

ACTA N° 139

FECHA: Bogotá, 26 marzo 2026

HORA: 11:00 a.m. - 12:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupos 7,10,12

TEMA: Formación a Talento Humano del Servicio de Alimentos

ASISTENTES: Talento humano, Señoras de Servicios Generales y Servicios de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

Realizar actividad taller dirigido a talento humano del servicio de alimentos con el propósito de socializar protocolo de desnaturalización de alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, control de temperaturas

DESARROLLO:

- Socialización de causas, efectos y control de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)
- Socialización del Protocolo de Desnaturalización de Alimentos PTC-PSS-026
- Control de temperaturas

OBJETIVO DEL TALLER

Realizar la socialización de los protocolos mencionados y resolver inquietudes a Talento humano, en relación a los temas expuestos.

MARCO CONCEPTUAL:

1. Un brote de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad. Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina. La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella

spirallis y otros. Un brote de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.

Los brotes pueden involucrar números diferenciado de casos (un individuo afectado es lo que se entiende como "caso"). Un único caso de botulismo, envenenamiento químico o de una enfermedad que no se encuentre en el país, puede ser suficiente para desencadenar acciones relativas a un brote epidémico, debido a la gravedad de la enfermedad provocada por esos agentes. Además, es importante observar que pueden ocurrir casos aislados de enfermedades de origen alimentario.

Los brotes y casos de ETA registrados representan apenas la "punta del iceberg". La probabilidad de que un brote o caso se reconozca y notifique por las autoridades de salud depende, entre otros factores, de la comunicación de los consumidores, del relato de los médicos y de las actividades de vigilancia sanitaria de las secretarías municipales, departamentales y provinciales de salud.

Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina.

La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella spirallis y otros.

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.

Las toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos.

Se anexa presentación realizada:



ETAs, Control de Temperaturas

¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos?

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contenga 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 elementos químicos, minerales o físicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E.

Para el país la afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica y los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma constituyen un "evento".

¿Qué factores contribuyen a que se produzca una ETA?

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) causa(s) como:

- El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento de microorganismos a 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 suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.

¿Cuáles son los síntomas más frecuentes o cuadros de las ETAs?

Los síntomas dependientes de la etiología etiológica que afecta a persona, una vez producida, difiere de acuerdo a las enfermedades involucradas. Se observan en la mayoría de las personas, fiebre, náuseas, vómitos, diarreas, dolores abdominales y debilidad, pero en algunos casos pueden aparecer síntomas neurológicos, dermatológicos, hematológicos o de otros tipos.

¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETAs?

Según el mecanismo de transmisión de la enfermedad, el agente puede generarse por contaminación de alimentos, agua o superficies, o por contaminación de personas, animales, insectos, o por contaminación de agua o superficies, o por contaminación de personas, animales, insectos, o por contaminación de agua o superficies.

¿Cómo se puede identificar un brote por ETA?

Para identificar un brote por ETA, se debe estar atento cuando dos o más personas presentan sintomatología similar que puede deberse a la ingestión de alimentos o agua contaminados. Se debe tener en cuenta la información de los resultados de laboratorio y los datos de la historia clínica de la persona afectada. Se debe tener en cuenta la información de los resultados de laboratorio y los datos de la historia clínica de la persona afectada.

¿Cuáles son los principales cuadros de las ETAs?

Señalar que de los agentes etiológicos microorganismos o sus productos (toxinas) se producen ETAs de origen biológico, de origen químico o de origen físico. Los agentes etiológicos de origen biológico, se dividen en bacterias, virus, hongos y parásitos. Los agentes etiológicos de origen químico, se dividen en metales pesados, pesticidas, medicamentos, etc. Los agentes etiológicos de origen físico, se dividen en radiación ionizante, radiación no ionizante, etc.

COMO PREVENIR LA TRANSMISIÓN DE LAS ETAS

Las cinco claves de una GMS:

Clave	Concientización - Prevención
1. Limpieza	• Limpiar las manos antes de preparar alimentos y después de ir al baño. • Limpiar y desinfectar todos los superficies y equipos usados en la preparación de alimentos. • Mantener los alimentos en sus envases originales. • Mantener los alimentos en sus envases originales.
2. Separación	• Separar los alimentos de origen animal de los alimentos de origen vegetal. • Usar recipientes y cubiertos diferentes. Limpiar cuidadosamente los recipientes para preparar la comida y evitar contaminación cruzada. • Evitar que los alimentos en recipientes separados para servir en contacto entre ellos.
3. Temperatura	• Mantener los alimentos a la temperatura adecuada. • Evitar que los alimentos se calienten o se enfríen demasiado.

COMO PREVENIR LA TRANSMISIÓN DE LAS ETAS

La ciudad de Bogotá

Manual

Objetivo

El objetivo de este manual es proporcionar información sobre las medidas de prevención y control de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en la ciudad de Bogotá.

Alcance

Este manual es aplicable a todos los establecimientos que preparen o sirvan alimentos en la ciudad de Bogotá.

Definiciones

Se definen como ETA las enfermedades que se producen por la ingestión de alimentos o agua contaminados.

Medidas de prevención

Se deben seguir las siguientes medidas de prevención:

- 1. Limpieza: Limpiar las manos antes de preparar alimentos y después de ir al baño.
- 2. Separación: Separar los alimentos de origen animal de los alimentos de origen vegetal.
- 3. Temperatura: Mantener los alimentos a la temperatura adecuada.

GRACIAS

Se recuerda a todo el equipo la importancia de mantener y controlar la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación del servicio de alimentos y no interrumpir la cadena de frío de los alimentos.

Se socializa y se realiza demostración del proceso de desnaturalización de los alimentos acorde al protocolo de la Secretaría Distrital de Integración Social, de los alimentos que no cumplan las características de calidad organoléptica:

Para los alimentos no aptos sólidos: jabón líquido biodegradable.

Para los alimentos no aptos líquidos: se debe verter al sistema de drenaje, exceptuando grasas o aceites.

Para los alimentos no aptos líquidos con solido: se debe colar la parte sólida y realizar la desnaturalización como “alimento sólido.

Utensilios: bolsa plástica negra en buen estado, fraccionar si es necesario con elementos que no se usen para otras preparaciones, cinta de enmascarar y marcadores.

Acta: diligenciar el acta de desnaturalización de alimentos, por parte del responsable o coordinador (a) de la unidad operativa en donde debe documentarse cada una de las acciones realizadas para el proceso de desnaturalización de manera detallada y contener como mínimo, la fecha, hora inicial – hora final, nombre de la unidad operativa, localidad, datos del alimento o producto no conforme (nombre, lote, fecha de vencimiento y cantidad), listado de asistentes con nombre legible, firma y cargo, en este formato se adjuntarán en medio digital mínimo 3 fotos que soporten el proceso, una del producto no conforme, con información del rotulado, una donde se evidencie la aplicación del producto al alimento y una donde se observe el producto desnaturalizado empacado en bolsa cerrada.

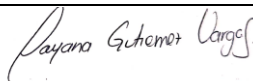
Colocar la cinta de enmascarar y utilizar los marcadores para identificar de manera clara y legible, la bolsa con la frase: “ALIMENTO NO APTO PARA EL CONSUMO”. Este proceso debe realizarse fuera de la zona o área de producción y alistamiento de alimentos.

LOGROS

Se capacita al talento humano en los temas expuestos anteriormente.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Isabel Gualdrón Torres	Nutricionista Dietista	CIAI Grupo 7	
Dayana Gutiérrez	Tecnóloga de Alimentos	CIAI Grupo 7	

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: Martha Isabel Gualdrón Torres