ACTA N° 189

FECHA: La Mesa, abril 24 de 2024
HORA: 4:00 pm
LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa
TEMA: Capacitación Procedimientos, instructivos y formatos del Servicio de Alimentos: "Taller práctico ETAS"

ASISTENTES: Nancy Sánchez Duarte - Nutricionista, María del Pilar García - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción a la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. Compromisos
6. Anexos

DESARROLLO

1. **Objetivo**

Capacitar a las manipuladoras de alimentos de la Comunidad de Cuidado la Mesa en lo que se refiere a los procedimientos, instructivos y formatos del Servicio de Alimentos con el fin de contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos

2. **Introducción:**

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo. Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E1.
Para el país la afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma constituyen un "brote" .De ahí la importancia de implementar medidas que fortalezcan la inocuidad de alimentos en la Comunidad de Cuidado.

3. **Actividades desarrolladas:**

Para esta capacitación nos adentramos en el mundo de los microorganismos, de tal forma que la actividad se divide en dos tiempos: En la mañana se entrega el pre test para ser diligenciado por las manipuladoras y en la tarde, específicamente a las 2:00 pm nos dirigimos al laboratorio de la IPS Mesalud en donde la bacterióloga muy amablemente con ayuda del microscopio muestra los diferentes tipos de microorganismos; de ésta manera, las manipuladoras los identifican mientras se les habla sobre las enfermedades generadas por éstos; al ser una actividad práctica se genera un mayor aprendizaje.

En resumen, la capacitación abarcó los siguientes temas:

I. Parte Teórica:

Clasificación de las ETA

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas.
• La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.
• La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

Factores que contribuyen para que se produzca una ETA

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) toxina(s)3 como:
• El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.
• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.
• Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.
• La persona afectada puede tener una susceptibilidad mayor que otras como: mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con algún tipo de inmunosupresión. • • •
•Factores como los modos de vida, la modificación de hábitos alimentarios, mayor tendencia a consumir alimentos preparados fuera del hogar y las jornadas laborales, especialmente en lugares donde se practican condiciones higiénicas inadecuadas

Síntomas

Los síntomas más comunes de las ETA dependen del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo.

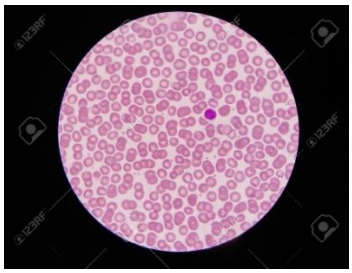
Mécanismos de transmisión

Podrían considerarse dos mecanismo de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo, mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta

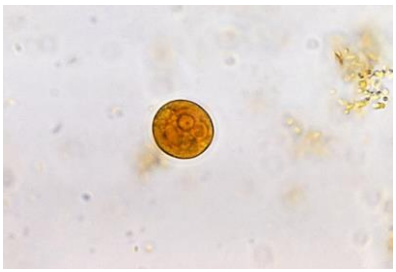
de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

II Parte Práctica

Se ingresa al laboratorio de la IPS Mesalud en donde la bacterióloga da una pequeña introducción sobre los tipos de microorganismos y lo que se va a observar bajo el microscopio. Posterior a esto ya se tienen algunos portaobjetos listos para observar bajo el microscopio:



