



MANUAL DE PREVENCIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ETA

(Enfermedades Transmitidas por Alimentos)

 MINEDUCACIÓN

PAE
Programa de Alimentación Escolar



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**

TABLA DE CONTENIDO

OBJETIVOS.....	4
GENERALIDADES.....	5
PREVENCIÓN.....	6
RESPONSABILIDAD DE LOS ACTORES EN LA PREVENCIÓN.....	19
RUTA PARA ATENCIÓN DE ETA.....	20
RESPONSABILIDAD DE LOS ACTORES EN LA NOTIFICACIÓN.....	22
SABÍAS QUE.....	28
DEFINICIONES.....	29



OBJETIVOS

Objetivo General

Dar a conocer las rutas de prevención, atención y notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en las instituciones educativas en las que opera el PAE.

Objetivos Específicos:

- Brindar información sobre qué son las ETA, sus características y síntomas.
- Informar sobre cómo prevenir las ETA.
- Orientar a las instituciones educativas para atender de manera inmediata una posible ETA.
- Dar a conocer los roles y responsabilidades de cada uno de los actores del PAE para prevenir y atender una ETA.

ALCANCE

Este protocolo está dirigido a todas las instituciones educativas que operen el PAE, en todo el territorio nacional.



GENERALIDADES


Las enfermedades de origen alimentario son producidas por el consumo de alimentos o agua contaminados con microbios o sustancias químicas. Se pueden presentar por la falta de control en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los mismos.

Esta definición no incluye las reacciones alérgicas por consumo de alimentos.

Las ETA son un problema de salud pública generalizado y creciente, tanto en los países desarrollados, como en los que están en vía de desarrollo, impactando especialmente la población en condiciones de vulnerabilidad,

niños, mujeres embarazadas y adultos mayores.

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como la Salmonela y la Hepatitis A. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.



PREVENCIÓN

**MANUAL DE PREVENCIÓN Y
NOTIFICACIÓN DE ETA**

(Enfermedades Transmitidas por Alimentos)

PAE

Programa de Alimentación Escolar

Las ETA son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo, es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

Para esto debemos:

- Mantener los hábitos higiénicos durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos
- Disponer de áreas de preparación de alimentos de fácil limpieza
- Garantizar las temperaturas de cocción y las condiciones de almacenamiento de alimentos
- Dar cumplimiento al plan de saneamiento básico en las instituciones educativas y en los comedores escolares

Cómo prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

Los buenos hábitos de higiene permiten prevenir las ETAS a través de 3 aspectos muy importantes:

- Higiene personal
- Higiene de los alimentos
- Higiene del entorno y comedores escolares

Higiene personal

Se refiere a las conductas de higiene o limpieza que debemos realizar permanentemente, tales como:

- Baño diario
- Lavarse los dientes después de cada comida
- Mantener uñas cortas y limpias
- Mantener las manos limpias y lavárselas cada vez que sea necesario.

“Las manos son el principal punto de contacto entre el alimento y el ser humano, por ello un correcto lavado de manos es una de las medidas más efectivas para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos”.

Ver anexo de lavado de manos.

Higiene de los alimentos

La higiene de los alimentos se refiere a todas las medidas que se aplican para producir, distribuir y almacenar un alimento en buenas condiciones higiénicas, las cuales eviten su contaminación y la posible afectación de la salud de los consumidores.

Recomendaciones:

Compra:

Adquirir los alimentos en buen estado de conservación e higiene, siguiendo estas recomendaciones:

- Seleccionar las frutas y verduras que estén frescas y limpias
- Los huevos deben estar frescos y limpios
- Las carnes, pollo y pescado deben ser de apariencia fresca, tener color y olor característicos y conservarse en todo momento refrigerados o congelados
- Verificar que los productos envasados o empacados, posean fecha de vencimiento legible y vigente
- Los productos enlatados no deben presentar abombamiento, endiduras o golpes, ni señales de oxidación.



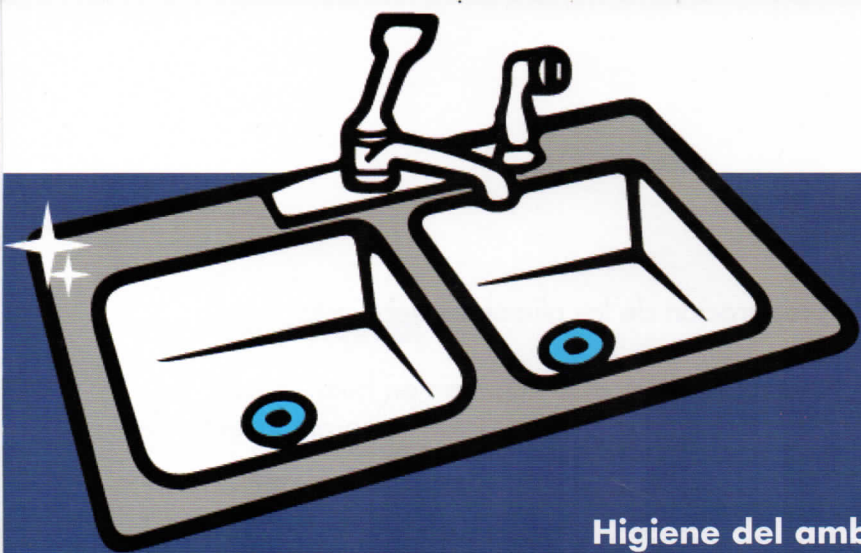
Preparación:

- El lugar de preparación de los alimentos debe estar limpio.
- Usar siempre utensilios que se encuentren en buen estado, sin oxidación ni deterioro y que no presenten desprendimiento de materiales que contaminen los alimentos.
- Todos los utensilios y equipos que se usen para preparar, servir y almacenar los alimentos se deben lavar y desinfectar antes y después de utilizarlos. Si los usa en alimentos cocidos límpielos y desinfectélos para emplearlos en alimentos crudos.
- El lugar donde se guarden los equipos y utensilios, debe permanecer limpio y protegido del ingreso de plagas y bacterias.
- Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar en las preparaciones, así como los que se van a consumir crudos, como frutas y verduras.

Consumo: al consumir los alimentos la persona debe tener las manos limpias. El lugar de consumo y los utensilios deben estar en buenas condiciones de aseo y se debe tener precaución e informar inmediatamente si se detecta en los alimentos algún olor extraño o presencia de elementos como piedras, astillas de madera y otros.

Almacenamiento:

- Rotar los productos almacenados para evitar su deterioro o pérdida, utilizando siempre primero aquellos que tienen fecha de vencimiento más próxima.
- El lugar debe ser fresco, seco, bien ventilado, limpio y mantenerse protegido para evitar el ingreso de plagas como roedores o insectos.
- El almacenamiento de los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se debe realizar teniendo en cuenta estas condiciones. Los demás alimentos, se deben almacenar de igual forma bajo condiciones que garanticen la conservación de su calidad e inocuidad.
- Mantener las áreas de almacenamiento en seco, en buenas condiciones de aseo y limpieza, igual que las neveras o equipos de refrigeración o congelación



Higiene del ambiente:

La limpieza y desinfección del área de preparación es fundamental, así como las condiciones de almacenamiento de las materias primas y la higiene de los manipuladores.

La higiene del ambiente incluye limpieza de pisos, paredes y superficies de trabajo como mesones, sobre los cuales se deben adoptar rutinas de limpieza y desinfección, para evitar acumulación de residuos y contaminación de los alimentos.

Se debe evitar la generación de polvo en las áreas de manipulación de alimentos, utilizando métodos que impidan su propagación (ejemplo: uso de paños húmedos o traperos)

Los productos utilizados en las labores de limpieza, desinfección y control de plagas, tales como jabones, desinfectantes, detergentes y demás productos químicos no deben estar en contacto con los alimentos, almacenándose en un lugar diferente y alejado de éstos, además de mantenerse debidamente envasados e identificados.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), ha señalado que las principales causas de enfermedades de transmisión por alimentos son:

- Refrigeración inadecuada, alimentos expuestos al ambiente, en tiempos mayores a 2 horas
- Intervalo de varias horas entre preparación y consumo
- Cocción insuficiente, es decir servir alimentos semi-cruos
- Conservación de alimentos calientes por debajo de 60°C
- Manipulación de alimentos por personas enfermas
- Uso de alimentos contaminados
- Contaminación cruzada (alimento crudo – alimento cocido)
- Falta de limpieza de equipos y utensilios



REGLAS DE ORO DE LA OMS



Organización
Mundial de la Salud

1. Comprar siempre alimentos en lugares confiables
2. Cocinar bien los alimentos (65°C mínimo)
3. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados
4. Almacenar correctamente los alimentos cocinados
5. Recalentar bien los alimentos a más de 65°C (mínimo)
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
7. Lavarse las manos a menudo
8. Mantener minuciosamente limpias las superficies de manipulación de alimentos
9. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales
10. Utilizar siempre agua potable

- 6 No recibas alimentos a personas desconocidas.
- 7 Antes de comer cualquier alimento revisa la fecha de vencimiento que está en el empaque. En caso de encontrarse vencido no lo consumas y repórtalo al profesor o a un adulto.
- 8 Evita tomar agua directamente de la llave.



Comunidad (Familias y cuidadores de los niños, niñas y adolescentes)

- 1 Generar hábitos de lavado de manos con mayor frecuencia en niños, niñas y adolescentes.
- 2 Garantizar que los niños, niñas o adolescentes consuman los alimentos en lugares limpios y libres de plagas.
- 3 Cuando los niños, niñas o adolescentes presenten síntomas como vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, dolor de cabeza o deshidratación, reportar rápidamente a la institución educativa.
- 4 Verificar que los alimentos que se van a entregar a los niños, niñas o adolescentes no presenten alguna característica diferente a la normal del producto: olores extraños, presencia de elementos o materiales contaminantes, etc.
- 5 Revisar que las condiciones de aseo y limpieza del comedor sean las adecuadas para el consumo de los alimentos.
- 6 Durante el acompañamiento a los niños, niñas y adolescentes en el servicio de alimentación, verificar el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos, y cualquier anomalía al respecto infórmela oportunamente al personal encargado.
- 7 Alertar sobre irregularidades o anomalías en el Programa de Alimentación Escolar, al Rector, Docente o Comité PAE de la Institución Educativa o de la localidad.



Rectores y Docentes

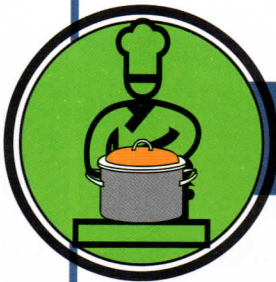
- 1 Verificar que las áreas de preparación y consumo de alimentos se mantengan limpias, ordenadas y en buenas condiciones de higiene.
- 2 Dotar los servicios sanitarios de los elementos necesarios como toallas desechables, papel higiénico y jabón, creando hábitos de manejo de estos elementos en los niños, niñas y adolescentes.
- 3 Fomentar en los niños, niñas y adolescentes el hábito de lavado de manos cada vez que sea necesario.
- 4 Promover jornadas dirigidas a la comunidad educativa sobre adecuados hábitos de aseo y manejo higiénico de alimentos.
- 5 Concertar con las autoridades y entidades competentes, la realización de jornadas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en las instituciones educativas.
- 6 Realizar seguimiento a las condiciones de los alimentos que se encuentran disponibles para la preparación y consumo en el comedor escolar.
- 7 Programar la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano cada 6 meses, y solicitar a la autoridad sanitaria la toma periódica de muestras para análisis microbiológico y fisicoquímico.
- 8 Mantener los alrededores de la Institución Educativa libres de maleza, escombros y elementos que puedan favorecer la proliferación de plagas o la presencia de animales, ya que éstos generan riesgo de contaminación de los alimentos, de los equipos y áreas utilizadas en su preparación y consumo.



Operadores

- 1 Dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y a los Lineamientos Técnico-Administrativos establecidos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.
- 2 Adquirir los víveres y materias primas de acuerdo con las características de calidad establecidas en los Lineamientos Técnico-Administrativos del PAE y demás normatividad asociada.
- 3 Garantizar el cumplimiento del plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de calidad de agua, programa de manejo de residuos sólidos y líquidos) establecidos para cada institución educativa, llevando los controles y registros correspondientes.
- 4 Almacenar los alimentos de acuerdo con sus características y aplicar una correcta rotación y manipulación para evitar su deterioro, pérdida, alteración o contaminación.
- 5 Garantizar el cumplimiento de los puntos de control críticos (temperatura, tiempo y otros establecidos) y llevar los registros correspondientes.
- 6 Mantener la documentación y registros al día.
- 7 Garantizar que el agua utilizada para la preparación de alimentos sea apta para el consumo humano y que se haya realizado el lavado del tanque de almacenamiento de agua de acuerdo con la frecuencia establecida.
- 8 Garantizar la entrega de la dotación requerida al personal manipulador de alimentos: gorro o cofia, tapabocas, delantal, zapato cerrado y demás elementos que estipule la normatividad sanitaria.

- 9 Realizar capacitación continua al personal manipulador en manejo higiénico de alimentos, aseo personal, limpieza y desinfección y Buenas Prácticas de Manufactura.
- 10 Cuando un manipulador presente alguna enfermedad infecto-contagiosa, se debe reemplazar por un manipulador que esté en buenas condiciones de salud y no pueda generar riesgo de contaminación de los alimentos.
- 11 Garantizar que las personas que ingresen al área de preparación de los alimentos cumplan las normas de higiene y porten la dotación requerida.



Manipulador de Alimentos

- 1 Bañarse diariamente.
- 2 Usar la dotación requerida para manipulación de alimentos: tapabocas, delantal, gorro o cofia, calzado cerrado e impermeable.
- 3 Mantener el cabello limpio, recogido y cubierto.
- 4 Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- 5 Usar uniforme completo y conservarlo limpio mientras trabaja.
- 6 No usar anillos, relojes u otras prendas en las manos o en los brazos mientras manipula alimentos.
- 7 Abstenerse de consumir alimentos dentro de las zonas de almacenamiento y preparación.
- 8 Utilizar elementos de servir como cucharas, cucharones, necesarios para evitar el contacto directo de las manos con los alimentos.
- 9 No probar los alimentos directamente de utensilios de preparación.
- 10 No estornudar ni toser sobre los alimentos.

- 11 No fumar mientras manipula alimentos, ni en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o consumo.
- 12 Utilizar pinzas, cucharas, tenedores o cucharones limpios, desinfectados y secos para preparación y servido de los alimentos.
- 13 No almacenar alimentos crudos y cocidos en el mismo recipiente.
- 14 Lavarse y desinfectarse las manos:
 - Al iniciar su trabajo.
 - En cada cambio de actividad.
 - Antes y después de manipular alimentos crudos.
 - Antes y después de usar los servicios sanitarios.
 - Después de tocar cualquier parte del cuerpo, estornudar o toser, sonarse, limpiarse el sudor; recoger sobras de alimentos; manipular objetos que puedan transmitir microorganismos a los alimentos.
- 15 Para secarse las manos, debe utilizar toallas desechables, secadores automáticos o dejar secar las manos al ambiente. Nunca utilice toallas de tela o las prendas de vestir para secarse las manos.
- 16 Verificar que el agua que se utilice en la preparación de alimentos sea apta para el consumo humano.
- 17 No almacenar sustancias químicas (jabones, detergentes, insecticidas, blanqueadores) escobas, traperos y demás elementos de aseo con alimentos y materias primas.
- 18 No exponer alimentos al ambiente por tiempos prolongados.
- 19 Durante las labores de manipulación de alimentos aplique las Buenas Prácticas de Manufactura.

A dense, repeating pattern of small, light-colored icons representing various food items (like fruits, vegetables, bread, and bowls) and health-related symbols (like a microscope, a person, and a bowl of medicine).

NOTIFICACIÓN

Este protocolo sólo aplica cuando se presentan dos o más niños y/o niñas afectados.

MANUAL DE PREVENCIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ETA

(Enfermedades Transmitidas por Alimentos)

PAE

Programa de Alimentación Escolar

Para notificar una ETA siga los pasos que aparecen a continuación

RUTA PARA ATENCIÓN DE ETA

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

1

Verifique si los niños, niñas y adolescentes presentan vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general y otros síntomas.

2

Detenga de inmediato la entrega de alimentos y no los bote.

Notifique a:

- Padres de familia
- IPS
- Secretaría de Educación
- MEN al (1) 2222800 EXT 4604
- Al operador

Traslade inmediatamente a los involucrados a las entidades de salud.

3

Asigne un docente que esté atento a que no se presenten más niños(as) afectados



n, imprímalos y publíquelos en un lugar visible de la institución.

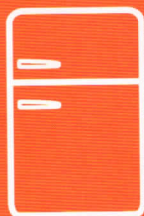


Esté atento del celular
en todo el proceso de la
contingencia.



4

Mantenga los
alimentos preparados
o las materias primas
refrigerados.



5

**Asegúrese que la
Entidad de Salud:**

- Entreviste a cada uno de los afectados (estudio de campo)
- Tome muestras de los alimentos y agua de la institución.

6

Cuando la situación esté controlada diligenciar el formato de notificación de ETAS del MEN y enviarlo al correo: emergenciaspae@mineduacion.gov.co



MINEDUCACIÓN

PAE

Programa de Alimentación Escolar



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**

A dense, repeating pattern of small, light-colored icons related to food, health, and nutrition, including fruits, vegetables, people, and kitchen items, set against a white background.

NOTIFICACIÓN actores

**MANUAL DE PREVENCIÓN Y
NOTIFICACIÓN DE ETA**

(Enfermedades Transmitidas por Alimentos)

PAE

Programa de Alimentación Escolar



RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ANTE LAS ETA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACTOR > RECTOR O DELEGADO

- 1 Reportar inmediatamente a las entidades de salud más cercanas (Puesto de Salud, IPS u Hospital), cuando observe mínimo 2 niños, niñas o adolescentes con síntomas como: vómito, diarrea, malestar general, fiebre, dolor abdominal, dolor de cabeza, y otros.
- 2 Identificar los niños, niñas o adolescentes afectados (as) (nombres, curso)
- 3 Informar a los padres de familia sobre la situación presentada, manteniendo la calma y aclarando que solo es una sospecha de posible brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
- 4 Mantener las precauciones y acatar recomendaciones dadas por las entidades de salud.
- 5 Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes.
- 6 Informar al operador la situación presentada de forma clara y sencilla.
- 7 Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud, el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para análisis en laboratorio).



RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ANTE LAS ETA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACTOR > RECTOR O DELEGADO

- 8 Diligenciar la información requerida en el formato de notificación de ETA ubicado en la página web del MEN.
- 10 Realizar el seguimiento a la evolución y estado de salud de los niños, niñas y adolescentes afectados.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACTOR > COORDINADOR/DOCENTE

- 1 Estar atento ante la presencia de síntomas (vómito, diarrea, malestar general, fiebre, dolor abdominal, dolor de cabeza, entre otros), presentados por 2 o más niños, niñas o adolescentes.
- 2 Identificar el número de niños, niñas o adolescentes a su cargo que estén presentando los mismos síntomas, después de consumir los alimentos.
- 3 Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes.



RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ANTE LAS ETA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACTOR > COORDINADOR/DOCENTE

- 4 Colaborar con las autoridades de salud con el desplazamiento de los menores al centro de atención (si el caso lo amerita).
- 5 Realizar el seguimiento a la evolución y estado de salud de los niños, niñas y adolescentes afectados.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACTOR > ESTUDIANTES (niños, niñas y adolescentes)

- 1 Facilitar la atención de los primeros auxilios.
- 2 Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la institución o en la entidad de salud.
- 3 No auto medicarse.



