ACTA Nº 373 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2022

FECHA: Cajicá, marzo, 31 de 2022.

HORA: 02:31 p.m. – 03:07 p.m.

LUGAR: Hogar Clarita Santos Cajicá

TEMA: Tipos de microorganismos en la contaminación alimentaria.

ASISTENTES: Karen Gaeth Hennig (responsable de la actividad), Sor Ana Inés Rincón Barbosa (coordinador responsable de la unidad operativa).

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación Tipos de microorganismos en la contaminación alimentaria.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

   Reconocer los diferentes microorganismos, factores intrínsecos y extrínsecos que influyen en la contaminación de los alimentos.

2. INTRODUCCIÓN:

   Los microorganismos son seres vivos microscópicos capaces de desarrollarse y multiplicarse en un medio que reúna las condiciones adecuadas. Se hallan en el suelo, en las plantas, en el aire, en los organismos vivos o en el agua. Los alimentos constituyen un medio idóneo porque les proveen de los nutrientes y la humedad que necesitan para crecer.

Las bacterias patogénicas, generalmente, son las causantes de ETA. Es normal encontrar células viables de esos microorganismos en gran parte de los alimentos crudos. El almacenaje y manipulación inadecuados de esos alimentos pueden determinar un número significativamente más grande de microorganismos antes de la cocción, poniendo en riesgo la inocuidad del alimento y la salud del consumidor. Pese a que los alimentos crudos ofrecen más riesgos, los cocidos también proveen un medio fértil para el crecimiento rápido de microorganismos, si no se manipulan y almacenan adecuadamente.

7. CAPACITACIÓN TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

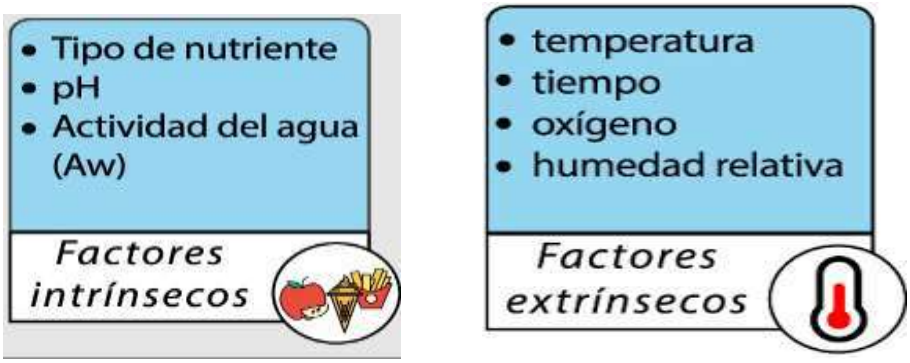
El día 23 de febrero se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar y se realizó el respectivo pretest. Se desarrolló la capacitación mediante la lectura y socialización de diferentes noticias de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, en donde se pudieron identificar los microorganismos y alimentos contaminados. Los cinco microbios principales que causan enfermedades por alimentos ingeridos son:

- Norovirus
- Salmonella
- Clostridium perfringens
- Campylobacter
- Staphylococcus aureus

Otros microorganismos no causan tantas enfermedades, pero cuando las producen, estas afecciones tienen más probabilidades de requerir hospitalización, como son:

- Clostridium botulinum (botulismo)
- Listeria
- Escherichia coli
- Vibrio

Igualmente, se presentaron los factores que influyen en la contaminación alimentaria:



Finalmente, como refuerzo de lo aprendido se realizó el postest, incluyendo los factores intrínsecos que contribuyen a la contaminación alimentaria.

3. MATERIALES A UTILIZAR:

   Espacio para el desarrollo de la actividad, computador, infografías, planilla de asistencia, pre y postest.

4. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	04/2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karen Gaeth Hennig	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	Karen Gaeth Hennig
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	Sor Ana Inés Rincón Barbosa

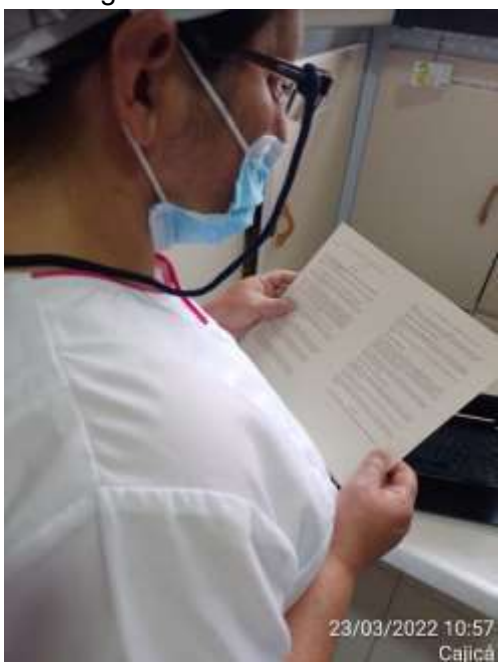
5. ANEXOS: Listado de asistencia.
   Evidencia fotográfica.
   Pretest y postest.

