ACTA N° 077

FECHA: Cajicá, febrero, 26 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:15 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Clasificación Alimentos Riesgos en Salud

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado

Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Desarrollo de la actividad.
2. Compromisos.
3. Anexos.

DESARROLLO:

En Colombia, existen varios alimentos que representan un riesgo para la salud pública debido a su potencial para causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Algunos alimentos se asocian más a enfermedades que otros, ya que son más vulnerables de diversas contaminaciones.

Entre los alimentos que tienen más probabilidades de estar expuestos a contaminaciones se encuentran los productos crudos de origen animal e incluso algunas frutas y verduras, que podrían pasar por un proceso de contaminación cruzada con carnes crudas en establecimientos como restaurantes, o bien durante su etapa de procesamiento.

A continuación, le contamos a detalle cuáles son esos alimentos que representan mayor riesgo en la salud pública:

Aves y carnes: La carne cruda o mal cocida, así como los productos cárnicos procesados, pueden contener bacterias peligrosas como Salmonella, E. coli y Listeria monocytogenes. Por eso, es recomendable no lavar las carnes antes de prepararlas, ya que esto puede ocasionar una propagación de estas bacterias a otros elementos como utensilios o

superficies de la cocina. Lavar estos alimentos no previene las enfermedades, mientras que cocinarlas bien destruye los microbios por las altas temperaturas.

Huevos: Estos alimentos crudos o mal cocidos también pueden contener Salmonella, una bacteria que puede causar una enfermedad llamada salmonelosis. Para evitar este tipo de enfermedad se deben mantener los huevos refrigerados a temperaturas de menos de 40° F, no consumir masas crudas que contengan este ingrediente y verificar que la yema y la clara estén firmes al momento de cocerlos.

Mariscos: Los mariscos crudos o mal cocidos pueden contener bacterias, virus y parásitos peligrosos que pueden causar enfermedades gastrointestinales como Vibrosis. Como medida para evitar estas consecuencias es importante cocinar bien estos alimentos.

Frutas y verduras: Pueden contaminarse con bacterias peligrosas como Salmonella, E. coli, y Listeria durante el cultivo, la cosecha, el almacenamiento o el transporte. Así mismo, puede ocurrir durante el procesamiento y la preparación de alimentos. Lavarlas e incluso cocinarlas puede evitar enfermedades.

Leche y productos lácteos: Cuando estos alimentos se consumen crudos o mal pasteurizados, pueden contener bacterias nocivas como Salmonella, Listeria y E. Coli, que tienen efectos graves, especialmente en adultos mayores y neonatos y bebés recién nacidos. Es necesario verificar que estos productos hayan pasado por un proceso de pasteurización.

Es importante tomar estas medidas de precaución para reducir el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Adicionalmente, estas medidas deben incluir el lavado de manos con frecuencia y asegurar que los alimentos sean almacenados y manipulados correctamente.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	Febrero/2024

Convocatoria: Se propone una nueva reunión para el día 30 de marzo de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: Listado de asistencia y evidencia fotográfica.

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio, Nutricionista Dietista.

Evidencia Fotográfica:



PRETEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		✓
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?	.	✓
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	✓	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		✓

POSTEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		✓
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		✓
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	✓	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		✓
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		✓
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	✓	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		✓

POSTEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		✓
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		✓
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	✓	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		✓
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		✓
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	✓	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		✓

POSTEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		✓
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?	\	✓
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	✓	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		X
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		X
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	X	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		X

POSTEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		X
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		X
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	X	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNAND FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		X
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		X
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	X	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		X

POSTEST CLASIFICACIÓN ALIMENTOS RIESGOS EN SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNAND. FECHA: 26 FEBRERO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿LOS ALIMENTOS DE RIESGOS EN SALUD SON LOS MÁS ASOCIADOS CON ENFERMEDADES?		X
2	¿LA CARNE HACE PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER BACTERIAS PELIGROSAS?		X
3	¿LA LECHE QUE NO ESTE PASTEURIZADA LA PODEMOS SUMINISTRAR O TOMAR SIN PROBLEMA?	X	
4	¿LAS FRUTAS Y VERDURAS PUEDEN CONTAMINARSE CON BACTERIAS PELIGROSAS?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Clasificación Alimentos Riesgos en Salud 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos 3. Fecha y hora: 26/02/24 1:30 - 2:15pm

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	Olga Patricia Guzmán	35416 880	Comunidad de cuidado clarita s.	Cocina	Planta.	Patoguz7@hotmail.com	313 3174129	Olga Patricia Guz...
2	carmenza Palacios	35250662	Comunidad Ciudad y clarita	cocina	Planta	carmenza 123	3123406009	Carmenza Palacios
3	Nancy Fernandez	52735407	comunidad hogar clarita santos	cocina	planta	nancyfer@gmail.com	3197 3107 64	Nancy Fer...
4	Alderma. Colpiñan. Forero	3'146.416	Comunidad de Cuidado Clarita santos	Cartonomo	Contratista.	aldercompa@hotmail.com	3'146. 416.	
5	Olga Tula	22.545.318	comunidad de cuidado Clarita santos	cocina	planta	olgitulaenfermeria@hotmail.com	. 312 3760045	Olga Tula
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Powered by CamScanner