ACTA N°

FECHA: Bogotá, septiembre 20 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM – Enfermedades transmitidas por alimentos.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Enfermedades transmitidas por alimentos.

DESARROLLO:

1. La metodología para el desarrollo del tema se basa en la plataforma quizizz, en la cual se diseñó un cuestionario para resolver en conjunto con las explicaciones del tema. Se comparte el enlace https://quizizz.com/admin/quiz/65141e5053cd6b3bbc5ce52b?source=quiz_share.

Se definen como una enfermedad de carácter infeccioso o tóxico provocada por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por sustancias tóxicas que aquellos producen; afectando la salud del consumidor en forma aguda o crónica, a nivel individual o grupal.
Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o toxinfecciones:
La infección trasmitida/causada por alimentos: resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos. Por ejemplo: E. coli, Salmonella, Shigella, el virus de la Hepatitis A, Triquinellaspirallis.
La intoxicación causada por alimentos ocurre cuando las toxinas producidas por hongos o bacterias están presentes en el alimento ingerido en cantidades que afecten la salud. Por ejemplo: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus.
Las toxinas, generalmente, no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos
La Toxiinfección causada por alimentos se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos y que son capaces de producir toxinas una vez que son ingeridos. Por ejemplo: Clostridiumperfringens, cólera, gastroenteritis por C.
Para prevenir las ETA, los manipuladores de alimentos deben lavarse perfectamente las manos después de ir al baño o cuando se haya ensuciado de alguna otra forma.

Además, existen otras vías de transmisión:

- Agua contaminada.
- Suciedad.
- Tuberías de desechos.
- Roedores.
- Insectos (moscas, cucarachas).
- Superficies de trabajo, equipos y utensilios de cocina y de mesa contaminados con agentes patógenos.

Estrategias de prevención de las ETA

- Cocinar bien los alimentos.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados.
- Guardar cuidadosamente los alimentos cocidos.
- Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados para evitar la contaminación cruzada.
- Lavarse las manos frecuentemente.
- Mantener una adecuada higiene personal.
- Mantener limpias todas las superficies donde se manipulen los alimentos.
- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
- Utilizar agua potable.
- Almacenar correctamente las materias primas y producto terminado.

En el ejercicio se evidencian confusiones con las siglas, sin embargo, se reconocen las causas de contaminación y las estrategias de prevención.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar adecuados procesos de manufactura para evitar la contaminación de los alimentos.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Lista de asistencia
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 20 de septiembre de 2023	Buenas prácticas de manufactura Enfermedades transmitidas por alimentos

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 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Enfermedades Transmitidas por alimentos 2. Lugar: CCT Cundinamarca 3. Fecha y hora: 2019123 - 1PM

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	Beatriz Izquierdo	1018618967	CCT cundinamarca	SG	contratista	— o —	3125016340	B.
2	Katherine Caballero	52936999	CCT cundinamarca	S.G	contratista	— o —	3132071107	Katherine.
3	Saribel Pardo Trujillo	1012349380	CAT cundinamarca	Aux Cocina	contratista	— o —	3013506379	Saribel P.
4	Ana M. Osorio Perez	1005438054	CCT cundina.	Aux C.	Contratista	— o —	3143122900	Ana O.
5	Luis Eduardo Acuña	80225355	CCT cundinamarca	S.G	contratista	— o —	3053188146.	LuisEAcuña
6	Yhonda lorena Páez	1110.117.385	CCT cundinamarca	S.G.	contratista	— o — o —	3175784496	Nhonda Paez
7	Diana Paola Pinto L	1022361748	CCT cundinamarca	Op. cocina	contratista	— o —	3214558400	Dianapinto
8	Yuli beta Herrera	1019027.679	CCT cundinamarca	op cocina	Contratista	— o —	3164015177	Yulibeta
9	Carmen Ricos	32753492	CCT cundinamarca	OP Cocinera	contratista	— o —	3133181937	C.R.S
10	YULI RUIZ	1.013.783.492	CCT cundinamarca	SG.	contratista	— o —	3138889000	[illegible]
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.