	NOMBRE DEL TALLER	PRE - TEST		% CONOCIMIENTO PRE	BRECHA	POST - TEST		% CONOCIMIENTO POST	REDUCCIÓN BRECHA
		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS			PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS		
1	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
2	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
3	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
4	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
6	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
7	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
8	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
9	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
10	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
11	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
12	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
13	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
14	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
				37,50%	62,50%			100,00%	0,00%

Según la tabla anterior se observa que antes de la capacitación había una brecha de conocimiento de 62.5%, por lo anterior se puede deducir que la información fue adecuada y oportuna para mejorar los conocimientos de los asistentes. Con el pos test se evidencia una brecha de 0.0% lo cual indica que la capacitación fue clara y los asistentes entienden conceptos de forma adecuada.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Juan David Sánchez	Técnico ambiental	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y pos test y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez y Juan David Sánchez

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 2

Tema: BPM: Enfermedades Transmitidas por alimentos. y Plan de Saneamiento: Áreas criticas y semicriticas de limpieza y desinfección

Lugar: Comedor Empleados

Fecha y hora: 18/08/2022 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	Tatiana Hortia	1010101639	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.6		3012382282	Tatiana Hortia.
2	Wilma Acuña	1069753309	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Apredjiz sena		3209416110	Wilmer D.
3	INGRID CASTIBLANCO	1072895872	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.6		3144233775	INGRID
4	Juliana Molina	1069751452	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX. COCINA		3006414317	juliana M.
5	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A S G		3214319992	Gladys G
6	Nuvia Camargo	52473877	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A S G		3142471830	Nuvia
7	Jessica Suarez	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX COCINA		3208364977	JESSICA SUAREZ
8	Tatiana Casallas	1003671728	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G		3014237460	
9	Diana M Sarmiento	1069729136	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3228859	
10	Yulisy Ramirez	1069747681	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A-S-G		3101852952	
11	Lucia Parada	1096952694	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A S G.		3212241966	
12	Lucy pra	30972322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Recepcionista		3112587590	

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

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: 2 de 2

Tema: BPM: Enfermedades Transmitidas por alimentos
PSB: Áreas críticas y semicríticas de limpieza y desinfección

Lugar: Comedor empleados

Fecha y hora: 18/08/2022 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
13.	María Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3234967935	María M
14	Durani Torres	1069720416	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3103426642	Durani Torres
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de 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

Escaneado con CamScanner

QUE SIGNIFICA ETAS?
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS ✓

NOMBRE 2 ETAS CAUSADAS POR BACTERIAS?
BACTERIAS
SALMORELLA ✗

QUE ES AREA SEMI CRITICA?
EN LUGAR QUE TIENE MENOS RIESGO DE DESARROLLAR BACTERIAS ✗
QUE ES AREA CRITICA?
LUGAR QUE POR DICHOS ECHO MANTIENE CONTAMINADO POR PERSONAS CONTAMINADOS ✗
INEFID C.R 18-08-22

18-08-22 pre-test
Juliana Molina
1Que significa ETA? ✓
Enfermedades Transmitidas por alimentos
2-Nombre dos ETAS causadas por bacterias ✗
* Salmonella
3-Que es area Semicritica
una area menos de contener riesgos ✓
4-Que es una area crítica ✗

Santa Morales 18-8-22
Pre-test
① Que significa ETA ✓
Enfermedad Transmitida por Alimentos
② Nombre 2 ETAS causadas por bacterias ✗
salmonella.
Hongos.
③ Que es Area semicritica ✓
Es un area donde no tiene tanta contaminacion
④ Que es Area Critica
Es un area donde hay mas contaminacion (Sangre, heces, emesis, etc) ✓

Diana Sarmiento 18.08.22
pre-test
① Que significa. E.T.A. ✓
Enfermedades de trasmicion de Alimentos
② nombre dos etas causadas por bacterias ✗
* Samonella. "salmonera"
* hongos.
③ Que es area semicritica... ✓
. de riesgo pero no tan alto y se puede circular sin tanto problema pero con precaucion
④ Que es area Critica... ✓
* Lugar de alta contaminación y contagio. ejm donde se manejan. Sangre y hayan Vih y mas... - jeringas.
18-08-22 Wilmer Acosto

Luci pre 18-8-22 pretes
* que significa eta
- enfamedo transmitido por Alimentos ✓
* nombre dos etas causados por bacter
- salmoneb ✗
- ongos
* que es area semicritica
- es donde no hay tanta cantidad de Fluidos ✗
* que es una area critica
es donde hay todo clase de fluidos ✓

Pre-test
1- que significa ETA
Rta: enfermedades transmitidas por alimento ✓
2- nombre dos etas causadas por bacterias ✗
Rta: Salmonela,
3- que es area semicritica
Rta: es un area que no tiene tanto riesgo de desarrollar bacterias ✓
4- que es una area critica
Rta: donde esta mas contaminado de bacterias ✓

Escaneado con CamScanner

Durani Torres 18-8-22 Pre test

* ¿Que significa ETA?

*enfermedades Trasmitidas por Alimentos.

- Nombre 2 etas causadas por bacterias?

*Fiebre causada por bacteria.
Diarrea causada por bacteria/e infección

¿Que es Area semi critica?

*

¿Que es un Area critica?

Pretes: 18. 08. 22. ¡Lucia Parada!

1) Que se significa E T A
No Se.

2) Nombre 2 ETAS Causadas por Vacterias
No Se.

3) qué es areas criticas
Son todos aquellas donde encontramos más Fluidos

4) qué es una area Semicritica
son todas aquellas donde hay Menos Susiedad.

Tatiana Horta 18-08-2022 (pretest)

1) ¿Que es area semicritica?
2) ¿Area critica?

Rta:

1- un area critica es aquella en la que pueden evidenciarse algunos daños que no son tan graves.

2- area critica es aquella donde se evidencian estados en los que se necesitan de manera inmediata arreglo porque pueden generar daños o accidentes.

- que significa eta
- dos etas causadas por bacteras

PRETEX TATIANA CASILLAS 18-Agost-2022

QUE SIGNIFICA ETA?
Enfermedades transmitidas causadas por bacterias Alimentos

NOMBRE DOS ETAS CAUSADAS POR BACTERIAS?

Nose.

Que es AREA SEMICRITICA.?
son Aquellas donde hay menos Sociedad

QUE ES AREA CRITICA?
Son Aquellas donde hay mas Contaminacion de fluidos

Nuvia Camargo pretes 18/8-202

Que se significa eta

Enfermedades trasmitidas por alimenta

Nombre 2 eta causadas por bacterias

Que es una area critica
los baños

Que es una area semicritica
don de hay menos sucedad

Yulisa Romero pestest 18-08-2022

•Que se significa eta.

enfermedades trasmitra por alimentos

•nombre dos eta causada por bacterias

•Que es una area critica
los baños que se encuentra mucha contaminacion.

•Que es una area semicritica donde hay menos sociedad.

Escaneado con CamScanner

Jessica Suarez 18.08.22

pre test

1) Q significa ETA

Enfermedad trasmitado por alimentos ✓

2) nombre dos etas causadas por bacterias

salmonela ✗

1) Que es area semicritica

es donde no hay tanta contaminacion ✓

2) Que es area critica

es donde estan los residuos fluidos (popo, sangre ✓

18 08 22 Gladys Gonzalez

que se significo ETA protos

Enfermedades trasmitidas ✗

alimentos ✓

nobre 2 Eta causada ✗

bacterias alim ✗

que es area critica

un baño ✗

semicritica habitasiones

✗

Escaneado con CamScanner

POS TEST

Escaneado con CamScanner

Nuvia Camayo 18/8 2022
Post tart

Que se significa e tas
En fermedades trasmitidas por el mismo alimentos

Nombra 2 e tas causadas por bacterias:- vomito diarrea dolor de cabeza
E. coli - gastroenteritis - salmonelosis botulismo
- Que es una area critica
es donde se encuentra contaminacion de fluido

Qu es una area semicritica
es donde hay contaminación pero no con fluidos

18 08 22 Gladys Gonzalez
Postas

Que significa eta
En Fermedades prodifidas x alimentos

mombre dos eta causado por bacterias
Gasto enteritis y coli la salmonelosis y el botulismo

Que es una area critica
es el area critica de fluido y bacterias

Que es una area semicritica
es donde hay contaminacion no con fluido

18-08-22 Wilmer Pasta

Pos-test

1- Que significa ETA
Rta: enfermedades transmitidas por alimentos
2- Nombre 2 etas causadas por bacterias
Rta: Salmonelasis y ecoli, botulismo

3- Que es una area semicritica
Rta: es la cual por su caracteristicas se puede permanecer prolongado por periodos de tiempo y se extiende por algun tiempo
4- Que es una area critica
Rta: es una area donde se realizan procedimiento de fluidos corporales

Diana Sarmiento 18-08-22
post-test.

(i) Que significa ETA
* enfermedades transmitidos por alimentos

(ii) nombre dos ETAS causados por bacterias
* Gastroenteritis. E Coli,
* Salmonelosis

(iii) Que es area semicritica
son lugares transitorios y se realizan actividades.

(iv) Que es area Critica
la cual por sus caracteristicas pueden permacer prolongado exponiendose al alto riesgo. denome de fluidos.