Glóbulos rojos

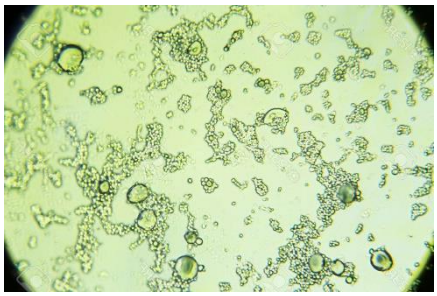


Quiste parásitos



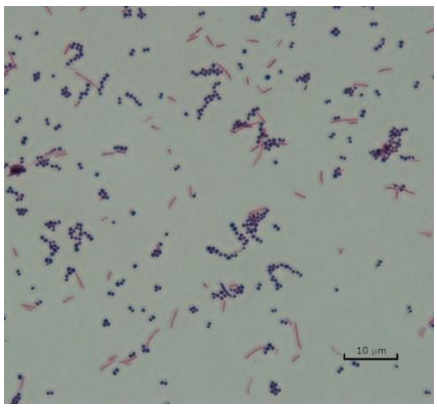
Hongos secreciones

1. Se procede a observar bajo el microscopio moho de una naranja



Moho naranja

2. Frotis faríngeo de una de las operarias (frotis normal: cocos, diplococos, bacilos)

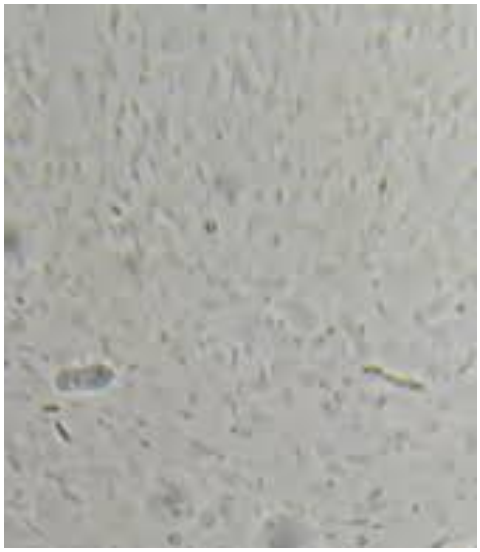


Previamente se dejan unas fresas sin lavar y se toma muestra de ésta agua



Se encontraron algunos hongos

Previamente se toma muestra del exudado del queso y se toma muestra de ésta agua



Por último, se desarrolla el pos test y se termina la capacitación

4. **Materiales**

Mesas, sillas, hojas, computador, esferos, microscopio, láminas, porta objetos, alimentos, batas, cofias, tapabocas.

Bibliografía

Ministerio de Salud y Protección Social – Enfermedades Trasmitidas por Alimentos

Pan American Health Organization (PAHO)
https://www.paho.org › temas › enfermedades-transmiti...

5. **Compromisos**

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Reconocer la importancia del cumplimiento de las normas de manipulación de alimentos con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados evitando así las ETA	Manipuladoras de alimentos	Durante la duración del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Nancy Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

Anexos: Registro fotográfico
Pre y pos test
Listado de firmas

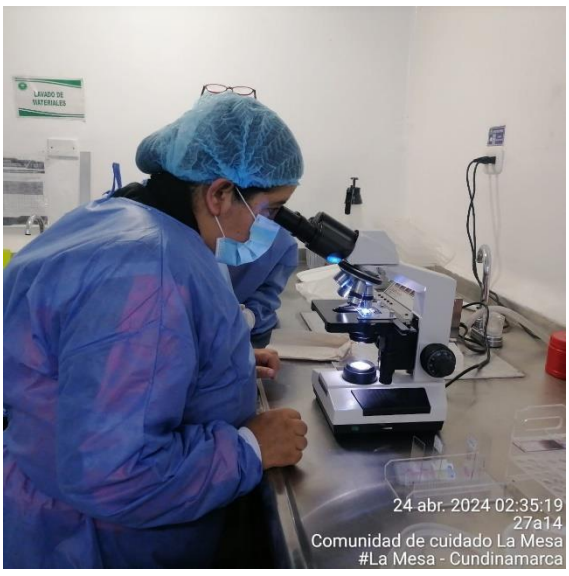
Elaboró: Nancy Sánchez

6. Anexos: Registro Fotográfico










24 abr. 2024 02:23:18
27a14
Comunidad de cuidado La Mesa
#La Mesa - Cundinamarca


24 abr. 2024 03:09:56
27a14
Comunidad de cuidado La Mesa
#La Mesa - Cundinamarca


24 abr. 2024 02:18:42
27a14
Comunidad de cuidado La Mesa
#La Mesa - Cundinamarca

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS INSTRUCTIVOS Y FORMATOS
"ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS"

FECHA: 24-04-24
NOMBRE: Jessika Gonzalez

5

PRE TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algún microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

bacterias, estafilococo

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Diarrea, vomito, dolor de estomago, fiebre

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

no poner los alimentos en sonas contaminadas que los alimentos esten en un lugar adecuado y q sea en la nevera o- en congelación

POS TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algun microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

Virus de epatitis A, Shigella el botulismo

5

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Diarrea, Vomito, malestar general, fiebre

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

una buena limpieza y desinfección de los alimentos evitar la contaminación cruzada realizar un adecuado almacenamiento en los alimento

4. En el laboratorio observamos algunas células y microbios, ¿Qué fue lo que le llamo más la atención de la práctica realizada?

poder observar microorganismos

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS INSTRUCTIVOS Y FORMATOS
"ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS"

FECHA Abril 24/24
NOMBRE: Pilar Sanchez

5

PRE TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algún microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

E.coli, Salmonella

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Diarrea, Vomito, Fiebre Dolor de estomago

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

lavar adecuadamente las frutas y verduras, no mezclar las carnes o sus jugos con los alimentos, lavar y desinfectar los utensilios.