Elaboró:

Karen Gaeth Hennig

Nutricionista Dietista MND 06897

Evidencia fotográfica.





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: Tipos de microorganismos en la contaminación alimentaria Lugar: Hogar clarita Santos Cajicá Fecha y hora: 23/03/2022 10:40a.m

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Alcenira Algiñan	3146410	HCS	Cocinera	—	3132129891	
2	Olga Diaz	22-545.318	H.C.S	Aux. cocina	—	312 3760045	
3	Jhoby Zabala	12113246	HCS	aux cocina	—	3224372232	Jhoby
4	Daindy Pinilla	131826694	HCS	aux. Cocina	—	3173021316	
5	Carmenza Pinz	35250662	HCS	cocinu	—	3123706609	

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.

TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

Nombre: Fiorella Zabala Fecha: 23/03/22 5/5

PRETEST

LEA EL SIGUIENTE TEXTO, IDENTIFIQUE Y SUBRAYE EL MICROORGANISMO Y EL ALIMENTO CONTAMINADO

¿Qué es la listeria? Esto es lo que necesitas saber sobre la bacteria que te puede enfermar

Los estudios sugieren que hasta el 10% de los humanos pueden ser portadores.

Luego de que los medios informarán que recientemente dos personas murieron por un brote de listeria relacionado con ensaladas empaquetadas de Dole. Aquí, todo lo que debes saber sobre esta bacteria.

"La listeria es un organismo que puede causar infecciones graves y, en ocasiones, fatales en niños pequeños, personas frágiles o de edad avanzada y otras personas con sistemas inmunitarios debilitados", dijo la Dirección de Medicinas y Alimentos de EE.UU. (FDA, por sus siglas en inglés) en un comunicado. "Los individuos sanos pueden sufrir síntomas a corto plazo, como fiebre alta, dolores de cabeza severos, rigidez, náuseas, dolor abdominal y diarrea. La infección por listeria puede causar abortos involuntarios y muertes fetales entre las mujeres embarazadas".

Esto es lo que necesitas saber sobre **la bacteria** y qué sucede si la contraes:

Listeria monocytogenes es **una bacteria que es resistente** al calor y al frío extremos. Esta bacteria es patógena, lo que significa que es infecciosa para los humanos, causando la enfermedad de listeriosis.

¿De dónde viene la listeria?

La listeria se encuentra en el suelo, el agua y los intestinos de algunos animales. Pero la mayoría de los animales que la padecen no muestran síntomas, así que **la bacteria** puede transferirse a alimentos crudos como productos lácteos sin pasteurizar, verduras crudas y carnes crudas.

Pero a diferencia de otros tipos de bacterias, la listeria aún puede crecer en las bajas temperaturas de un refrigerador. Y cuando la listeria se adentra en el ambiente de una fábrica, puede vivir durante varios años, dice la Dirección de Medicinas y Alimentos de EE.UU., FDA, por sus siglas en inglés.

¿Quién está más en riesgo?

La listeriosis afecta principalmente a ancianos, mujeres embarazadas, recién nacidos y personas con sistemas inmunitarios debilitados. En Estados Unidos, aproximadamente 1.600 personas se enferman gravemente cada año. Y alrededor de 16% de esas enfermedades resultan en la muerte.

TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

Nombre: Fecha:

Las infecciones cervicales causadas por listeriosis en mujeres embarazadas pueden provocar un aborto espontáneo durante el segundo o tercer trimestre o muerte fetal.

¿Cuáles son los síntomas de la listeriosis?

Los primeros síntomas de la **listeriosis** son similares a los de la gripe con náuseas, dolores musculares y fiebre alta. También pueden aparecer síntomas gastrointestinales, como diarrea.

Pero se desconoce el tiempo transcurrido entre la infección y la aparición de los síntomas.

¿Cómo puedes protegerte?

Las recomendaciones para mantener los alimentos a salvo de la listeria son similares a las que se usan para protegerse contra otras enfermedades transmitidas por los alimentos. Recuerda cocinar la carne a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) y lavar todas las verduras y frutas crudas.

