ACTA N°

FECHA: Bogotá, septiembre 29 de 2023.

HORA: 02:00 p.m. - 03:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

TEMA: Capacitación BPM – Enfermedades transmitidas por alimentos.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Enfermedades transmitidas por alimentos.

DESARROLLO:

1. Para el desarrollo del tema se proyecta por medio de diapositivas el tema a tratar, mediante charla magistral.

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.

Para terminar, se muestra un video con la importancia de no realizar mezclas de productos y se recuerda las diluciones de hipoclorito para desinfección.

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 Samper Mendoza	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: 29 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 I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Enfermedades Transmitidas por alimentos 2. Lugar: CCT Samper Mendoza 3. Fecha y hora: 29/09/23 - 2 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	Julio Alvarez	1088325325	CCT samper M	S Generales	contratista		3183555371	Julio A
2	Ana Carolina Calderón	1010378816	CCT Samper M.	Servicios Generales	Contratista	Carolina.calderon2318@	3201741890	Carolina
3	Oscar Sierra M.	80210997	CCT S. M.	S. Generales	contratista		3227396683	
4	Angie Cantes	1032502555	CCT S.M	S. generales	Contratista		3123171035	Angie C.
5	Daniela Ríos Guevara	1019594980	CCT samper Mendoza	Servicios generales		riosguevaradaniela96@gmail.com	3007501916	Daniela Ríos
6	Jessica CARRILLO R.	1000776205	CCT samper mendoza	Servicios Generales	CONTRATISTA	carrillorodriguezjessica9@gmail.com	3142778163	Jessica C.
7	Diana Alvear	1026577781	CCT samper mendoza	AUX COCINA	contratista	— o —	— o —	
8	DORIS ZAMBRANO	1015886611	CCT samper mendoza	AUX COCINA	contratista	— o —	— o —	Doris Z
9	Cadiz Mazabeth	50849770	CCT samper mendoza	Aux cocina	contratista	— o —	3115452069	Cadiz Mz
10	Jessica Nivia Hernandez	1031135940	CCT samper Mendoza	operario cocina	contratista	— o —	3132638645	Jessika Nivia
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.