POS TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algún microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

El botulismo, Virus de epatitis A, Shigella, Salmonella E.coli

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Diarrea, Vomito, Fiebre, Dolor de estomago, malestar general

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

Una adecuada limpieza y desinfeccion de los alimentos, evitar contaminación cruzada, realizar un buen almacenamientos de los alimentos

4. En el laboratorio observamos algunas células y microbios, ¿Qué fue lo que le llamo más la atención de práctica realizada?

Que se podian observar diferentes microorganismos y habían algunas que se movían que se identificaban por sus formas.

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS INSTRUCTIVOS Y FORMATOS
"ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS"

FECHA: 24-04-2024
NOMBRE: Esperanza Pasito Corion

PRE TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algún microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

La salmonela, Campilobacter e.coli°

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Diarrea. bomito, Fiebre.

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

Las medidas necesarias en el servicio de alimentos alimentos en buen estado lavado, desinfección y sobre todo el cocimiento del alimento a consumir

POS TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algún microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

El botulismo Virus de epatitis, Salmonela Echeriche Coli

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Bomito, diarrea Fiebre dolor estomacal. o general.

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

Buena limpieza desinfeccion de alimentos
Contaminacion cruzada
un buen almacenamiento

4. En el laboratorio observamos algunas células y microbios, ¿Qué fue lo que le llamo más la atención de prácticas realizadas?

En el laboratorio diferentes microorganismos
Que en ocaciones se movian
Que se Identificaban por sus formas
y tamaño

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS INSTRUCTIVOS Y FORMATOS
"ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS"

FECHA: abril 24/2024
NOMBRE: Sandra Mendieta

PRE TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algún microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

Disenteria, ecoli, Salmonda, Colera

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Diarrea, Vomito, Dolorabdominal, Fiebre, dolor de cabeza etc

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

Debemos Conservar muy bien los alimentos (Refrigeración Congelacion)
Tener Presente un Proceso inocuo desde los utencilios
para prealistar y donde los vamos a embasar

POS TEST

1. Si no se llevan a cabo las medidas de seguridad en la manipulación y preparación de los alimentos puede ocurrir una infección o intoxicación alimentaria. ¿Recuerda el nombre de algún microorganismo que pueda causar dicha infección o intoxicación?, menciónelo (s)

Botulismo, Virus de Hepatitis A, Shigella, Salmonela, EColi.

2. ¿Cuáles son los síntomas de una infección o intoxicación alimentaria?

Diarrea, Vomito, Fiebre, Malestar general, dolor abdominal

3. ¿Qué medidas se deben tomar en el servicio de alimentos para evitar una ETA?

Una adecuada limpieza y desinfección de los alimentos, evitar la contaminación cruzada, Realiza adecuado almacenamiento.

4. En el laboratorio observamos algunas células y microbios, ¿Qué fue lo que le llamo más la atención de práctica realizada?

Tener el poder de observar Todos los Microorganismos los cuales al ojo humano no podemos ver y ver como Se Mueven y que esos seres diminutos Puedan ocacionar tanto daño.

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: Capacitacion Procedimientos 2. Lugar: Comunidad de cuidado la Vereda 3. Fecha y hora: 24-04-2024 2:00 - 3:15 Pm.

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	Pilar Sanchez	1014[illegible]54	Comunidad de cuidado	Manipuladora alimentos	NA	pili.pilisanchez@gmail.com	3227392416	Pilar S.
2	Sandra Mendieta	52734743	Comunidad de cuidado	Coordinadora Alimentos	N/A	sandra41682109@hotmail.com	3106125217	Sandra Mendieta
3	Jessika Gonzalez	1[illegible]2	CC Mujeres Dignificando	manipuladora Alimentos	NA	Jessi.Rou19.com	3104792050	Jessika Gon.
4	Esperanza Pinto	52616761	comunidad de cuidado	manipuladora de alimentos.	NA	esperanzapinto81@gmail.com	3202657709	Esperanza P.
5								
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.