ACTA N° 21

FECHA: Bogotá, 26 de enero de 2026.

HORA: 13:30 . - 14:30 Horas

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2

TEMA: ETAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación de la dinámica a seguir
2. realizar preguntas aleatorias sobre el tema
3. Se despejan dudas
4. Se da explicación del tema ETAS enfermedades transmitidas por alimentos.
5. Presentación .
6. Agradecimiento por asistencia y participación en el tema desarrollado.

DESARROLLO:

1. Se explica de qué se trata la capacitación y por qué la importancia de este tema en el trabajo diario que se realiza.
2. Se despejan dudas al respecto.
3. Se explica sobre el tema Importancia de las enfermedades transmitidas por alimentos. La evaluación se lleva a cabo mediante preguntas abiertas orientadas a identificar el nivel de comprensión, fortalezas y oportunidades de mejora en relación con el tema expuesto, permitiendo así evidenciar los conocimientos previos y adquiridos por los participantes. Esta estrategia facilita el proceso de retroalimentación formativa en caso de requerirse. Al finalizar la sesión de capacitación, se procede con el registro de asistencia mediante firma y se realiza el cierre formal del acta correspondiente.

¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos? Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) 1 , 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"2 . ¿Cuántos tipos de ETA hay? Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas 3 . • 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. ¿Qué factores contribuyen a 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. 1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57. 2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019 3 Organización Panamericana de la Salud. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario – HACCP https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_ content&view= article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta 2 • 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 inadecuadas1 ¿Cuáles son los síntomas más frecuentes o comunes de las ETA? Los síntomas dependerán 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 tipo4 . ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA? 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 consumo4 , 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. ¿Cómo se puede identificar un brote por ETA? Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más personas presentan 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. Usualmente se presentan en familias, establecimientos de preparación y consumo de alimentos, instituciones educativas y centros que agrupan población (cárceles, centros para adulto mayor, entre otros). ¿Cuáles son los principales causantes de la ETA? Existen más de 250 agentes etiológicos (microorganismos o sus productos) capaces de producir ETA. El Anexo A, de la Guía para el Establecimiento del Sistema de vigilancia Epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos y la investigación de brotes de toxi-infecciones alimentarias "selección de enfermedades transmitidas por alimentos según la clasificación internacional de enfermedades y problemas relacionados con la salud (CIE)" lista algunos de ellos. A continuación se describen algunas agentes causantes





6.Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

4. En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Tecnóloga Profesional en Control y Calidad de Alimentos.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código FOR-GD-023
Versión 2
Fecha Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página 1 de 1

1. Tema ETAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS X ALIMENTOS 2. Localidad o Sede FONTIBON 3. Fecha y hora 26-01-26 / 13:30 - 14:30

4. Nombre responsable MARCELA BARRERO 5. Dependencia responsable SUBDIRECCION PARA LA INCLUSIVIDAD.

6 Ítem	7 Nombres y Apellidos	8 Documento de identidad		9 Entidad / Dependencia	10 Rol / Cargo	11 Planta / Contratista	12 Correo electrónico	13 Teléfono y Ext / Celular	14 Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Marisol Montalvo	CC	28918572	Centro integracion atencion interna 62	manipulacion alimentos	No Aplica	marysolmontalvo@gmail.com	3226535470	
2	Flor Correo	CC	29714777	Centro integracion atencion interna 62	manipuladora de Alimentos	No Aplica		3118039992	Flor Correo
3	Yesenia Orozco	CC	24775663	Centro integracion atencion interna 62	manipuladora de Alimentos	No Aplica	yex1oz@gmail.com	3210298522	
4	María L. Beltrán	CC	1022[illegible]351	Centro atencion interna 62	manipuladora de alimentos	No Aplica	macabeltran@gmail.com	3045804717	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner