ACTA N° 09

FECHA: Fusagasugá, 15 de enero del 2024

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: Enfermedades Transmitidas por Alimentos

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 las BPM

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.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
María Morales	2	0
Lucy Piza	2	0

Lina Becerra	0	2
Sandra Farfán	0	2
Andrea Cortes	0	2

3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista

Se dio inicio a la capacitación con una presentación power point donde se explica términos básicos:

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.

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza post-test en donde se evidencia que en general las participantes mejoran sus saberes con la capacitación impartida.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
María Morales	2	0
Lucy Piza	2	0
Lina Becerra	2	0
Sandra Farfán	2	0
Andrea Cortes	2	0

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	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

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



PRE

TEST

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
PRE TEST

NOMBRE Andrea Cates FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

No se

1. Que significa PEPS y para que sirve?

No se

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
PRE TEST

NOMBRE Lina Becerra FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

No se

1. Que significa PEPS y para que sirve?

Primero entrada, Primera salida

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
PRE TEST

NOMBRE Sandra Tafur FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

Eta Significa

1. Que significa PEPS y para que sirve?

las Pe.PS es Primeras entradas y primeras Salidas.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
PRE TEST

NOMBRE Yeny Morales FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

Enfermedad Trasmitida por Alimentos

1. Que significa PEPS y para que sirve?

Primeras Entradas Primeras Salidas y Sirve para la buena rotacion de los abarrotes, carnicos y Frutas y Verduras para que no se dañe y no se vensan.

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

PRE TEST

NOMBRE Luz Ale FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

Enfermedad trapsmitido por alimentos

1. Que significa PEPS y para que sirve?

lo que primero ingreso primero sale / los primeros fechas a vencersen

Powered by CamScanner

POS

TEST

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
POS TEST

NOMBRE Lina Becerra FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

Enfermedad transmitida por alimento

1. Que significa PEPS y para que sirve?

Primeras entradas, primeras salidas para evitar que se pierdan alimentos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
POS TEST

NOMBRE Sandra Farfan FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

- Enfermedad transmitida por Alimentos algunos enfermedades son Hepatitis A. Ecolisis. y Salmonelosis.

1. Que significa PEPS y para que sirve?

Primeras entradas Primeras Salidas. Para evitar q' se vensan los alimentos. Organizacion de los alimentos con rrotacion de los mismos.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
POS TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

enfermedad trasmitidas por alimentos
- Ejemplo: EPB...

1. Que significa PEPS y para que sirve?

primeras entradas primeras salidas
- para evitar que se vensan los productos
- para tener cada la despensa

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
POS TEST

NOMBRE Andrea Cotes FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

Enfermedad transmitida por alimentos
- Hepatitis A
- Ecoli

1. Que significa PEPS y para que sirve?

Primeras Entradas - Primeras Salidas
- para evitar que se vinsan productos
- para evitar una enfermedad transmitida por alimentos
- Orden

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

POS TEST

NOMBRE María Morales FECHA 15/01/2024

1. Qué significa ETA?

Enfermedad Trasmitidas por alimentos

1. Que significa PEPS y para que sirve?

Primeras Entradas Primeras salidas.

- Para evitar desperdicios de Alimentos
- Para evitar una ETA
- Para tener un Orden en la alacena.

Powered by CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023803 - 14/09/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: BPM: Enfermedades Transmitidas por Alimentos 2. Lugar: CCC Hogar San José Saramita 3. Fecha y hora: 15/01/2024 10:30am - 11:30am

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Yuly Mo	30972322	CCC Hogar San José Saramita	Tecnologa gastronomia	Contratista		3112383390	
2	Maria Morales	1078828440	CCC Hogar San José saramita	Operario de cocina	contratista		3234967935	Maria M
3	Lina Beresa	3118287585	CCC Hogar San José Saramita	Operario de cocina	contratista		3118287585	Lina B.
4	Andrea Cortes	1069754458	CCC Hogar San José Saramita	Operario de cocina	contratista		3118713492	Andrea Cortes.
5	Sandra. Farfan	53930716	CCC Hogar San José Saramita	Operario de Cocina	Contratista		3204171514	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

Powered by CamScanner