Mantén tu refrigerador a menos de 4,4 grados centígrados y come las sobras dentro de tres o cuatro días, dicen los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés).

¿Qué tan común es la infección por listeria?

Alrededor de 800 casos de infección por listeria se diagnostican cada año en Estados Unidos, junto con tres o cuatro brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con listeria.

En 1998 se produjo un brote de listeria por salchichas y fiambres contaminados, que causó la muerte de 21 personas.

Entre 1998 y junio de 2009, la Base de Datos en Línea de Brotes Transmitidos por Alimentos, que pertenece a los CDC, reportó 48 muertes por enfermedades causadas por listeria.

POSTEST

¿Qué factores intrínsecos influyen en la contaminación de los alimentos?

- Actividad de agua
- pH
- Tipo de nutriente

TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

5/5 Nombre: olga Rúa Fecha: 23/03/2022

PRETEST

LEA EL SIGUIENTE TEXTO, IDENTIFIQUE Y SUBRAYE EL MICROORGANISMO Y EL ALIMENTO CONTAMINADO

El Huila notificó el primer brote de enfermedad transmitida por alimentos durante la temporada navideña

Neiva, 14 de diciembre de 2021. Desde el 1 de diciembre y hasta el 15 de enero de 2022 el departamento del Huila realizará vigilancia epidemiológica intensificada para los eventos de enfermedades transmitidas por alimentos - ETA, con motivo de la masiva preparación y comercialización de platos típicos de la temporada decembrina.

Es importante destacar que durante la cena de navidad y año nuevo muchas familias acostumbran consumir productos cárnicos o embutidos como el pollo relleno, pavo relleno, perniles de cerdo, productos que requieren mantener cadena de frío y que de no ser consumidos con prontitud pueden representar riesgo para la salud.

"A la fecha se ha notificado un brote de enfermedad transmitida por alimentos - ETA, afectando a tres integrantes de una familia, quienes se intoxicaron por ingerir alimentos cuya fecha límite de consumo estaba vencida" informó Eduardo Mahecha Reyes, profesional de apoyo en Vigilancia Epidemiológica de la Secretaría de Salud Departamental.

Se recomienda comprar los productos en sitios que garanticen el cumplimiento de buenas prácticas higiénicas, como el lavado de manos antes y después de manipular los alimentos, así como espacios aseados y condiciones óptimas de salubridad.

"Generalmente las personas que resultan intoxicadas por alimentos refieren síntomas como la diarrea, vómito, dolor abdominal, y si el caso es en menores de 5 años representan una alerta por cuanto debe consultarse de inmediato al servicio médico y mantener una buena hidratación después de cada deposición" agregó Mahecha Reyes.

Si se tiene la sospecha de una intoxicación por alimentos, se debe empacar la muestra del alimento causante de la reacción y entregarlo para el respectivo análisis que permita determinar cuál fue el microorganismo causante de la intoxicación.

En el departamento del Huila se han presentado casos de enfermedades transmitidas por alimentos, que al momento de procesar muestras arrojan presencia de Escherichia Coli, bacteria que se encuentra en el tracto intestinal de las ´personas.

Para prevenir este tipo de situaciones se recomienda realizar un correcto lavado de manos con agua y jabón antes y después de usar el baño, antes y después de comer, antes y después de manipular y preparar los alimentos.

POSTEST

¿Qué factores intrínsecos influyen en la contaminación de los alimentos?

- temperatura.
- tiempo
- oxigeno
- Humedad relativa.

5/5

TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

Nombre: Carmenza Palacios Fecha: 23/03/2022

PRETEST

LEA EL SIGUIENTE TEXTO, IDENTIFIQUE Y SUBRAYE EL MICROORGANISMO Y EL ALIMENTO CONTAMINADO

Estos son los síntomas de la giardiasis, una enfermedad diarreica que se contrae por beber agua contaminada

¿Qué es la giardiasis y cuáles son sus causas?

La giardiasis es una de estas enfermedades diarreicas, concretamente la provocada por la infección por el protozoo ***Giardia lamblia***. Está presente actualmente en todo el mundo, y es la principal enfermedad transmitida por el agua en algunos países desarrollados como Estados Unidos, pero es especialmente prevalente en zonas con menos recursos en los que las infraestructuras del agua están menos controladas.

De hecho, el parásito se encuentra no sólo en aguas rurales (lagos, arroyos...) sino también en **suministros públicos de agua**, en piscinas, jacuzzis y pozos.

