ACTA Nº 877 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS - 2023

FECHA: Cajicá, marzo 7 de 2023.

HORA: 02:30 p.m. – 03:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Enfermedades transmitidas por alimentos.

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado
Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación en enfermedades transmitidas por alimentos.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. **Objetivo:**
   Asegurar y mantener la calidad de los alimentos teniendo en cuenta su conservación en seco, refrigeración, congelación y cocción de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos, para su posterior servido.

2. **Introducción:**
   Muchos microbios diferentes que causan enfermedades pueden contaminar los alimentos, por lo que existen muchas infecciones distintas que son transmitidas por los alimentos (llamadas también “enfermedades transmitidas por los alimentos” o “intoxicaciones alimentarias”). Los investigadores han identificado mas de 250 enfermedades transmitidas por alimentos, la mayoría de ellas son infecciones producidas por una variedad de bacterias, virus y parásitos. Las toxinas y las sustancias químicas dañinas también pueden contaminar los alimentos y causar

enfermedades transmitidas por alimentos.

3. **Capacitación buenas prácticas en el servido de los alimentos.**
El día 7 de marzo se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar y se realizó el respectivo pretest. Se procede a la explicación del tema y los síntomas comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos que son náuseas, vómitos, cólicos estomacales y diarrea. Sin embargo, los síntomas pueden ser diferentes entre los distintos tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los síntomas a veces pueden ser graves, y algunas de estas enfermedades pueden incluso ser mortales.
Aunque cualquier persona puede contraer una enfermedad transmitida por los alimentos, hay quienes tienen más probabilidades de presentar una. Estos grupos incluyen:

- ✓ Adultos mayores
- ✓ Niños pequeños
- ✓ Personas con el sistema inmunitario debilitado a causa de afecciones como diabetes, enfermedad del hígado, enfermedad del riñón, trasplante de órganos, o VIH/sida, o de haber recibido tratamientos de quimioterapia o radiación
- ✓ Mujeres embarazadas

La mayoría de las personas con una enfermedad transmitida por los alimentos mejora sin tratamiento médico, pero quienes tengan síntomas graves deben ver a su médico.
Los cinco microbios principales que causan enfermedades por alimentos ingeridos en los Estados Unidos son:

1. Norovirus
2. Salmonella
3. Clostridium Perfringens
4. Campylobacter
5. Staphylococcus aureus

Otros microbios no causan tantas enfermedades, pero cuando las producen, estas afecciones tienen más probabilidades de requerir hospitalización. Esos microbios incluyen:

- ✓ Clostridium Botulinum
- ✓ Listeria

- ✓ Escherichia Coli
- ✓ Vibrio

Es importante siempre asegurar y mantener la calidad de los alimentos teniendo en cuenta su conservación en seco, refrigeración, congelación y cocción de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura. Finalmente se realiza resolución de dudas e inquietudes y se realiza el postest.

4. Materiales a utilizar:

Espacio para el desarrollo de la actividad, computador, planilla de asistencia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	03/2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	

Elaboró:
Yamile Andrea Viana Osorio
Nutricionista Dietista
MND 03259

6. **Anexos:** Listado de asistencia, evidencia fotográfica, pretest y postest.

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: Capacitación: Enfermedades Transmitidas por Alimentos Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos Fecha y hora: 7 Marzo 2023 2:30pm - 3:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Dalys Cardozo Mieles	24-246-950	CCC Clarita Santos	Aux. cocina	———	310 726-940	Dalys Cardozo
2	Olga Ruiz	22-545-318	comunidad de cuidados Hogar clarita santos	Aux. cocina	———	312 3760045	Olga R.
3	Carmenza	35250662	comunidad de cuidado Hogar clarita santos	cosind	———	3123406009	Carmenza
4	Aldemar Espinosa F	3146.416	C.C.C. Hogar clarita santos	Cocinero	alderompa@hotmail.com	3132514893	
5	Olga Patricia Garzón	35416880	C.C.C Hogar clarita sat	AUX COCINA	———	3133744129	Olga Patricia Garzón
6	Yamile Andrea Viana O	43256738	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	Nutricionista	yamviana@gmail.com	3163094964	

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.

PRETEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		✓
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		✓
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		✓
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		✓
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		✓

POSTEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		✓
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		✓
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		✓
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		✓
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		✓

GRACIAS ...

PRETEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: LEDYS CORDERO FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		/
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		/
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		/
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		/
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		/

POSTEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: LEDYS CORDERO FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		/
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		/
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		/
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		/
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		/

GRACIAS ...

PRETEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		V
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		V
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		V
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		V
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		V

POSTEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		V
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		V
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		V
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		V
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		V

GRACIAS ...

PRETEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		V
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		V
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		V
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		F
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		V

POSTEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		V
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		V
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		F
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		F
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		V

GRACIAS ...

PRETEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: PATRICIA CARDENAS FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		✓
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		✓
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		✓
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		✓
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		✓

POSTEST DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: PATRICIA CARDENAS FECHA: 7 MARZO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿UNA MALA REFRIGERACION Y CONGELACION PUEDE PRODUCIR MICROORGANISMOS QUE ME ENFERMEN?		✓
2	¿LA SALMONELLA ES UN MICROBIO QUE SE TRANSMITE POR ALIMENTACION?		✓
3	¿LAS PERSONAS MAYORES TIENEN MAS PROBABILIDAD DE ADQUIRIR ESTAS ENFERMEDADES?		✓
4	¿LA ESCHERICHIA COLI HACE PARTE DE LOS MICROBIOS QUE ME ENFERMAN?		✓
5	¿UNA ADECUADA MANIPULACION DE ALIMENTOS EVITA LA CONTAMINACION?		✓

GRACIAS ...