



ACTA N° 39

FECHA: Bogotá, enero 15 del 2025
HORA: 11:00 am a 12:00 pm
LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12
TEMA: Etas, Causas, tipos y Prevención.

ASISTENTES: Cristian Batista Muñoz Gutierrez (tecnólogo de alimentos) y Mónica Pérez Sotelo (coordinador responsable de la unidad operativa). Manipuladores de alimentos y auxiliares de servicios generales del centro integrarte atención interna grupo 12.

ORDEN DEL DÍA: saludo, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pretest y pos-test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: Fortalecer los conocimientos de los manipuladores de alimentos y auxiliar de servicios generales sobre las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), mediante la identificación de sus principales causas, tipos y mecanismos de transmisión, con el fin de promover prácticas adecuadas de higiene, manipulación y control sanitario que permitan prevenir su aparición, proteger la salud de los consumidores y garantizar la inocuidad de los alimentos en los diferentes procesos de preparación, almacenamiento y distribución

INTRUDUCCION: Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) representan un importante problema de salud pública, ya que se originan por el consumo de alimentos o bebidas contaminados y pueden afectar a personas de todas las edades. Estas enfermedades están estrechamente relacionadas con deficiencias en las prácticas de higiene, manipulación, almacenamiento y preparación de los alimentos. Por ello, resulta fundamental conocer qué son las ETAs, sus causas y los diferentes tipos existentes, así como las medidas de prevención que permiten reducir su ocurrencia. Esta capacitación busca generar conciencia y fortalecer las competencias necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos y contribuir a la protección de la salud de la población.

Como complemento, es importante reconocer que las ETAs pueden ser causadas por la contaminación biológica, química o física de los alimentos, siendo los microorganismos como bacterias, virus y parásitos los más frecuentes, generalmente asociados a una inadecuada manipulación, deficiente higiene personal, uso de agua no potable, cocción insuficiente, contaminación cruzada y almacenamiento a temperaturas inadecuadas. Entre las

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico Institucional: integracion@sdis.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.



enfermedades más comunes se encuentran la salmonelosis, la listeriosis, la infección por *Escherichia coli*, el cólera, la hepatitis A y las intoxicaciones alimentarias causadas por toxinas bacterianas. La prevención de estas enfermedades se basa en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, el lavado correcto de manos, la limpieza y desinfección de superficies y utensilios, el control de temperaturas, la adecuada cocción de los alimentos y la correcta conservación de materias primas y productos terminados, acciones fundamentales para proteger la salud de los consumidores y reducir el riesgo de brotes de ETAs.

DESARROLLO: La capacitación inicio con una contextualización sobre las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), explicando qué son, cómo se producen y por qué representan un riesgo para la salud pública, especialmente en poblaciones vulnerables. Se aborda el concepto de ETAs como aquellas enfermedades que se originan por el consumo de alimentos o bebidas contaminados, resaltando su impacto en la salud, la productividad y la calidad de vida de las personas.

Posteriormente, se profundiza en las causas de las ETAs, clasificándolas en biológicas, químicas y físicas. En esta sección se explican los principales microorganismos responsables, como bacterias, virus y parásitos, y se relacionan con prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos, deficiencias en la higiene personal, contaminación cruzada, uso de agua no potable, cocción insuficiente y fallas en el almacenamiento. Se refuerza el análisis mediante ejemplos cotidianos y situaciones reales que permitan a los participantes identificar riesgos en su entorno laboral.

A continuación, se desarrollan los tipos de ETAs, describiendo las enfermedades más frecuentes como salmonelosis, listeriosis, infecciones por *Escherichia coli*, cólera, hepatitis A e intoxicaciones alimentarias. Se explican sus síntomas más comunes, formas de transmisión y consecuencias para la salud, enfatizando la importancia de una detección temprana y el reporte oportuno de posibles casos.

Finalmente, se aborda la prevención de las ETAs, destacando la aplicación de buenas prácticas de manufactura, el correcto lavado de manos, la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, el control de temperaturas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, así como la adecuada cocción y conservación de los mismos. Se promueve la responsabilidad individual y colectiva en la manipulación de alimentos, reforzando que la prevención es la principal herramienta para evitar la aparición de estas enfermedades y garantizar la inocuidad alimentaria.

Realizada la capacitación del tema se aplica el juego de memoria a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje sobre lo mencionado anteriormente. Dando como referencia que el 100% de los asistentes entendieron y contestaron un juego de memoria aplicando lo aprendido sobre enfermedades transmitidas por alimentos.



Registro fotográfico de la actividad.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se presentaron compromisos		

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 19 de febrero del 2026 con el tema de Conservación de Alimentos.

Anexos: planilla de asistencia, pos-test.

Elaboro: Cristian Batista Muñoz Gutierrez

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico Institucional: integracion@sdis.gov.co

 <small>MINISTERIO DE SALUD DE CUBA</small> <small>SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA</small>		PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA				Código: FOR-GO-023 Versión: 2 Fecha: Mayo 2024 (18/05 - 12/07/2024) Página: 1 de 1			
1. Tema: ETAS, Tipos, causas y prevención.		2. Lugar o Localidad o Sede: SUBA			3. Fecha y hora: 15/01/2026 11:00 AM A 12:00 PM				
4. Nombre responsable: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ GUTIERREZ		5. Dependencia responsable: CENTRO INTEGRATE ATENCION INTERNA GRUPO 12							
6. Item	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	JOHN GONZALEZ	CC	71870817	CIA 1612	Servicio Generales	No Aplica	john.gonzalez@minsa.gub.cu	320461331	COPI-
2	NORA ESPERANZA G.	CC	1070917441		Manipulador	No Aplica	Baona Cuencas@gmail.com	30523510	ESPG
3	JAMES GUILTERO	CC	1014116248		Manipulador	No aplica	James yv 16@gmail.com	310757721	JG
4	Fuente Fuerte P	CC	22447946	CIA 1612	Serv. General	No aplica	ivette.fuente@minsa.gub.cu	304574590	Fuente Fuerte
5	Diego cruz ch	CC	1223889566	CIA 1612	Servicio Gcs	No aplica	Diego.cruz@minsa.gub.cu	319494418	Diego cruz
6	Jenny Marcela Gabeiro	CC	1019015295	CIA 1612	M. Alimentos	No aplica	gabey22@gmail.com	30070564	Jenny
7	DAVID MUÑOZ	CC	5166461	CIA 1612	Servicio Gcs	No aplica	David.Munoz@minsa.gub.cu	311524104	DAVID MUÑOZ
8	Jorge Daniel Cruz G	CC	1057602104		S. Generales		dany961100@h.com	316299749	Jorge Daniel Cruz
9	José Alberto Pérez	CC	1010028905	CIA 1612	Manipulador	No aplica	Josealberto.perez@minsa.gub.cu	322326583	José Alberto Pérez
10	Daniel Cuyana	CC	1019033214	CIA 1612	Manipulador	No aplica	daniel.cuyana@minsa.gub.cu	3051416705	Daniel Cuyana
11	Jesdy y Gaspar B.	CC	1023863247	CIA 1612	MANIPULADOR	No aplica	leydygarcia22@hotmail.com	3144106931	Jesdy y Gaspar B.
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									