COMUNIDAD ACTOR > PADRES DE FAMILIA

- 1 Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes.
- 2 Colaborar con las autoridades de salud con el desplazamiento de los menores a la institución de salud (si el caso lo amerita).



RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ANTE LAS ETA

- 3 Tener la documentación del niño, niña o adolescente, en el momento que la autoridad lo requiera.
- 4 Atender las indicaciones e instrucciones dadas por las autoridades de salud.
- 5 Seguir los protocolos de cuidados establecidos para los niños, niñas o adolescentes afectados.



OPERADOR ACTOR > EL OPERADOR

- 1 Brindar información a los actores que lo requieran (Rector, Ente de Salud, interventoría y Ministerio de Educación Nacional) de una forma veraz y oportuna sobre la situación presentada.
- 2 Verificar la existencia de los lotes en común que fueron suministrados a los niños, niñas y adolescentes.
- 3 Solicitar la toma de muestras de alimentos implicados en el posible brote de ETA, por un laboratorio certificado para el análisis de éstos. Las muestras de alimentos deben mantenerse en refrigeración hasta que se realice la toma de muestras por el laboratorio.
- 4 Realice la trazabilidad correspondiente e identifique las posibles causas que pudieron generar el brote.



RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ANTE LAS ETA



OPERADOR

ACTOR > EL OPERADOR

- 5 Indague con el personal manipulador cómo fue la preparación, elaboración, control y registro correspondiente de los alimentos involucrados.
- 6 Estar pendiente de la evolución de niños, niñas o adolescentes afectados.
- 7 Enviar el estudio realizado sobre el hecho al equipo PAE del Ministerio de Educación Nacional.





SABÍAS QUE...

- En los países industrializados, se estima que por año el 30% de la población puede ser afectada por ETA.

- Los países en desarrollo son los más afectados por el problema, debido a la presencia de una amplia gama de ETAS, incluidas las causadas por parásitos.

- Los brotes de ETAS pueden ser masivos. Por ejemplo, en 1994 en Estados Unidos, por causa de helados contaminados 224.000 personas resultaron afectadas por un brote de salmonelosis. En 1988, un brote de hepatitis A, afectó a unas 300.000 personas en China al consumir almejas.



DEFINICIONES

ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión.

Puede manifestarse a través de una infección o una intoxicación:

Infecciones transmitidas por los alimentos: Se producen cuando se ingieren los microorganismos vivos perjudiciales para la salud.

Intoxicaciones causadas por alimentos: Se presentan cuando la toxina o el veneno de las bacterias o mohos se encuentran dentro del alimento ingerido, generalmente estas toxinas no tienen sabor ni olor.

Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microorganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.

Agente Etiológico: Microorganismos o sustancias químicas o físicas que causan enfermedades al estar presentes en los alimentos.

Alimento: Es cualquier sustancia ingerida al organismo el cual puede estar en su estado natural

o artificial, los cuales brindan la energía diaria necesaria para realizar las actividades básicas. Incluye las bebidas no alcohólicas y las especias (condimentos).

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.


Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente, continua y su tabulación, con el fin de mantener actualizado el conocimiento del comportamiento de una región o zona específica de un país.

Parásitos: Son organismos que viven en el interior o en la superficie de otro de distinta especie y se alimenta de las sustancias que elabora este último, causándole un daño: bacterias parásitas; la pulga y el piojo.

Bibliografía:

Protocolos en vigilancia de salud pública, SDS, Bogotá, Protocolo Etas, INS, 2014, Protocolo Etas, INS, 2014, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013. Adaptado FAO/OMS, 2005; MAGFOR, 2005; MINSA, 2005b (www.Fao.Org). Organización Mundial De La Salud, OMS, (www.Who.Int/Es), Disponible en http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf. Decreto 3075 De 1997. INS, Protocolo de vigilancia y control de Enfermedades Trasmittidas por Alimentos, 13 Agosto de 2010.



 MINEDUCACIÓN

PAE
Programa de Alimentación Escolar



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**