La infección por giardia puede contraerse por consumir alimentos o agua contaminada, pero también por el **contacto persona a persona** (especialmente si hay una higiene de manos deficiente) e incluso por vía sexual (concretamente, a través del sexo anal).

¿Cuáles son sus síntomas?

No todas las personas que contraen el patógeno desarrollan el cuadro sintomático, pero sí es cierto que las personas portadoras todavía pueden **contagiárselo a otras a través de las heces.**

Cuando sí que hay sintomatología presente, suele consistir en **diarrea** líquida con olor desagradable, fatiga, cólicos estomacales, hinchazón, gases, náuseas y pérdida notable de peso.

Un aspecto que resulta característico de la giardiasis es que el cuadro clínico **tiene una duración bastante larga**, entre dos y seis semanas, que además en algunos casos puede incluso alargarse más allá de ese plazo o volverse recurrente.

¿Cómo se trata?

Existen varios medicamentos que son efectivos en el tratamiento contra la enfermedad, que deben aplicarse cuando se detecte el parásito aunque el paciente no presente síntomas, en este último caso para **limitar la transmisión.**

Por ejemplo, el Metronidazol (comercializado también bajo la marca Flagyl), el Tinidazol (Tindamax) y Nitrazoxanida. Hay que destacar, no obstante, que todos ellos pueden **provocar diversos efectos secundarios**, por lo que es importante que un médico valore cada caso a fin de prescribir el más adecuado.

Junto a ello, según el grado de gravedad de los síntomas, puede ser necesario **aplicar ciertas medidas de soporte al paciente**, como reposición de líquidos para evitar una posible deshidratación.

POSTEST

¿Qué factores intrínsecos influyen en la contaminación de los alimentos?

actividad de agua

pH y tipo de nutrientes

TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA. 5/5

Nombre: Daindy Del Valle Ruela Rios Fecha: 23-03-2022

PRETEST

LEA EL SIGUIENTE TEXTO, IDENTIFIQUE Y SUBRAYE EL MICROORGANISMO Y EL ALIMENTO CONTAMINADO

Botulismo: pautas para cuidarse de las enfermedades transmitidas por alimentos. Dos hermanas se intoxicaron tras ingerir comida del restaurante La Tacita de Boedo y disparó las consultas sobre de qué se trata la enfermedad y cómo se la previene. Consejos para que la comida no nos enferme.Tras conocerse que dos hermanas del barrio porteño de Boedo se enfermaron de botulismo hace un mes tras haber pedido un delivery del tradicional restaurante La Tacita, y en el marco de la campaña "No comprometas tu salud", el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) recordó que resulta fundamental tener en cuenta los hábitos de higiene al manipular y consumir alimentos para evitar que afecten la salud de las personas consumidoras.

"Es necesario estar atentos para evitar descuidos. Muchas veces contamos con la información, pero a la hora de cocinar, nos olvidamos de aplicarlos", afirmó Andrea Calzetta Resio, técnica del área de Inocuidad del Senasa.

El botulismo es una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) que se clasifica como intoxicación, ya que la toxina botulínica es la que causa la enfermedad cuando una persona ingiere alimentos contaminados con la misma. En general, los alimentos implicados en brotes de la enfermedad tienen nutrientes suficientes para permitir el desarrollo del *Clostridium botulinum*; como esta bacteria es un habitante normal de la tierra, está diseminada ampliamente en la naturaleza y cuenta con factores de resistencia que hacen que el microorganismo sea muy resistente a las altas temperaturas, la baja humedad, al secado incluso y a varios tratamientos de conservación que otras bacterias no resistirían. Por eso, los alimentos que enferman son aquellos donde ocurrió el desarrollo de la bacteria por falta de higiene, manejo inadecuado de la temperatura de elaboración y conservación o uso inadecuado de otros factores –como la acidificación, entre otros–.

El caso más emblemático de alimentos implicados en la intoxicación corresponde a aquellos envasados y esterilizados por técnicas deficientes, principalmente de origen vegetal –como espárragos, palmitos, aceites saborizados– y también productos de origen animal –como los embutidos secos–. Por eso, al momento del consumo de conservas y chacinados, las personas deben optar por un producto elaborado comercialmente, que cuente con todas las aprobaciones de las autoridades sanitarias correspondientes. Adoptar estos cuidados resulta clave para consumir alimentos inocuos que atraviesan los procesos de fiscalización relacionados con su elaboración mediante las buenas prácticas de manufactura.

POSTEST

¿Qué factores intrínsecos influyen en la contaminación de los alimentos?