POSTEX TATIANA CASALINS 18-AGOST-202-

QUE SIGNIFICA ETA?
ENFERMEDADES TRASMITIDAS CAUSADAS POR ALIMENTOS

NOMBRE DOS ETAS CAUSADAS POR BACTERIAS?
.Deatrea
.Vomito
.E COLi
.Salbonelosis .Botulismo

QUE ES UNA AREA SEMICRITICA?
es la cual por sus caracteristicas pueden permanecer prolongadas

QUE ES AREA CRITICA?
son areas donde se realizan actividades o procedimientos donde se depositan los residuos

Tatiana Hurtado 18-08-2022
post tes.

① E. T. A
Enfermedade trasmitidas por alimentos

② E-COLI
-Bacteria que produce gastroenteritis
-infeccion vias urinarias.
- SALMONELOSIS
- Botulismo

③ todos los actividades donde hay un tipo de bacteria que se trasmite ejemplo baños - alcobas. - enfermeira.

④ semicritica pude permanecer prolongadas periodos de tiempo ejemplo oficinas comunes

Escaneado con CamScanner

Leydi Mila 18.8.22 postes

*que significa ETA
enfermedades por Alimentos
- Trasmitido

*Nombre dos ETA causados por bacterias
Ecoli E. coli - Botulismo
Salmonbsi

* Que es una area semicritica
- es la cual por caracteristicas no hay tantas infecciones

*que es una area critica
- es una area donde se realizan procesos de fluidos

Yuleisy Romero ~~Pactes~~ postes

Que se significi eta
enfermedades tranmitidas
por alimentos

nombre dos eta causade por
bacterias gastrotoritis., Coli
salmonelosis, botulismo
area es una Critica
- Es donde se encuentra
contaminacion de fluidos y bacteria
Que es una area semicritica
- Es donde no contaminacion pero
no con fluidos

18-08-22 Pos-test
Juliana Roland

1- Que significa ETA?
enfermedades transmitidas por
alimentos
2- Nombre dos ETAS causa
por bacterias
Ecoli
Salmonelosis
Botulismo
3- Que es una area semicritica
es la cual por sus caracteristicas
pueden prolongados y se exta
de a infecciones
4- Que es una area critica
procedimientos que llevan dem-
cios de fluidos corporales

Auxiliares 18-8-22

Past-test

① Que significa ETA
Enfermedades Transmitidas por Alimentos

② Nombre 2 ETAS causadas por bacterias
· E. Coli
· Salmonellosis

③ Que es Area semicritica
Es la cual por sus caracteristicas pueden permanecer periodos de tiempo sin contaminacion.

④ Que es Area critica = son areas
Donde se realizan actividades donde se tienen mas contacto con fluidos corporales o agentes contaminantes.

1 POR JEL *

QUE SIGNIFICA ETA?
ENFERMEDADES TRASMITIDAS
POR ALIMENTOS

2 NOMBRE 2 ETAS CAUSADAS
POR BACTERIAS
BOMITO, ECOLI, SALMONENOSIS
BOTULISMO

3 QUE ES SEMI CRITICA
ES LA CUAL POR SU CARACTERISTICAS
PUEDEN PERMANER

4 QUE ES UNA CRITICA
SE PRESENTA DERRAME DE FLUIDOS
CONTAMINADOS

Postes: 18. 08. 22. ¡Toda Parada!

① Que Significa ETA
RTA Enfermedades trasmitidas Por Alimentos.

② Nombre 2 ETAS causas por (Bacterias) Alimentos
RTA Ecoli, Salmonelosis, Botulismo

③ Qué es area Semicritica
RTA Es aquella donde no encontra mos tanta Suciedad.

④ Qué es area Critica.
RTA Es toda aquella donde encontramos todo tipo de Fluidos Corporales

Escaneado con CamScanner

① Urani Torres. 18-8-22
poss test.

¿Que significa ETA?
Enfermedades ~~Causadas~~ por
*Alimentos. Trasmitidas

¿Nombre 2 etas causadas por bacterias?
bomito, dolor de cabeza,
① Diarrea.
*E. coli, salmonelosis, botulismo

¿Que es Area semi critica?
~~① Donde se realiza~~.
*Es la cual se puede permanecer Prolongados.

¿Que es una Area critica?
Es un area donde se realiza procedimientos, carros recolectores de

Jessica suarez 18.08.22
Post-test

① Q. significa ETA
enfermeda trasmitida por alimentos

② nombre dos etas causadas por bacterias
E.coli - salmonellosis

③ Que es area semi critica
es donde se realizan ~~b~~ actividades de periodos de tiempos y se estiende sin contaminacios

4 Que es area critica

es donde se realizan procedimientos dode se presentan derrames de fluidos

Escaneado con CamScanner