- PH
- Actividad de agua
- Tipo de nutrientes. ✓

515

TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

Nombre: Aldemar Estupiñan Fecha: 23/03/2022

PRETEST

LEA EL SIGUIENTE TEXTO, IDENTIFIQUE Y SUBRAYE EL MICROORGANISMO Y EL ALIMENTO CONTAMINADO

PAE: detectan posibles casos de enfermedades transmitidas por alimentos en cinco departamentos

El llamado es para que las 96 entidades territoriales certificadas del país fortalezcan sus medidas preventivas y de verificación para mitigar o evitar riesgos de salud

En lo que va corrido de este año escolar, en Boyacá, Antioquia, Risaralda, Cundinamarca y Meta se han reportado posibles brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en comidas entregadas por el Plan de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional (MEN), a través de su Unidad de Alimentos para Aprender (UAPA), y el Ministerio de Salud (MinSalud) están haciendo el seguimiento de los casos y algunos de los menores afectados se han sometido a análisis médicos.

Se indicó que el primer posible caso de ETA se detectó el pasado 28 de febrero en Boyacá. Al hacer las investigaciones preliminares, el personal de salud que atendió al afectado determinó que el caso podría estar relacionado a un alimento proporcionado por el PAE, por eso contactaron a MinSalud. De inmediato, el Centro Nacional de Enlace (CNE), adscrito a la mencionada cartera, realizó los análisis pertinentes y notificó a UAPA.

Al investigar a fondo, la Unidad de Alimentos para Aprender encontró casos preocupantes, sobre todo en Boyacá. Según la dependencia del Ministerio de Educación, ni siquiera en un año se reportan tantos casos de ETA como los que se han conocido en solo las últimas dos semanas.

"Es una situación que sorprende y preocupa por el número de alertas prácticamente simultáneas en una misma entidad territorial certificada, en tan solo un mes, cuando en ni siquiera todo un año se alcanza ese número de reportes", aseguró Juan Carlos Martínez Martín, director de la Unidad de Alimentos para Aprender (UAPA), este 15 de marzo en dialogo con RCN Mundo

Se detalló que son cinco municipios en Boyacá donde se han detectado los casos de ETA: Paipa, Sáchica, Belén, Soatá y Socotá. De acuerdo a los informes epidemiológicos emitidos, las causas de los contagios estarían relacionadas con una bacteria conocida como Bacillus Cereus, presente en la leche en polvo entera Nutralac, que se suministró a través del PAE.

La Unidad Escolar de Alimentos aseguró que en Boyacá han habido irregularidades desde el año pasado con el funcionamiento del PAE, entre ellos la calidad de los productos entregados. En particular, a la leche de Nutralac entregada no se le hicieron las pruebas, que se deben en conjunto con el Instituto Nacional de Vigilancia de

TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

Nombre: Fecha:

Medicamentos y Alimentos (Invima), y por eso ahora aparecen estos problemas de menores con ETA.

Cabe anotar que además de los mencionados municipios en Boyacá, el problema también se reporta en Caparrapí (Cundinamarca), Risaralda (Pereira), Castilla La Nueva (Meta) y en Caucasia (Antioquia). En este último no se cumplieron las normas establecidas para la prestación del PAE.

"Allí encontramos que se estaba entregando un alimento, queso, que no estaba rotulado, que no contaba ni control sanitario, ni con las condiciones exigidas por el programa y es por eso que estamos ya investigando el por qué se saltaron la norma", señaló Martínez

El funcionario aseguró que el MEN, a través de la Unidad de Alimentos Escolares, ya está haciendo seguimiento en los lugares donde hay casos o posibles casos de ETA. Así mismo, se está trabajando para que a nivel nacional se aumenten los estándares de calidad de los alimentos entregados a través del PAE.

El llamado es para que las 96 entidades territoriales certificadas del país fortalezcan sus medidas preventivas y de verificación para mitigar o evitar riesgos de salud. Se indicó no solo hacer control al PAE, sino también a los puestos de venta de alimentos ubicados cerca a los colegios.

"Lo hallado en esta zona hay que analizarlo porque es muy preocupante, pero en estos casos, es necesario contemplar también la ingesta de productos adquiridos en expendios ambulantes, tiendas escolares, comercios cercanos a la institución educativa y residencia de los estudiantes, y los que corresponden al complemento alimentario del PAE", sostuvo el director de la UAPA.

POSTEST

¿Qué factores intrínsecos influyen en la contaminación de los alimentos?

- aqua aw
- P.h
- Nutrientes